



16 MAGGIO 2019

PODERE CONCA: GIOVANI E CONVINCENTI BOLGHERI CRESCONO



Riccardo Brandi

Quando la giornalista e Pr [Maddalena Mazzeschi](#), sempre infallibile nello scegliere produttori di qualità, mi ha invitato alla presentazione dell'azienda [Podere Conca](#), ho capito subito che sarei andato alla scoperta di ottimi vini e di una nuova storia da raccontare. E puntualmente è stato così.

Non conoscevo questa azienda, e ci sta perché è una realtà vinicola molto giovane, così mi sono informato per capire cosa mi sarei trovato davanti, percependo l'idea di un progetto chiaro e di persone capaci e appassionate intente a realizzarlo. Ho anche compreso che ancora una volta, dietro a tutto questo, c'era una famiglia e un gruppo di amici che hanno una storia da raccontare con i loro vini, nonché una filosofia produttiva e commerciale profonda in cui credere.



L'incontro con **Silvia Cirri** (nella foto a fianco), anima e cuore del progetto **Podere Conca**, nonché Primario del servizio di Anestesia, Rianimazione e Terapia Intensiva dell'Istituto Clinico Sant'Ambrogio del Gruppo San Donato di Milano, nonché fondatrice e Vicepresidente della Onlus "Associazione Bambini Cardiopatici nel Mondo", aveva quindi tutte le premesse per essere interessante e piacevole. Organizzato a Roma in una *location* enoicamente intima ed esaltante come il *restaurant* [Ad Hoc](#) di Via Ripetta, la serata è stata arricchita, oltre che da piatti eccellenti, anche dalla presenza di altre firme ed esperti del settore, come Chiara Giannotti (*Vino.tv*), Marco Oreggia e Laura Marinelli (*Doctorwine.com*), Alessandra Moneti (*Ansa*), Luciano Nebbia (*Cucina & Vini*), Mariella Morosi (*Italia a Tavola*), Silvia Costantini (*AGI*) e spero di averli ricordati tutti.



Per l'azienda erano presenti anche **Livio Aloisi** (socio e amico d'infanzia di Silvia) con la figlia **Flavia Aloisi** che, insieme a **Manuela Gastel** e **Virginia Archinto Rocca Saporiti**, rappresentano il futuro e la continuità del progetto; mancava invece l'altro socio **Giovanni Gastel Jr.**

Partiamo dal *terroir*, dettaglio non da poco già che siamo in Bolgheri, soprattutto se consideriamo che Silvia Cirri ama spiegare così la posizione del suo podere: *"Noi siamo subito dopo Ornellaia, di fronte a Tenuta San Guido"*

La simpatia di Silvia Cirri è stata coinvolgente, insieme alla sua empatica capacità comunicativa, che la aiutano in maniera innata a trasmettere la passione che alimenta questa avventura enologica. Podere Conca era già una realtà produttiva dal 1983, realizzando un ottimo Olio Extravergine d'Oliva Toscano Igp da varietà *Frantoio*, *Moraiolo* e *Leccino* nel pieno rispetto di un'agricoltura biologica che, per cultura e tradizione, è stata trasmessa anche nei cinque ettari di vigne di proprietà impiantate nel 2015, anno di nascita del progetto "vino".

La parte tecnica, in vigna e in cantina, è stata affidata rispettivamente all'agronomo **Paolo Granchi** e all'enologa **Laura Zuddas**, professionisti di esperienza ma soprattutto fedeli a una filosofia produttiva che sposa al meglio l'idea di vino che traguarda questa giovane azienda. E' infatti la passione di Silvia Cirri per il **Ciliegiolo** a definire i connotati dell'**Agapanto**, il Bolgheri Rosso che Podere Conca vuole proporre nel taglio dei classici *Cabernet Sauvignon* e *Franc*, una fisionomia di vino che la Zuddas ha abbracciato e condiviso in pieno.

Con la stessa convinzione di "personalità" è nata la seconda etichetta, il bianco **Elleboro**, una Igt frutto del sapiente e dinamico connubio tra *Viognier*, *Chardonnay* e *Sauvignon Blanc* che è stato preferito al classico Vermentino, nell'ottica di fornire un prodotto di qualità e comunque espressivo piuttosto che ostentare una Doc che non avrebbe reso giustizia al *terroir*.

Per ora la produzione si limita a queste due etichette, che abbiamo potuto degustare in duplice annata, tra cui l'ultima imbottigliata il 22 marzo scorso, ma per il futuro è già in gestazione un **Bolgheri Superiore** realizzato con *Cabernet Franc* in purezza. Per omaggiare un vino che ancora non c'è, avrà il nome di un fiore che non c'è, altra idea suggestiva di Silvia Cirri: **Apistos**.

Elleboro 2018 – Toscana Igt

Come anticipato, si tratta di un assemblaggio di *viogner*, *chardonnay* e *sauvignon blanc* “modulato” di annata in annata e vinificato esclusivamente in acciaio, una selezione scelta per la sua ottima espressività in un territorio che beneficia anche di una buona escursione termica alimentata dalle brezze marine. Quest’ultima annata, imbottigliata appunto a marzo, si presenta con una veste dorata tenue, ma nella penombra della sala non ho saputo apprezzarne le sfumature. Al naso, un interessante *bouquet* articolato su note di frutta fresca e fiori di campo apre la strada ad un gusto molto convincente, complesso e fresco, in cui è piacevole e croccante la fragranza di frutta che ricorda la pesca gialla e l’albicocca, accompagnata da un finale lievemente iodato e da un sentore vegetale. **Gustoso.**



Elleboro 2017 – Toscana Igt

Il *blend* è il medesimo, ma per forza di cose le percentuali subiscono piccole variazioni, non credo però che sia ciò a determinare la grande diversità di questo campione dal precedente. Certo il *sauvignon* sembra meno presente, ma nel complesso credo che sia l’anno in più di affinamento a fare la differenza. Sul colore non percepisco variazioni da segnalare, ma già l’approccio olfattivo è più ampio, seppure meno incisivo, non nell’accezione dello spettro, bensì nella dinamica, meno verticale e più “spalmata” se posso usare questo termine. I sentori sono più dolci, con riverberi caseari, i fiori più delicati e in definitiva appare chiaro un registro di maturità. L’ingresso in bocca svela a sua volta tutto un altro mondo rispetto al 2018, subito pingue e denso, con sostegno acido integro e note di frutta sciroppata e quasi tropicale, tra cui ananas e pesca. Una beva morbida, un corpo pieno e vellutato, un riscontro evolutivo che merita attenzione. **Armonioso.**

Agapanto 2017 – Bolgheri Rosso Doc

Le percentuali per l'assemblaggio di questo Bolgheri Rosso, prima annata con uve da vitigni di proprietà, sono fissate al 50% di *cabernet sauvignon*, 30% di *cabernet franc* e 20% di *ciliegiolo*, quest'ultimo il vero identificativo della cifra stilistica scelta, e si sente. La vinificazione avviene separatamente in *barriques* di secondo passaggio, il vino affina poi altri dodici mesi in bottiglia. Bel colore rosso carico e cupo; il complesso aromatico è intenso e penetrante, ancora stretto nel suo sviluppo olfattivo, ma già orientato al frutto rosso, con qualche sentore vegetale e un'incipiente speziatura in divenire. Al palato si offre ghiotto, con fragranze di prugna e calore, acidità e tannini giusti; il sorso rilascia qualche accenno ruvido, ma il vino è giovane e lascia con piacevole persistenza belle sensazioni di cioccolato e liquirizia, che fanno presagire un'evoluzione tutt'altro che banale. **Solido.**



Agapanto 2016 – Bolgheri Rosso Doc

Questa annata benché conservi un taglio ben definito, si avvale di uve conferite ancorché attentamente selezionate, una discontinuità che sicuramente può incidere. Colore invariato, ma naso decisamente più aperto, con note di frutta rossa anche in bacche, cenni di rovo, note di viola e velature di cuoio, cacao e pepe. L'ingresso in bocca è felpato, avvolgente e carnoso, note di ciliegia e amarena accompagnano tannini educati sostenuti da un tenore acido intatto. Osservo che in abbinamento a un piatto a base di burrata e tartufo, cede un po' il passo rispetto al 2017, il sorso è meno caldo e deciso, ma più ampio, profondo, con un sorso pieno e un ritorno aromatico complesso, con sentori di caffè, tabacco e un velo balsamico. Un vino elegante che certamente rappresenta lo stile di un'azienda che punta al meglio. **Raffinato.**

Galleria di immagini

