

# DEGUSTAZIONE CON SILVIA CIRRI PODERE CONCA: ELLEB...

13<sub>LUG2020</sub>

## DEGUSTAZIONE CON SILVIA CIRRI PODERE CONCA: ELLEBORO E AGAPANTO

Articolo di: [Fabiano Guatteri](#)

L'Azienda **Podere Conca Bolgheri** nasce tra il 2014 e il 2015, ma la sua storia è più lunga ed articolata. Ce la racconta **Silvia Cirri**, la proprietaria, in un incontro su piattaforma Zoom organizzato dall'Agenzia di Comunicazione [Maddalena Mazzeschi](#).

**Silvia Cirri**, medico e vitivinicoltore, ci ha presentato i due vini del Podere, **Elleboro** e **Agapato** (foto 1).

La sua famiglia arriva nella plaga di Bolgheri negli anni settanta. La madre era molto amica della suocera di Nicolò Incisa della Rocchetta e, andata a trovarla, si innamora di questa terra. Fu così che nel 1982 acquista l'attuale casa che diventa il centro di tutta la famiglia oltre a essere il cuore del podere annesso con circa 800 ulivi di cultivar leccino e moraiolo, già all'epoca a conduzione biologica. La madre dà il via alla produzione di olio, inizialmente per uso della famiglia, poi comincia a commercializzarlo.

Il coinvolgimento di **Silvia Cirri** nel mondo del vino non è immediato. Anzi. Risale a qualche anno fa, periodo in cui segue tutti i corsi di sommelier dell'**AIS** serali, perché nell'esercitare la propria attività di medico non dispone di altro tempo. Solo allora rimane affascinata dal mondo del vino, colpita dalla scientificità, dalla possibilità di sperimentazione, dalla precisione di alcuni processi per cui avendo la terra a Bolgheri, che è notoriamente un luogo enologicamente vocato, decide di provare a vinificare.

Così mette a dimora un piccolo vigneto. Nel frattempo le vinificazioni sono realizzate utilizzando uve di Bolgheri selezionate, mentre ora per la produzione vinicola utilizza unicamente uve di proprietà. E la vinificazione da quest'anno avverrà nella propria cantina. E' stata un'impresa faticosa; la cantina è in un capannone però visitandola si può notare una cura sui materiali, sulle barrique, sulla barricaia.

**Silvia Cirri**, in altre parole, ha creato un ambiente in cui fare bene il proprio vino. Particolare, o meglio, aspetto sostanziale, al Podere opera **un team di sole donne: Laura Zuddas** enologa senior, **Lidia Franceschi** agronoma ed enologa; **Paola Cioni** trattorista; 2 donne seguono la parte commerciale... **Podere Conca Bolgheri** dal 2019 è certificato bio, certificazione che oggi ha un senso più compiuto considerato che si produce anche vino.

**I vini**

Attualmente il Podere produce due vini che hanno mutato il nome da altrettante piante qui coltivate dalla madre della proprietaria: Elleboro, "rosa di Natale", e Agapanto, "pianta e amore". Al momento di dare nome ai vini, Silvia Cirri, dopo aver preso in considerazione toponimi e altre possibili denominazioni, ha l'idea di dare il nome di alcune delle piante volute dalla madre, e in questo modo renderle omaggio. Oggi le vigne si sviluppano su cinque ettari

e hanno 5-6 anni di età; il podere comprende inoltre gli 800 ulivi già ricordati. La vigna è divisa in 2 terreni: uno vicino alla casa dotato di uno scheletro che comprende ferro, circa a sei chilometri dal mare, coltivato a cabernet franc (nel 2021 esordirà la terza etichetta aziendale che sarà un cabernet franc in purezza, ossia un Bolgheri Superiore affinato 8 mesi di barrique); l'altro, a 4 chilometri dal mare, con terreno sabbioso argilloso. I tappi delle bottiglie sono **Diam**, conglomerati con cera d'api in piena coerenza con la scelta bio; sono Diam 10 ossia tappi che hanno una vita di 10 anni.

**Elleboro            Toscana            IGT            Bianco            2019** (foto            2-            3)

Elleboro è prodotto con uve **viognier**, che rappresentano circa il 50 per cento dell'uvaggio, chardonnay e sauvignon; le percentuali possono variare secondo l'annata con viognier vitigno principale. Le vinificazioni sono separate e alla fine dell'affinamento viene formata la cuvée. E' interessante notare la scelta delle uve; sono vitigni nobili che generano un vino bianco molto diverso, per caratteristiche organolettiche, a quelli della tradizione locale prodotti con vermentino, l'uva bianca del territorio. Dopo la pressatura soffice il mosto fermenta in vasche di acciaio e anche l'affinamento avviene in acciaio e non viene svolta la fermentazione malolattica. Possiede 13 gradi alcolici, e la produzione è di 5 mila bottiglie.

## **Note**

## **gustative**

Nel calice riflette **colore** giallo paglierino.

Al **naso** profumi fruttati, garbati ma decisi, frutta gialla matura come pesca, albicocca, con una nota meno espressa di frutta tropicale, in particolare di mango.

In **bocca** vi è corrispondenza con quanto avvertito in fase olfattiva, acidità vibrante, ripulente, rinfrescante. Notiamo e apprezziamo la pulizia olfattiva e gustativa: è un vino molto equilibrato ed elegante.

**Agapanto DOC Bolgheri Rosso 2018** (foto 4 - 5)

E' prodotto con uve cabernet sauvignon 50%, cabernet franc 30%, e cilieggiolo 20%, quest'ultimo vitigno voluto da Silvia Cirri perché conferisce al vino freschezza e profumo fruttato. Le uve sono vinificate separatamente, non svolgono la fermentazione malolattica e affinano 12-14 mesi in barrique e sei mesi in vetro dopo la formazione della cuvée. Possiede 14 gradi alcolici e la produzione è circa di 15 mila bottiglie..

### **Note gustative**

**Colore** rosso rubino.

Al **naso** frutta matura, frutta rossa estiva come prugna, ciliegia, macchia mediterranea e fondo delicatamente speziato.

In **bocca** è scorrevole, con tannini ben intessuti, dotato di piacevole freschezza che invita al calice successivo. E' un vino versatile, aperto a tutte le circostanze, dove il legno completa e leviga senza diventare protagonista. Agapanto sa coniugare la gradevolezza di un rosso esuberante, agile, non troppo concentrato, a una promettente longevità. Elegante e piacevole riproduce un grande equilibrio tra acidità, alcolicità e tannini.

## Conclusione

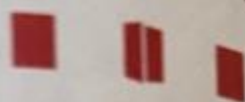
Sono entrambi vini che si staccano dal contesto territoriale per le uve utilizzate e che rivelano un proprio stile, un proprio brand. Entrambi sono armonici, eleganti, raffinati, dotati di forte personalità. Ed è forse da queste caratteristiche che emerge la mano femminile segnatamente volitiva capace di conferire a queste etichette un allure seducente.

(Nella foto 6 un momento della degustazione; in alto a sinistra Silvia Cirri)





PODERE CONCA



# Elleboro

TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica

Bianco 2019

Imbottigliato da Podere Conca 196  
Società Semplice Agricola di Silvia Cirri & C.  
Castagneto Carducci (LI) - ITALIA

e 0,75 l. Prodotto in ITALIA 13% Vol

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES  
CONTIENT SULFITES - ENTHALTE SULFITE

Lotto 1/2020



8 052462 590195





AGAPANTO

BOLGHERI

Denominazione di Origine Controllata  
Rosso 2018

PODERE CONCA



BOLGHERI





# AGAPANTO

Il vino nella sua essenza.

**BOLGHERI**

Denominazione di Origine Controllata

**Rosso 2018**

Imbottigliato all'origine da Podere Conca 196  
Società Semplice Agricola di Silvia Cirri & C.  
Castagneto Carducci (LI) - ITALIA

e 0,75 l. Prodotto in ITALIA **14% Vol**

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES  
CONTIENT SULFITES - ENTHALTE SULFITE

PODERE CONCA



BOLGHERI

Lotto 2/2020



8 052462 591185





INDIRIZZO : STRADA PROVINCIALE BOLGHERESE 197 CASTAGNETO CARDUCCI



E-MAIL : [INVIA UNA MAIL](#)



TELEFONO : +39 324 0957941 +39 389 6077754





WEB : [VISITA IL SITO](#)

## ARTICOLI SIMILI

### COSTADORO OFFIDA PECORINO DANÙ

Il Pecorino è un vino bianco di grande soddisfazione per la struttura generosa che accompagna una beva di grande piacevolezza. L'Offida Pecorino...

[READ MORE...](#)

### GENAGRICOLA: IL MODELLO DELLE 3 ESSE. | PARLA L'AD ALESSANDRO MARCHIONNE

Genagricola Spa è la holding agroalimentare del Gruppo Generali Italia, la più estesa Azienda agricola Italiana, con oltre 8.000 ettari coltivati sul ...

[READ MORE...](#)

### GOCCE DI STILLA | LA GRAPPA, IL DISTILLATO TUTTO ITALIANO

Il distillato nazionale è la grappa. Fa parte della cultura contadina e non solo. E' un distillato povero in quanto, come si sa, non nasce dal v...

[READ MORE...](#)

### MORELLINO DI SCANSANO DOGA DELLE CLAVULE

L'Azienda Doga delle Clavule si estende nella zona di produzione del Morellino di Scansano su una superficie di oltre 130 ettari dei quali 60 vi...

[READ MORE...](#)

### LIVE WINE 2018 | IL SALONE INTERNAZIONALE DEL VINO ARTIGIANALE

LIVE WINE. Il Salone Internazionale del Vino Artigianale alla sua quarta edizione. Sabato 3, Domenica 4 e Lunedì 5 Marzo torna l'evento più impo...

[READ MORE...](#)

### AUTOCHTONA 2017 14° FORUM DEI VINI AUTOCTONI: I TRE LAGREIN

Tasting Lagrein 2017: tre i premi assegnati: uno per ognuna delle tipologie più tipiche del Lagrein di Alto Adige. Fresco quando rosato, scuro e corpo...

[READ MORE...](#)

### COSTADORO OFFIDA PECORINO DANÙ

Il Pecorino è un vino bianco di grande soddisfazione per la struttura generosa che accompagna una beva di grande piacevolezza. L'Offida Pecorino...

[READ MORE...](#)

### GENAGRICOLA: IL MODELLO DELLE 3 ESSE. | PARLA L'AD ALESSANDRO MARCHIONNE

Genagricola Spa è la holding agroalimentare del Gruppo Generali Italia, la più estesa Azienda agricola Italiana, con oltre 8.000 ettari coltivati sul ...

[READ MORE...](#)

### GOCCE DI STILLA | LA GRAPPA, IL DISTILLATO TUTTO ITALIANO

Il distillato nazionale è la grappa. Fa parte della cultura contadina e non solo. E' un distillato povero in quanto, come si sa, non nasce dal v...

[READ MORE...](#)

### MORELLINO DI SCANSANO DOGA DELLE CLAVULE

L'Azienda Doga delle Clavule si estende nella zona di produzione del Morellino di Scansano su una superficie di oltre 130 ettari dei quali 60 vi...

[READ MORE...](#)

### LIVE WINE 2018 | IL SALONE INTERNAZIONALE DEL VINO ARTIGIANALE

LIVE WINE. Il Salone Internazionale del Vino Artigianale alla sua quarta edizione. Sabato 3, Domenica 4 e Lunedì 5 Marzo torna l'evento più impo...

[READ MORE...](#)

### AUTOCHTONA 2017 14° FORUM DEI VINI AUTOCTONI: I TRE LAGREIN

Tasting Lagrein 2017: tre i premi assegnati: uno per ognuna delle tipologie più tipiche del Lagrein di Alto Adige. Fresco quando rosato, scuro e corpo...

[READ MORE...](#)

## I PIÙ LETTI DEL MESE

POP CAKE O MAGIC HAND CARE & MANICURE?

[LEGGI DI PIÙ](#)

## MORELLINO DI SCANSANO DOGA DELLE CLAVULE

L'Azienda Doga delle Clavule si estende nella zona di produzione del Morellino di Scansano su una superficie di oltre 130 ettari dei quali 60 vitati: 20 per la produzione del Morellino di Scansano DOCG, 7 per il Bi...[LEGGI DI PIÙ](#)

## FLO IN CONCERTO A MARE CULTURALE URBANO

Torna in concerto a mare culturale urbano, il centro di produzione culturale in via Giuseppe Gabetti 15 a Milano, dopo il live di settembre 2016, la cantautrice partenopea FLO, che si esibirà con la sua band il prossimo ...[LEGGI DI PIÙ](#)

## L'APERITIVO A MILANO SI TINGE DI GIALLO GIALLE&CO.-BAKED POTATOES DAL CUORE ITALIANO

Da Giallo&Co. l'aperitivo a Milano si tinge di giallo. La tipica baked potatoes inglese è perfetta anche (in formato mignon) per un aperitivo all'italiana: salutare, ricco e colorato, disponibile da febbraio,...[LEGGI DI PIÙ](#)

## WAGASHI, L'ARTE DELLA PASTICCERIA GIAPPONESE

L'wagashi, ossia la pasticceria giapponese, differisce da quella occidentale nella forma e nella sostanza. A spiegarcelo è la chef pasticciera Satomi Fujita, accompagnata dal maestro Yoshikazu Yoshimura in una dimostrazio...[LEGGI DI PIÙ](#)

## TEATRO MENOTTI CASA DI BAMBOLA HENRIK IBSEN

Una grande interprete come Valentina Sperli per il capolavoro di Ibsen. Una lettura moderna e visionaria. Associazione Teatrale Pistoiese Centro di Produzione Teatrale Presenta: CASA DI BAMBOLA Henrik Ibsen dall'1 a...[LEGGI DI PIÙ](#)

## BRERA: INAUGURATO IL SESTO DIALOGO "ATTORNO AGLI AMORI. CAMILLO BOCCACCINO SACRO E PROFANO"

Brera continua a stupire. Dallo scorso 29 marzo 2018, hanno riaperto al pubblico i saloni napoleonici della Pinacoteca con lo straordinario allestimento di sette nuove sale (VIII – IX – X – XI – X...[LEGGI DI PIÙ](#)

## FONDAMENTALI&QUALI: CIPOLLE, SCALOGNO TRITATI IN VASETTO DI VETRO

Dopo il successo della prima cipolla colta, lavata e tagliata, l'innovativa linea Fondamentali&Quali della Centrale del Latte d'Italia, si arricchisce di due nuove referenze: la Cipolla Rossa e lo Scalogno. Tutti i...[LEGGI DI PIÙ](#)

## LE TANTE PROPOSTE DELL'ACQUARIO DI GENOVA | IL PICCOLO PESTO

Sono tornata recentemente all'Acquario di Genova per una festa di compleanno per bambini che prevedeva un interessante e simpatico tour dietro le quinte, o meglio, dietro alle vasche che mi ha fatto venir voglia di...[LEGGI DI PIÙ](#)

## ILLY CAFFÈ, DOVE PRENDERE UN APERITIVO IN VIA MONTE NAPOLEONE

Via Monte Napoleone è il cuore dello shopping griffato; signore bene, chi lavora nella city e frotte di turisti la animano da mane a sera, ma quando i negozi abbassano la "clèr"... si spopola, al contrario di...[LEGGI DI PIÙ](#)



*Guido Berlucci*

**BERLUCCI**

**FRANCIACORTA**



CityLights  
NEWS

CityLightsNews

Testata giornalistica registrata al Tribunale di Milano n° 596 in data 22/12/2011  
via Stradella 13, 20129 Milano

Tel: +39 02 87176969

Mail : [redazione\(at\)cityln-milano.it](mailto:redazione(at)cityln-milano.it)

Seguici su:



---

[Clicca qui per maggiori informazioni \[INFORMATIVA ESTESA\]](#)

♥ FRIENDS ♥  
♥ FRIENDS ♥