

LE STRADE DEL VINO

Parlando di Toscana non possiamo non parlare delle strade del vino, visto che questa regione è tra le più prolifiche al mondo in questa produzione.

I celebri vini toscani, dal Brunello al Chianti, senza dimenticare i vini di Cortona, Montepulciano e Bolgheri sono conosciuti ed esportati in tutto il mondo e attirano numerosi turisti e appassionati di vino nelle terre che li producono.

Il prestigio dei vini ed una nuova attenzione dei produttori verso la valorizzazione dei propri prodotti, della propria terra e del proprio lavoro, tramite la programmazione di visite in cantina e degustazioni stanno spingendo questo particolare settore del turismo; la recente inaugurazione delle cantine dei Marchesi Antinori, lungo la direttrice Firenze-Siena, si posiziona in questa direzione.

Ma se l'interesse verso l'enoturismo si è sviluppato negli ultimi tempi, c'è da evidenziare come la Regione Toscana abbia istituito le Strade del vino già nel 1996; itinerari che attraversano le differenti zone vinicole della regione senza dimenticare altre produzioni agricole, in primis quella dell'olio extra-vergine d'oliva, ed i prodotti culinari del territorio. Numerosi sono i percorsi predisposti nel tempo, tanto che nella sola provincia di Firenze possiamo trovare la Strada del Vino Chianti Colli Fiorentini, la Strada dei Vini Chianti Rufina e Pomino e la Strada del Vino di Montespertoli.

Una delle strade più affascinanti e sicuramente più battuta da turisti e amanti del vino è quella che attraversa i territori del Chianti nella direttrice Firenze-Siena. È questo un ampio ed eterogeneo territorio dove si alternano appunto viti, olivi, campi di grano e zone boschive in un equilibrio paesaggistico adorato da mezzo mondo, anche da chi non c'è mai stato ma ha sognato di farlo guardando queste colline in celebri film o foto. Chi non ha mai visto le immagini delle strade tortuose che salgono queste colline tra campi di grano, di vite e cipressi che sembrano essere messi lì apposta a rendere lo scenario ancora più affascinante e poetico? Chi, ancora, parlando di Chianti non corre con la mente al celebre vino rosso e al suo famoso marchio con il gallo nero?

Forse non tutti però sanno l'origine del marchio del Chianti Classico, appunto il celebre gallo nero... A tal proposito si narra che nel medioevo, al tempo delle lotte tra Firenze e Siena per il possesso dei territori, le due città, stanche di lunghe e sanguinose battaglie, decisero di risolvere la tenzone con un singolare "duello". Si decise, infatti, di stabilire i confini dei rispettivi territori con una sfida di velocità a cavallo tra due cavalieri; all'alba del giorno stabilito uno sarebbe partito da Firenze l'altro da Siena e là dove questi si fossero incontrati, tale luogo avrebbe segnato il confine fino ad allora oggetto di dispute.

Per svegliare all'alba il proprio cavaliere i senesi scelsero un gallo bianco che da subito curarono e riempirono di cibo, i fiorentini da parte loro affidarono il futuro dei territori ad un gallo nero che tennero a digiuno. Il giorno stabilito per la singolare tenzone, mentre il gallo nero, tenuto a stecchetto cantò, prestissimo per la fame, svegliando il cavaliere fiorentino, il gallo bianco, satollo, tardò così tanto a cantare che i due cavalieri si incontrarono solo a 12 km dalle mura senesi attribuendo di fatto quasi l'intero Chianti all'allora Repubblica Fiorentina. Tale storia può essere oggi rivissuta tra antiche pievi, castelli e ville signorili sparse in tutto il territorio che ospitano

Talking about Tuscany we cannot forget to mention its wine trails, as the region has one of the most prolific productions in the whole world. The world-famous Tuscan wines, from Brunello to Chianti, not forgetting the wines from Bolgheri, Montepulciano and Cortona are exported everywhere, and they also attract a lot of visitors and wine lovers toward the lands where they are produced. Nowadays, this particular sector of tourism is in full growth.

But, Tuscany had already instituted the Trails of Wine early in 1996, that is to say itineraries which cross the wine-production areas, but also the agricultural ones, such as olive oil and the flavours typical of each territory. There are a number of trails, so that in the only area of Florence we can find at least five trails.

One of the most known is the one which goes through the lands of Chianti's production along a reference line between Florence and Siena. It's a wide and heterogeneous land, where wine grapes, olive crops, cornfields and woods alternate in a final landscape balance praised by the whole world.

Here a curiosity about the origin of the famous Chianti trademark, the one with the black rooster: the story goes that in the Middle Ages, during the war between Florence and Siena, tired of the long and bloody battles, the two cities decided to solve their dispute with a singular face off: a speed challenge on horse between two knights. At sunrise of the set day, one knight would start from Florence, while the other from Siena. The location where they would meet would have been set as the territorial boundaries between the two regions.

To wake up their knight on the day, people from Siena choose a white rooster, immediately looked after and well-fed, while Florence entrusted its territorial future to a black rooster, which was starved.

On the established day, the black rooster, yearning for food, woke up the knight really early, whereas the white one, replete and relaxed, was so late in singing that the two knights actually met only 12 km away from the walls of Siena. So, the whole Chianti

area passed under the control of the Republic of Florence. This territory is called "Classic Chianti countryside" and includes many characteristic villages. The experience in these lands cannot lack of a visit to the wine cellars, where to taste and buy the DOC classic Chianti, which is produced with Sangiovese grapes or the addition of other kinds of red grapes (maximum 20%).

There are a number of awards won and world famous farms and almost endless family-run businesses which succeeded in innovating themselves and exporting an excellent "made in Italy" product in the whole world.

From the bigger ones to the smaller, they all organize visits to vineyards and to the cellars, as well as, of course, giving the possibility to taste and buy their wines. The classic Chianti is the perfect wine to match with the well-known Fiorentina steak. Further news on this wine can be found on the institutional site of Tuscany region, as well as on the Consortia ones, and on specialized guides.

Often these farms also produce olive oil and Vinsanto, which can also be tasted, as well as chianina meat, senese cinto and boar dishes. Going in the direction of Siena, pay a visit to Monteriggioni and San Gimignano, famous for their medieval fortifications and for their towers, but also for their wine, the Vernaccia, a white wine produced by the variety of the same name which is starting to be known and appreciated all over the world. We can't help but stop in Montalcino, in order to buy a famous bottle of Brunello. The Brunello of Montalcino DOCG is a ruby coloured wine, characterized by deep flavor and taste, due to the particular process of maceration it undergoes. As a matter of fact, before being sold, it has to age in oak casks for at least 24 months, and another 4 months in a bottle. The process is longer for the Riserva bottles. The ideal combination for this wine is game meat with mushrooms and truffles. But, the lands of Tuscan wine seem endless, from the hills of Bolgheri, gushed about by Carducci, with its Sassicaia and Ornellaia to the developing area of the Mugello, where an excellent Pinot Nero is produced.



aziende agricole che hanno saputo coniugare la tradizione ad un modello moderno di organizzazione e produzione.

Questo territorio (di circa 71.800 ettari) detto appunto del Chianti Classico comprende comuni e borghi quali Greve, Radda, Castellina e Gaiole in Chianti ma anche Castelnuovo Berardenga, Barberino Val d'Elsa, San Casciano Val di Pesa, Poggibonsi e Tavernelle. Una passeggiata in queste terre non può prescindere da una visita alle cantine, all'assaggio e all'acquisto del Chianti Classico DOCG prodotto, secondo l'attuale disciplinare, con uve Sangiovese in purezza o con l'aggiunta di altre uve a bacca rossa (massimo 20%).

Numerose sono le aziende del territorio premiate e conosciute nel mondo per prodotti di eccellenza da 'Isole e Olena' a 'Felsina' e a 'Fontodi', senza dimenticare le numerose altre (troppe per poterle elencare tutte), aziende di tradizione familiare che hanno saputo innovarsi e farsi messaggere del made in Italy nel mondo. Dalle più piccole alle più grandi oggi praticamente tutte offrono la possibilità di visitare le vigne e le cantine senza dimenticare, naturalmente, la possibilità di degustare e acquistare questi vini dal colore rubino, con note floreali di mammole e giaggiolo che si uniscono a quelle dei frutti rossi, con sentori di speziatura e note balsamiche soprattutto nei vini riserva. Vino armonico, sapido e di buona tannicità, il Chianti classico è l'abbinamento perfetto alla celebre bistecca alla fiorentina.

Notizie su questo vino, sulle aziende e le opportunità di visite e degustazioni si possono trovare oltre che sui siti istituzionali della Regione Toscana relative al turismo anche sui siti dei Consorzi e sulle guide specializzate. Spesso tali aziende, come da tradizione, producono in questo territorio anche ottimi olii extra vergine d'oliva e vinsanto, tutti da degustare, come certamente in queste zone merita assaggiare i prodotti della tradizione



Foto di Massimo Vannozi



gastronomica, dalla carne chianina, alla cinta senese, ai piatti a base di cinghiale.

Scendendo verso il senese non possiamo non ricordare (e visitare) Monteriggioni e San Gimignano famosa quest'ultima non solo per le mura fortificate e le torri medievali ma anche per la Vernaccia, un vino bianco prodotto dall'omonimo vitigno che inizia ad essere conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo. Spostandosi poi in Val d'Orcia non si può non fare una sosta a Montalcino per portarsi via una celebre bottiglia di Brunello.

Il Brunello di Montalcino, vino DOCG, è un vino dotato di struttura e longevità, di colore rosso rubino intenso, tendente al granato, si distingue per i suoi profumi profondi e per un sapore robusto, armonico e persistente dovuto anche al particolare affinamento a cui è sottoposto. Infatti questo vino importante, prima di essere immesso in commercio deve essere affinato in botti di rovere almeno per 24 mesi e poi per ulteriori 4 mesi in bottiglia (tale affinamento è ancora più lungo nel caso delle Riserva). La selvaggina accompagnata da funghi e tartufi sono il suo abbinamento ideale.

Ma le terre del vino toscano sono davvero infinite, dalle colline di Bolgheri celebri ormai non solo grazie alle poesie di Carducci ma anche per i vini a taglio bordelese quali il 'Sassicaia' o l'Ornellaia, senza dimenticare altri vini di eccellenza del luogo, all'emergente zona vitivinicola del Mugello ove si produce, tra gli altri, un ottimo pinot nero.

In chiave turistica non si può però non segnalare la possibilità di percorrere le strade del vino a cavallo, un sistema che consente di vivere appieno il contatto con la natura e rendere indimenticabile una gita enogastronomica. Per informazioni e curiosità: www.stradevinoditoscana.it, www.butteridellamaremma.it, www.butteri-altamaremma.com

The Trails of Wine can be also travelled on horseback, which allows the full contact with nature and makes a trip of food and wine unforgettable. For further information and curiosities: www.stradevinoditoscana.it, www.butteridellamaremma.com, www.butteri-altamaremma.com