

Agapanto Bolgheri, il vino della dottoressa che ama il Ciliegiolo

13 Giugno 2019 | by [Silvia Costantini](#) | [0](#)

L'azienda Podere Conca a Castagneto Carducci produce vini rigorosamente biologici con nomi di fiori sposando vitigni autoctoni con vitigni francesi.



“A fianco di Ornellaia e vicino a Sassicaia trovate il podere e la casa con le ‘portine’ rosse...”. Silvia usa il vezzo di citare vicini illustri per raccontare la passione che la spinge ad abbandonare per un momento il camice di medico e immergersi nel sogno di Bolgheri dove è proprietaria, insieme alla sua famiglia allargata agli amici, di Podere Conca. Una villa, dove a farsi notare è il rosso delle porte e delle persiane, con un migliaio di ulivi a far da sfondo e cinque ettari di vigna. Qui **Silvia Cirri, che di professione fa il medico, produce quei vini che danno fama alla terra di Toscana.** Gli ulivi ci sono da sempre e da sempre producono frutti grazie ai quali “si onorano dei e uomini”. L’uliveto come il vigneto sono condotti con rigidi dettami dell’agricoltura biologica, “una scelta naturale”, osserva Silvia, “quando vivi una terra da generazioni e questa ti ha dato tanto, nasce il desiderio di migliorarla e valorizzarla per lasciarla alle generazioni future in grado di dare emozioni più grandi”. Una impresa in cui Silvia Cirri ha coinvolto il nipote Giovanni Gastel jr e l’amico Livio Aloisi, e poi Manuela Gastel, Virginia Archinto Rocca Saporiti e Flavia Aloisi. Un podere in parte ereditato dove Silvia, e la famiglia che la accompagna nella sua avventura, produce oggi vini che portano i nomi dei fiori amati e coltivati dalla madre. Agapanto Bolgheri rosso doc, 14 gradi, 12 mesi in legno e minimo 6 passati in bottiglia, un vino elegante, di colore intenso e vivace, con note di frutti rossi al naso, armonioso e persistente in bocca. Fatto di Cabernet Sauvignon al 50%, Cabernet Franc al 30% e Ciliegiolo al 20%. Il Ciliegiolo è l’uvaggio preferito da

Silvia che ha trovato pieno appoggio nell'enologa Laura Zuddas, facendolo così diventare la 'cifra' del blend bolgherese del podere. **Agapanto Bolgheri Rosso doc 2017** (16 euro in cantina) si abbina bene alla guancia di vitello con salsa vaccina e la cicoria saltata del menù del ristorante romano "Ad Hoc", mentre lo stesso Agapanto del 2016 ben si sposa con la burrata e il tortino di patate e tartufo. Elleboro Igt Toscana è invece il blend di Viognier, Chardonnay e Sauvignon Blanc, prediletto da Silvia Cirri per aperitivi e piatti di pesce (solo acciaio e bottiglia, 13 gradi, 13 euro in cantina). Anche qui, come per il Ciliegio, una scelta controcorrente è quella di tralasciare il Vermentino tipico della Costa Toscana e dedicare l'attenzione ai seducenti vitigni di origine francese. E' nello stile e nel carattere di Silvia Cirri, medico impegnato e vignaiola per passione.



Podere Conca

Via Bolgherese 196, Castagneto Carducci (LI)
www.pdereconcabolgheri.it
info@podereconcabolgheri.it
tel. +39 3240957941



Silvia Costantini

Silvia Costantini, romana, è giornalista professionista e sommelier FIS. E' stata cronista parlamentare e responsabile dell'informazione regionale dell'Agenzia Giornalisticca Italia. Esperta di tematiche legate all'enogastronomia e al turismo sostenibile, come ufficio stampa ha curato diversi eventi nel settore. Ha tenuto corsi universitari e seminari di tecnica di scrittura giornalistica. Dopo gli studi di filosofia della scienza all'Università La Sapienza e i corsi di epistemologia tenuti presso la cattedra di Logica, ha fatto parte delle redazioni di EFFE e DWF e ha partecipato alla trasmissione "Noi voi loro donna" di Radiotre curando un giornale radio dedicato alle donne.