

CORRIERE DEL VINO

Podere Conca. Bolgheri: una famiglia, alcuni amici, un progetto

Di Urano Cupisti - 14 marzo 2018

Essere partecipe dell'evoluzione di un progetto provoca, da sempre, emozioni a non finire.

“Il Podere lo abitammo, con tutto l'amore che può avere una madre. La prima barbatella, piantata di recente, scrive da qualche mese le altre storie della Conca”. È Giovanni, al secolo Giovanni Gastel Jr, che descrive, racconta la gioia della nascita e crescita del [Podere Conca](#) a Bolgheri.

“Come fu per la terra benedetta dalle piante, per la casa ricostruita secondo la regola di quei luoghi, ecco: il vino unirà ancora una volta il cielo alla terra, il pensiero all'azione, il pensiero dei padri e delle madri al frutto dei figli, dei nipoti. Rieccoci qui, con la nostra meraviglia”. Una Storia di famiglia allargata ad amici con lo stesso progetto.

Bolgheri, via Bolgherese, nei pressi di blasonate Aziende. Cinque ettari vitati, molti ulivi. Produzione di due vini in attesa di un terzo. Olio dalla composizione varietale Frantoio, Moraiolo e Leccino; i tipici ulivi della costa tirrenica.



Ristorante La Pineta di Luciano Zazzeri

Del progetto e dell'occasione per la presentazione e assaggi delle nuove annate ne abbiamo parlato e degustato al **Ristorante La Pineta di Luciano Zazzeri**, in quel di Marina di Bibbona, in un nuvoloso sabato di fine febbraio. Il mare, i suoi rumori e profumi hanno donato un tocco di magia all'incontro.

Il ruolo di padrona di casa è stato magistralmente svolto da **Silvia Cirri** che, nel 2015, coinvolgendo parenti ed amici in un progetto iniziato qualche anno prima, trasformò il **Podere Conca**.

Vissuto da parecchi anni come luogo di svago e relax, rifugio prediletto delle evasioni milanesi, divenne una vera e propria Azienda agricola dove alla produzione dell'olio esistente da circa quarant'anni, affiancò quella del vino. La naturale evoluzione di una crescente passione per questi luoghi.

La nostra Filosofia

“Quando si vive una terra da generazioni ed essa ti ha dato tanto, nasce il desiderio di migliorarla e valorizzarla, per lasciarla alle generazioni future in grado di dare emozioni ancora più grandi”.



Podere Conca viti e ulivi

Silvia ha iniziato a parlare sicura di centrare e far capire la diversità di approccio verso Bolgheri. Non la fuga dalla metropoli, l'investimento *nudo e crudo* senz'anima come spesso registriamo o il mondo di quei numeri che alla fine devono tornare. Ma il luogo dei *ricordi sereni*, delle *memorie giovanili*, delle *amicizie* che ancora *legano*, all'interno del progetto, le visioni comuni.

*“Se questa terra è **Bolgheri** non puoi che scegliere l'olio e il vino”.* Silvia, mentre stava parlando, ha cercato con lo sguardo, l'assenso dei suoi compagni di avventura seduti al tavolo che hanno prontamente annuito. L'amato nipote Giovanni, l'amico da sempre Livio Aloisi e le ultime acquisizioni ad infoltire il gruppo del progetto: Manuela Gastel, Virginia Archinto Rocca Saporiti, Flavia Aloisi.

*“**Podere Conca**, espressione autentica del pregiato terroir di Bolgheri. Non solo per le sue caratteristiche pedo-climatiche ma per la gestione basata su valori ereditati dalla storia, dalla cultura, dagli uomini di questa terra”.*

I nostri vini

“Come vitigni la scelta, dopo varie sperimentazioni, è caduta su Chardonnay, Sauvignon Blanc e soprattutto Viognier per i bianchi. Per i rossi Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Ciliegiole. Quella del Ciliegiole è di sicuro una sfida in terra di Bolgheri. Ma essendo un vitigno dai profumi ed eleganza inconsueti ci ha convinti nella scelta”.

Come sopra accennato i vini attualmente in produzione sono due: un blend bianco di chardonnay, sauvignon blanc e viognier e un rosso, taglio bordolese, composto da cabernet sauvignon, franc e ciliegiole.

Una terza etichetta, il cui arrivo è stato “appena bisbigliato”, sarà un Bolgheri Superiore: la ricerca che continua.



L'incontro da Luciano Zazzeri è stato anche la presentazione delle ultime annate appena messe in commercio accanto a vini delle vendemmie precedenti per capirne l'evoluzione:

Elleboro Igt Toscana 2016. Il blend di “bianchi”. Il nome proviene da una pianta originaria del Caucaso e dell'Asia minore. Percorso solo in acciaio e affinamento in bottiglia. Freschezza, sapidità e buon tenore alcolico (13%) che foderano il palato con un tenore floreale, fruttato e agrumato. Vino coinvolgente e immediato. **Voto Ottimo, 87/100**

Elleboro Igt Toscana 2017. Il blend di “bianchi”. Vino che racconta la storia dell'immediata vinificazione. Giovane, rinfrescante. Dobbiamo attendere la sua evoluzione.

Agapanto Bolgheri Doc 2015. Il taglio bordolese amato da Silvia. Nome di una pianta del Sud Africa. Maturazione in legno, tonneaux e barriques di secondo passaggio, con affinamento in bottiglia per circa sei mesi. Il dialogo con il terroir. Estrazione tannica misurata. **Sfiora l'Eccellenza. Voto 89/100**

Agapanto Bolgheri Doc 2016. Il Bolgheri che verrà. Struttura tannica serrata, purezza di frutto e freschezza in evidenza. L'attesa è d'obbligo, Gli sfiziosi richiami fruttati e una importante persistenza preludono ad una versione Bolgheri di tutto rispetto. Attendiamolo nella sua crescita.

Come dimenticarci, non ricordare i piatti di Luciano preparati per esaltare, in abbinamento, i vini di **Podere Conca**:

Insalatina di puntarelle e gamberi rossi al vapore

Straccetti di pasta fresca con triglie

Cacciucco della Pineta

E come delizia finale... Millefoglie crema pasticcera e caramello.

Podere Conca: Una famiglia che si allarga agli amici grazie all'amore per lo stesso progetto. Chapeau!

Urano Cupisti

Assaggi effettuati il 24 marzo 2018

Podere Conca

Via Bolgherese 196

Castagneto Carducci Li

Tel: 324 0957941

info@podereconcabolgheri.it

www.podereconcabolgheri.it