APERIODICO GRATUITO NUMERO UNO - FEBBRAIO 2017

iPiaceridellaVite

WINEDAY DIGIMAG

intervista esclusiva
a Daniele Cernilli
alias DoctorWine

Il *Filosofo* del Vino

VeniVidiVini
Il Primitivo moderno delle Cantine Pana

Anteprima
WineDay 2017, ecco i "Piaceri della Vite"

Speciale
Le Cattedrali di Dionisio in Italia (Prima parte)

POGGIO TERRALBA

Vinsanto per passione

Poggio Terralba non è solo una piccola azienda che svetta a circa centro metri di altitudine su una piccola collina pisana. Questa realtà, che già dal 1993 adotta sistemi di agricoltura biologica, è oggi anche un esempio di perfetta armonia tra tradizione e innovazione. Siamo a San Miniato, dove, circondato da un territorio generoso, Giorgio Brogi, coadiuvato dal figlio Iacopo, ha potuto coltivare la sua passione che si realizza in soli due prodotti: il *Vinsanto del Chianti Doc* e l'*Occhio di Pernice Doc*. Una scelta ben precisa per recuperare l'identità di una produzione tradizionale toscana, che abbiamo lasciato raccontare alla persona che meglio di chiunque altro poteva farlo: Giorgio Brogi.

"Quando penso al Vinsanto, penso a mio padre che lavorava le uve nel sottotetto della casa di famiglia. La mia è una storia semplice come le cose buone che provengono dalla Toscana, dalle colline di San Miniato dove sono nato e dove ho deciso di proseguire una piccola tradizione familiare: fare il Vinsanto. E' una terra buona quella di Terralba dove oggi risiedo e dove produco il mio Vinsanto, una terra dove i miei ricordi sono spesso legati a questo vino "di paglia" che lascia appassire le uve sulle stuoie, sulla paglia appunto o sui graticci come faccio io.

Tutto nasce a Terralba, la collina di San Miniato dove mio padre andava a prendere le uve e che mia madre da bambina guardava da lontano, dalla collina opposta come un luogo quasi fiabesco a cui era molto legata. Terralba non è solo un luogo che la natura ha dotato di caratteristiche uniche e speciali proprio per la coltivazione di straordinarie uve Trebbiano ma è anche dove ho deciso di "costruire la mia casa" di Poggio Terralba, lo stesso nome che dal 1993 ho dato al mio Vinsanto.

Sono sempre stato uno sperimentatore, vivendo in un luogo già di per sé naturalmente dotato di tutte le caratteristiche richieste per produrre un ottimo Vinsanto, ho deciso di mettermi alla prova creando un piccolo Cru, lavorando su due vitigni, Trebbiano e San Colombano.

Proprio del San Colombano si hanno le prime notizie nel Trecento: il Sacchetti (1330-1400), che visse e morì a San Miniato, cita in una novella, tra le uve di quel tempo, la San Colombana. Altre citazioni si trovano nei testi di Giovanni Battista Landeschi che per quasi trenta anni assunse il ruolo e il nome di "parroco samminiatese", col quale resterà noto. La fama del Landeschi resta legata al libro che stampò anonimo a Firenze nel 1775, col titolo di Saggi di agricoltura di un parroco samminiatese.

Veduta sulla collina vitata a trebbiano su cui ha sede l'azienda agricola di Giorgio e Iacopo Brogi.

Ho recuperato questa storia ed ho scoperto che in passato con il San Colombano si produceva un vino assai apprezzato nelle colline pisane; si tratta di un vitigno tuttora coltivato principalmente in provincia di Pisa, nei comuni di Peccioli, Lari, Terricciola e particolarmente adatto, dopo lungo appassimento, per la vinificazione del Vinsanto. Il connubio tra Trebbiano e San Colombano era perfetto per l'idea che avevo in testa: produrre un Vinsanto diverso che valorizzasse l'identità del territorio e che fosse interprete originale di una storia e di un progetto di vita. Da allora ho fatto mie le parole di Giacomo Tachis che non si stanca mai di dire quanto sia meglio "vivere vicino a un albero che vicino a un palazzo". Grazie ai consigli dei suoi libri ed alla passione che mi ha seguito in questi anni, oggi sono il produttore di due Vinsanto: un Vinsanto del Chianti Doc ed un Occhio di Pernice Doc che lascio maturare per tre anni nei caratelli e affinare per altri sette in vetro, alla maniera toscana.

Pur assomigliandosi nel colore ambra scuro quasi mogano riescono a esprimersi con delle diversità caratteriali proprie. Sono entrambi vini molto densi, quindi ricchi di estratto e di zuccheri residui, con una presenza di alcool significativa ma non eccessiva.

Il profumo, all'inizio un po' chiuso, diventa poi molto intenso aprendosi ai profumi consueti della tipologia, quali marmellata, frutta secca, uva passa e biscotto anche a profumi più particolari, come nocino, sentori minerali, carruba, caffè e foglie di te essiccate, e una punta di tabacco. Armonia per l'occhio e per il naso. In bocca l'attacco è vellutato e dolce, molto morbido e denso, ed equilibrato da una bella freschezza. Il corpo è pieno, i sapori intensi, piacevoli e complessi. Sono vini di classe ed eleganza, con un ottimo equilibrio. Vini da meditazione, ma anche da abbinare decisamente con piatti strutturati a base di fegato, formaggi caprini, formaggi stagionati e con dolci a base di pasta di mandorle.

Vini diversi ma simili tra loro e autentici come il panorama che ogni giorno vedo da Poggio Terralba, testimone di una cultura millenaria come quella vinicola, che affonda le proprie radici nel cuore della sensibilità della mia terra, le Colline Pisane".

Az. Agr. POGGIO TERRALBA
Via Montegrappa 42 - 56028 San miniato (PI)
info@poggioterralba.it
www.poggioterralba.it

"VIN SANTO DEL CHIANTI DOC" - POGGIO TERRALBA

IL VINO: *il colore ambrato scuro tradisce il lungo invecchiamento in botte e in bottiglia, ma i riflessi dorati ancora accesi sono solo il primo indizio della suo stato di forma. E' un nettare molto denso e profumato, che però ha bisogno del suo tempo regalare al naso le sue infinite sfumature: inizialmente impone sentori di confettura, uva passa e miele di castagno, per poi lasciare lentamente la scena a note di cioccolato bianco, caffè e tabacco. Il gusto è equilibrato e delicatamente dolce, con un finale estremamente prolungato.*

CONSIGLIATO PERCHE': *è un vino da meditazione (blend di trebbiano e San Colombano) da agricoltura biologica, in tiratura sempre limitatissima (mai oltre le 500 bottiglie da 0,375). Colpisce per la spiccata acidità (nonostante i 16 anni della bottiglia da noi degustata), la longevità e le capacità evolutive. Perfetto per accompagnare erborinati o dolci secchi a base di mandorla, ma anche da solo sa rendere il fine pasto estremamente appagante e piacevole.*