

# The Wine Traveller

Itinerari e Sapori | City Break | Architettura e Design | Plein Air | Vino e Dintorni | Alberghi e Ristoranti | Visite in Cantina

## Saranno famosi. Amiata, l'altro Sangiovese

Lunedì 10 Ottobre 2011  
In Maremma, nella terra del Montecucco, un itinerario nella Toscana dei grandi vini, cantine d'architettura, borghi medievali

foto di Antonella Bardi



Nel sud della Toscana Amiata, un tempo, boschi di si alternano a vigni altitudini meno elevazioni i vini denominazione di Grosseto che negli compiuta una d rispetto nel panor toscano e italiano. Tipologia è il Sang

caccagione, che dà il meglio di sé dopo qualche anno di invecchiamento. Dalla vendemmia si diventa una Doc, denominazione di origine controllata e garantita. La Doc Montecucco produce in varie tipologie: Rosso, Bianco, Vermentino, Rosato, Vin Santo e Vin Santo (vedere foto).



Il nostro viaggio a Montecucco comincerà a Pagnano, dove si trova il Castello di Montecucco, che Brunello di Montecucco. La cantina degustazioni su p abbinamento a pr casale è stato tras

agriturismo dall'aspetto rustico ma curato nei particolari, con ambienti arredati con parco e piscina con fantastica vista sui vigneti. Nel ristorante, che si presenta come i possono degustare ritorni toscane e vini di propria produzione (doppie da 120€ a 1 rete. Insieme a Pagnano). Da qui ci spostiamo a Campagnatico per una visita alla c l'edificio modernissimo, realizzato su progetto dell'architetto Cini Boeri, con le sue l'originale copertura a forma di vela, si integra nell'ambiente mimetizzandosi tra le Maremma. La tenuta include il Podere di Pieve Vecchia, con un sito archeologico del cistero romano rimasta intatta e la casa colonica in pietra, costruita sui resti di un c Romano. Si può anche pernottare in camere dall'arredamento minimalista. Per rilassarvi idromassaggio. L'azienda produce ottimi vini Montecucco e olio extravergine anche grappa, conserve, marmellate e biscotti preparati da Daniele, lo chef della L ristorante tipico e albergo confortevole realizzato dall'azienda vitivinicola in un edifici medievale di Campagnatico (doppie da 120€ www.cantinapievevecchia.com).



Nella vicina Cella Castello di Cella bella struttura ricor cortile interno que torri agli angoli de gre la vista su un incantevole. Qui p cantina in stile con su progetto dell'ar Milesi, un esempio sostenibile. Il fabb di edificio emerge cada e fuggiva di cemento bianco: c progettuale ed esi divisione degli sp

materiali, si è ispirata ai concetti di risparmio energetico, bioedilizia, qualità del bioclimatica. L'azienda produce vini Montecucco e olio extravergine d'oliva, in dop (www.collemaassari.it). La nostra curiosità enologica trova a Cinigiano altre realtà: l'azienda agricola biologica Basile, che oltre ai vini Montecucco produce un rosso T sangiovese in purezza coltivato con metodo biologico e prodotto ogni anno in un' l'etichetta disegnata e firmata in originale da un artista. Per ogni nuova amata un ar

Ristoranti  
Per mangiare nella zona del Montecucco ecco alcune proposte interessanti. La Scottiglia, a Seggiano, aperto nel 1890, prende il nome da un piatto tradizionale, una zuppa di varie carni su uno strato di pane raffermo (chiuso mercoledì, conto 25€ bevande escluse www.lascottiglia.it). Sempre a Seggiano, lo chef Roberto Rossi gestisce il Silene: anche qui il piatto più tradizionale è la scottiglia. Le carte dei vini e degli oli rappresentano tutto il territorio nazionale, con preferenza per le produzioni autoctone. Conto 60€ bevande escluse (prenotazione obbligatoria, chiuso lunedì e domenica sera www.ilsilene.it). Lo chef Daniele Zanzucchi prepara piatti con ingredienti locali e di stagione alla Locanda del Cilicene di Campagnatico. Nella carta dei vini prevalgono i rossi del Montecucco. Conto medio 60€, menu degustazione 35€, bevande escluse (chiuso lunedì www.cantinapievevecchia.com). Infine cucina maremmana dello chef Moreno Cardone al ristorante L'Uva e il Malto, in Via Mazzini, in centro a Grosseto. La carta dei vini include etichette toscane e italiane e novità di oltreoceano (chiuso domenica, conto medio 57€ www.luvaimalto.it).

Il Montecucco Sangiovese diventa Doc  
La tipologia Montecucco Sangiovese dalla vendemmia 2011 diventa Doc, ovvero denominazione di origine controllata e garantita. Il nuovo

L'olio extravergine d'oliva Seggiano Dop è prodotto dalla varietà autoctona olivastra di Seggiano, da oliveti secolari estesi fino ai 600 metri sul livello del mare. La zona di produzione corrisponde al territorio di Arcidosso, Castel del Piano, Seggiano, Cinigiano, Santa Fiora, Roccalbegna, Semproniano e parte di Castell'Azzara, in provincia di

Grosseto (www.consorziolioseggiano.it). In zona l'olio si può comprare in diverse aziende agricole, come Podere Il Casino (www.podereilcasino.net) e Dominio della Berardenga (www.dominioberardenga.it), entrambe a Seggiano.

Monastero di Siloe  
Un luogo insolito è a Poggi del Sasso (Grosseto) il Monastero di Siloe della Comunità monastica di Siloe, aperta all'ospitalità. I monaci producono olio, peperoncino, zafferano. Il complesso, curato da Edoardo Milesi, ha un'architettura contemporanea e una volta completata conterrà un centro culturale con biblioteca, sala lettura, sala conferenza e anfitratto all'aperto. Ne fanno parte la Cappella della Santissima Trinità, realizzata in un ovile ristrutturato, e la Cappella della Luce, un piccolo edificio, con muri in pietra a vista. Il nuovo monastero cistercense è sorto a partire dal 2001 su iniziativa dei monaci in seguito alla donazione di una collina e con il riadattamento di un ovile, unica struttura allora esistente. Nel 2007 sono partiti i lavori per la costruzione del secondo lotto (www.monasterodisiloe.it).

Un bagno alle terme  
Le Terme di San Casciano dei Bagni (Siena) sono il luogo perfetto per una sosta rigenerante. Dalle 42 sorgenti sgorgano acque curative ricche di sali minerali, magnesio, calcio, fluoro. Qui Fonte Verde è un hotel a cinque stelle, con lussuose camere, spa, centro termale e benessere, piscina nel parco e due ristoranti (doppie da 350€ www.fonteverdespa.com). A Monticiano (Siena) le Terme di Petriolo, nella riserva naturale del Basso Merse, offrono trattamenti, anche terapeutici, fangoterapia e diverse soluzioni per l'ospitalità (www.termepetriolo.it).



L'opera per la collezione di vini dell'azienda (www.basilissa.it). Anche la famiglia Salustri produce vini Montecucco da agricoltura biologica: l'accogliente cantina è aperta per visite e degustazioni su prenotazione. L'azienda offre ospitalità negli appartamenti rustici dell'agriturismo Il Mandorlo, che ha anche una grande piscina coperta e riscaldata, con vista panoramica (appartamenti a partire da 35€ a persona www.salustri.it). Sempre a Cinigiano, in località Poggi del Sasso, vale la pena visitare il Monastero di Siloe, dove dimora una comunità religiosa che segue la regola benedettina. L'edificio si appresta a diventare anche un centro culturale: i lavori sono in fase di completamento.



Spostandoci ancora più a sud tra Roccalbegna e Arcidosso incontriamo la riserva naturale Monte Labro, al cui interno è compresa la riserva faunistica del monte Amiata, dove cervi, daini e mufloni vivono in libertà. Aperto tutti i giorni, escluso il lunedì, si visita seguendo sentieri già tracciati (info 0564.966867). A est raggiungiamo Arcidosso, che si presenta come un borgo a forma piramidale su un'altura dominata dalla Rocca Aldobrandesca, un grande edificio quadrangolare, dell'anno mille. Dalla cima della torre, sulla quale si può salire a pagamento, si gode un bellissimo panorama. Ad Arcidosso, presso l'azienda vitivinicola

Podere Firenze possiamo degustare e acquistare vini Montecucco e olio extravergine d'oliva di Seggiano Dop e pernottare in una bella struttura in un antico edificio, con vista su un suggestivo paesaggio, un ampio salone con camino adibito a sala lettura, grande cura dei dettagli e del design e all'esterno piscina e zona barbecue (aperta da aprile a ottobre, doppie da 180€ www.poderefirenze.it).

Altra piacevole tappa è Montenero d'Orcia, un borgo del comune di Castel del Piano, dove merita una visita il Museo della Vite e del Vino, che fa parte del sistema museale Amiata e custodisce immagini descrittive della cultura vitivinicola, oggetti tradizionali, strumenti da lavoro d'epoca, vecchi utensili e macchinari per la vinificazione, tra i quali un torchio del 1700 trovato nelle campagne di Petricci (nel comune di Semproniano). Nel Museo è presente un percorso audio-tattile per non vedenti (giorni e orari di apertura variabili www.sistemamusealeamiata.it). Nella vicina Seggiano si produce anche un olio extravergine d'oliva ottenuto dalla varietà autoctona olivastra di Seggiano, diffusa nel territorio dell'Amiata e soprattutto nella provincia di Grosseto. Se ne ricava un prodotto con una base dolce in bocca, atipico per gli oli toscani, che di solito sviluppano un amaro e un piccante ben dosati. E' ottimo su insalate di ortaggi e foglie verdi, legumi, verdura cotta, primi piatti conditi con verdure e sulla selvaggina. Da visitare l'imponente Castello del Potentino, di epoca medioevale, le Logge del Mercato e la Chiesa di San Bernardino, un antico edificio restaurato nel 1938, che contiene le reliquie del santo. Nell'altare centrale è collocato un polittico raffigurante la Vergine in trono col bambino e i Santi Bartolomeo, Michele Arcangelo e Giovanni Evangelista, notevole espressione della pittura trecentesca senese. Affascinante è anche il Giardino di Daniel Spoerri, un museo all'aria aperta dedicato all'arte contemporanea, creato dall'artista svizzero a partire dal 1991 e in continua evoluzione. Il parco raccoglie sculture di Spoerri e creazioni di altri autori, come Eva Aeppli, Jean Tinguely, Meret Oppenheim, Bernhard Luginbuhl, Luigi Mainolfi, Robert Barni e altri, collocate tra boschi, oliveti, castagneti e campagna (visibile su appuntamento www.danielspoerri.org).



Non lontano da centro di Seggiano la cantina Poggio Mandorlo ci aspetta per concludere il nostro viaggio con una degustazione di vini Montecucco in abbinamento al pecorino di Seggiano e ai salumi di Cinta senese. Si può visitare su prenotazione. Accanto ai vigneti ci sono oliveti con piante di olivastra di Seggiano di oltre ottant'anni, dalle quali è prodotto l'olio Dop, che si può acquistare anche in azienda (www.poggiomandorlo.it).



anto di vitigno sangiovese e invecchiato minimo 12 mesi in legno e 6 mesi per la tipologia Riserva. Novità anche nel nuovo prevede le tipologie Rosso, Bianco, Rosato, Vermentino, Vin Santo evalenti nella produzione sono sangiovese per il Rosso e il Bianco, e l'omonimo vitigno per il Vermentino. Il Vin Santo si trebbiano; e il Vin Santo Occhio di Pernice da uve sangiovese.

o Dop

Non lontano da centro di Seggiano la cantina Poggio Mandorlo ci aspetta per concludere il nostro viaggio con una degustazione di vini Montecucco in abbinamento al pecorino di Seggiano e ai salumi di Cinta senese. Si può visitare su prenotazione. Accanto ai vigneti ci sono oliveti con piante di olivastra di Seggiano di oltre ottant'anni, dalle quali è prodotto l'olio Dop, che si può acquistare anche in azienda (www.poggiomandorlo.it).

