

PALATI RAFFINATI

Podere Conca a Bolgheri: Le vigne intorno alla casa dalle tre porte rosse

Dettagli

Scritto da Mariella Morosi

Pubblicato: 22 Maggio 2019



Podere Conca: cinque ettari vitati nelle **terre del Carducci** e la voglia di far vino per far rivivere una **tradizione**. Al centro di tutto, tra gli oliveti e gli alberi secolari di Bolgheri, c'è una vecchia casa di famiglia in pietra con tre porte rosse, riprodotta - e non poteva essere altrimenti - nel logo dell'azienda agricola. Il progetto di fare vino è datato 2014, e subito dopo sono state impiantate le prime vigne, sperimentando e selezionando.

Ad intraprendere l'entusiasmante avventura è stata **Silvia Cirri**, 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. Con lei, coinvolti e appassionati, si sono messi al lavoro il nipote **Giovanni Gastel jr** e l'amico di sempre **Livio Aloisi**, ingegnere e imprenditore agricolo marchigiano, ma già l'ultima generazione si prepara ad entrare in cantina. Con tutto l'orgoglio di

aver lavorato bene, quando i numeri vengono molto dopo la ricerca della qualità, Silvia Cirri è venuta a Roma al ristorante Adhoc (Via di Ripetta 43) a presentare le sue due etichette in abbinamento ad una serie di piatti con caratteristiche pensate per valorizzarli entrambi.



I vini prodotti, che portano nomi di fiori, per ora sono due, ma in vista ce ne sarà presto un altro. Sono l'**Elleboro Igt Toscana** un bianco fruttato e di buona struttura, blend di Viognier, Chardonnay

e Sauvignon blanc, e la **Doc Bolgheri Agapanto**, un rosso armonico ed elegante, blend di Cabernet Sauvignon (50%), Cabernet Frank(30%) e (Ciliegiolo 20%). *"Quando vivi in una terra da generazioni - dice Silvia Cirri- nasce il desiderio di migliorarla e valorizzarla per lasciarla alle generazioni future. E se questa terra è Bolgheri non puoi che scegliere il vino e l'olio"*. Di extravergine qui se ne produceva dal 1983, grazie ai mille olivi delle tipiche varietà toscane Moraiolo, Frantoio e Leccino in un territorio incontaminato e naturalmente biologico.

E' stato quindi naturale restare nel bio anche con il progetto vino. Sia le olive che l'uva sono **raccolti a mano** e, ancora prima, tutte le operazioni agronomiche sono condotte col massimo rispetto degli equilibri della natura perché si possa lavorare su una materia prima all'altezza delle aspettative. L'Elleboro fa solo acciaio prima dell'affinamento in bottiglia. Nel blend, al classico Vermentino, si è preferito il Sauvignon Blanc che gli dona note erbacee. Nel suo bouquet si identifica frutta estiva matura come albicocca, con buona struttura e fresca acidità. Nel menu, scelto dalla giornalista Maddalena Mazzeschi e dallo chef del ristorante Adhoc, nelle due annate 2017 e 2018 è stato ben abbinato ad un Polpo verace scottato su vellutata di fagioli cannellini, pomodoro e crostino integrale e sul Fritto di baccalà con maionese allo zafferano e asparagi. L'Agapanto, giovane ma già armonico ed elegante, dalle note di frutti rossi, nelle due annate 2016 e 2017, ha accompagnato la Guancia di Vitello, salsa vaccinara con cicoria e ad una Burrata di bufala, tortino di patate e tartufo nero.

"La nostra scelta di usare in questa Doc Bolgheri il cilieggiolo anziché Sangiovese o vitigni internazionali - ha detto Silvia Cirri- può sembrare insolita ma è avvenuta in pieno accordo con la nostra enologa Laura Zuddas. Abbiamo pensato che con gli altri due vitigni potesse dare caratteristiche di profumo e di eleganza inconsuete". Le vinificazioni sono separate e la maturazione avviene in legno, tonneau o barrique di secondo passaggio, prima dell'affinamento in bottiglia. Nel vino degustato, imbottigliato appena a marzo, si potrebbe ipotizzare una buona longevità.

Podere Conca è sulla via Bolgherese di Castagneto Carducci.

"Quando mi chiedono dov'è la mia azienda - dice ridendo Silvia Cirri- dico sempre che è accanto all'Ornellaia, in linea diretta con il Sassicaia". Un sogno realizzato, questo di fare vino qui, e molto orgoglio per averlo presentato al Prowein e al Vinitaly. *"Siamo anche piccoli esportatori, perché non bisogna essere presuntuosi"*, precisa questa signora del vino che si è avvicinata con modestia ed entusiasmo all'enologia. Ma Silvia Cirri è anche donna di scienza e quest'avventura non è stato un salto nel buio, dettato da un impulso. Prima si era preparata a lungo, frequentando tutti i possibili corsi AIS, documentandosi sulla prestigiosa realtà vinicola di Bolgheri, sperimentando e selezionando cloni tra le vigne delle piccole aziende locali perché il vino del Podere Conca fosse proprio quello che aveva in mente. L'amore per quella vecchia casa in pietra dalle tre porte rosse, e per chi ci aveva vissuto, ha fatto il resto.

INFO:

www.poderecocabolgheri.it

info@podereconcabolgheri.it

Via Bolgherese 196, Castagneto Carducci (LI)

+39 3240957941

www.ristoranteadhoc.com