

# Podere Conca, nuove prospettive nella zona di Bolgheri

Il progetto di Silvia Cirri è ambizioso, ma la zona è quella giusta: si parte con due vini, ne arriverà un terzo

08-02-2019



**Silvia Cirri** è l'anima di **Podere Conca**, azienda di Bolgheri proiettata al futuro

«Noi siamo quelli subito dopo **Ornellaia**, di fronte a **Tenuta San Guido**». Così **Silvia Cirri**, medico di professione ma ora anche produttrice di vino, spiega con un sorriso dove si trova il suo **Podere Conca**, nel cuore di Bolgheri.

E visto che la sua è un'azienda nuova, che si affaccia per la prima volta in un territorio tanto prestigioso per il mondo del vino, per indicare dove si trovano i suoi vigneti, si affida a particolari coordinate, cioè quelle dei blasonati "vicini di casa".



Le portine rosse caratterizzano il **Podere Conca**, tanto da diventarne parte integrante del logo aziendale

Ma quella di Podere Conca non è un'avventura estemporanea, nata solo per una moda passeggera, in quanto è una storia che parte da lontano, visto che la tenuta è la casa di famiglia di **Silvia Cirri** dal 1977. «E già dal 1983 produciamo olio, con gli oltre mille uliveti che abbiamo» precisa subito la stessa **Cirri**.

Per quanto riguarda la vigna si tratta invece, al momento, di 5 ettari vitati, con gli impianti recentissimi, puntando su **Cabernet Franc**, **Cabernet Sauvignon** e **Ciliegiolo**. La parte di vinificazione e affinamento è seguita dall'enologa **Laura Zuddas**, origini chiaramente sarde, ma toscana a tutti gli effetti.



L'enologa **Laura Zuddas**

**Silvia Cirri** è, come detto, medico: primario del servizio di Anestesia, Rianimazione e Terapia Intensiva dell'**Istituto Clinico Sant'Ambrogio del Gruppo San Donato** di Milano e Fondatrice e Vicepresidente della Onlus **Associazione Bambini Cardiopatici nel Mondo**. Dopo essersi appassionata durante i corsi da sommelier, coinvolge nel progetto vitivinicolo il nipote **Giovanni Gastel Jr**, nipote del celebre nonché omonimo fotografo e di **Luchino Visconti**, e l'amico di lungo corso **Livio Aloisi**, e successivamente **Manuela Gastel** e **Virginia Archinto Rocca Saporiti**, figlia di Silvia.

«Amiamo molto questo posto – spiega **Silvia Cirri** durante una cena nella sua abitazione milanese, dove ha presentato l'azienda – anche per la vicinanza del mare. Io mi sono appassionata al vino e abbiamo deciso di intraprendere questa avventura, circondati da tanti giovani. Forse siamo un po' matti, ma crediamo che qui si possano fare davvero dei buoni vini».





L'**Agapanto** è il vino rosso dell'azienda

La produzione è molto limitata. **Podere Conca**, al momento, esce con due etichette: l'**Elleboro**, un Igt Toscana bianco realizzato in 4.500 bottiglie con **Viognier**, **Chardonnay** e **Sauvignon blanc**, e l'**Agapanto**, un **Bolgheri Doc** con **Cabernet Sauvignon** al 50%, **Cabernet Franc** al 30%, **Ciliegiolo** al 20%. «La scelta di utilizzare il Ciliegiolo – spiega l'enologa **Laura Zuddas** – nasce dalla volontà, condivisa con **Silvia**, di dare un tocco di freschezza e di novità ai vini del bolgherese». Ed è un vitigno che mi piace molto» incalza subito **Silvia Cirri**.

L'**Agapanto** è un vino, realizzato in 8.000 esemplari, che trascorre un anno in barriques di secondo passaggio, per poi rimanere un altro anno in bottiglia. L'annata 2016, ultima uscita, è molto fresca e piacevole, anche se rimangono delle piacevoli durezza che fanno pensare a una possibile (e augurata) prospettiva per un medio-lungo affinamento in cantina. Il 2015 inizia a mostrare che questa potenzialità c'è e inizia a mostrare i primi frutti: il bouquet aromatico si amplia, rimanendo comunque una grande finezza di fondo, lasciando intravedere le prime note di spezie e di cuoio. Anche in questo caso il consiglio è quello di lasciarlo ancora

riposare in cantina, se si ha tempo e pazienza.

Si tratta di vini che potremmo considerare “il manifesto” dell’azienda, in quanto al momento non sono prodotti con le uve raccolte al podere. La prima vendemmia, infatti, è stata la 2018, con i vigneti che non sono ancora entrati a regime. Proprio con le uve del 2018, però, arriverà nel 2020 un **Bolgheri Superiore**, che sarà un **Cabernet Franc** in purezza, che affinerà almeno 18 mesi in tonneaux di primo passaggio. Si chiamerà **Apistos**.

a cura di

**Raffaele Foglia**

giornalista de **La Provincia di Como**, sommelier e appassionato di birra artigianale. Crede che ogni bicchiere di vino possa contenere una storia da raccontare. Fa parte della redazione vino di **Identità Golose**