

Silvia Cirri e il Podere Conca Bolgheri
Cinque ettari di passione e di affetti
Publicato il 20 Febbraio 2019 | 11:18

Italia a Tavola

di **Gabriele Ancona**
vicedirettore

È animata dalla passione. Per la vita. E ne ha fatto una professione. È la responsabile dell'Unità operativa di terapia intensiva del servizio di anestesia e rianimazione dell'Istituto clinico Sant'Ambrogio di Milano. Silvia Cirri è un medico che non si risparmia e da 26 anni è in prima linea anche sul fronte volontariato. Nel 1993 ha fondato l'Associazione bambini cardiopatici nel mondo - Aici Onlus, di cui è vicepresidente. La sala operatoria della quotidianità e le missioni "della speranza" lungo i fusi orari sfiancherebbero chiunque. Ma non Silvia che, forse per domare l'adrenalina, quasi tutti i fine settimana si mette in viaggio per Castagneto Carducci (Li), dove sta coltivando un'altra passione di ampio respiro.



«È tutto nato da un corso dell'Associazione italiana sommelier che ha alzato il sipario sul mondo del vino e sui ritmi della natura in campagna», racconta. E così, dopo aver coinvolto nel progetto il nipote Giovanni Gastel Jr. e l'amico Livio Aloisi, è rinato il Podere Conca Bolgheri, proprietà di famiglia che oggi è un'azienda agricola che produce vino e olio. Un'impresa che sa guardare avanti e che si è strutturata con il contributo di Manuela Gastel, moglie di Giovanni, e di Virginia Archinto Rocca Saporiti e Flavia Aloisi, figlie degli amici di gioventù Silvia e Livio. In cantina la giovane e titolata enologa Laura Zuddas.

Nella casa milanese di Silvia Cirri, tra pappa al pomodoro, crema di cannellini, trippa alla fiorentina, pollo farcito e castagnaccio toscano, si è parlato di vino e si è degustata la produzione di Podere Conca Bolgheri. «Siamo vicini di muro con Ornellaia e Sassicaia», annota Silvia. «E in mezzo a tali nomi non ti puoi permettere di non produrre vini di grande qualità. I nostri cinque ettari di vigneto sono impiantati a Chardonnay, Sauvignon Blanc e Viognier come uve bianche. Per le rosse abbiamo scelto Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Ciliegiolo, un vitigno che prediligo».



Non a caso il blend Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Ciliegiolo ha dato vita all'Agapanto Bolgheri Rosso Doc (degustate le annate 2015 e 2016), vino elegante e intenso che matura 12 mesi in barrique di secondo passaggio. La produzione è di 8mila bottiglie. Circa 4.500 quella di Elleboro Igt Toscana (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier). Solo acciaio e bottiglia per un vino di bella struttura e fresca acidità. Servita al momento dell'aperitivo l'annata 2017, a tavola la 2016.

«Per il 2020 è previsto il debutto del Bolgheri Superiore Podere Conca, Cabernet Franc in purezza, vino di punta che prevede una maturazione di 18 mesi in tonneau non di secondo passaggio. Una produzione da 4mila bottiglie. Il nome? Apistos. Per l'etichetta ancora un fiore, come per gli altri vini, ma in questo caso stiamo pensando a una realizzazione grafica di fantasia: un fiore che non esiste», racconta Silvia Cirri. Un doppio sbocciare dunque, in cantina e nell'immagine sulla bottiglia. A livello simbolico, un capolavoro.



Podere Conca non è solo vino: un migliaio di ulivi - varietà Frantoio, Moraiolo e Leccino - valgono una produzione di 1.500 bottiglie di olio extravergine d'oliva Toscano Igp. Una bottiglia e mezzo a pianta!

Per informazioni: www.podereconcabolgheri.it



Silvia Cirri e il Podere Conca Bolgheri Cinque ettari di passione e di affetti





Silvia Cirri con la figlia Virginia



L'enologa Laura Zuddas