

Sabato 5 Novembre festa del Vin Novo e visita alla fattoria S. Michele a Torri

Sabato 5, ultimo appuntamento di Itinera con SlowFood siamo stati a visitare la Fattoria di San Michele, socio storico della Condotta.

Per cominciare Alessandro Ristaldi ci ha raccontato molte cose sulla cantina, il processo completo dall'uva fino ad arrivare al vino, da appassionato ci ha interessato con particolari meno noti come il colmatore delle botti, oggetto geniale che compensa le variazioni di volume, regola la fuoriuscita di anidride carbonica tutto con due ampole di vetro e poca acqua e, chi l'ha inventato? Tale Leonardo.

Abbiamo assaggiato anche l'olio nuovo, anche qui molte informazioni ed aneddoti, divertentissima la storia degli Orci, contenitori a cui tengono molto e che sono sempre gli stessi da lungo tempo e che sono stati messi nella stanza dove poi è stata costruita una porta piccola dalla quale non possono più passare, prima che inventassero le diavolerie elettroniche il più semplice e geniale antifurto!

L'azienda produce non solo olio e vino ma rappresenta un ottimo esempio di sostenibilità ambientale ed economica, nello spazio di vendita diretta abbiamo trovato Formaggi, Salumi, Frutta, Zafferano, Legumi e Farine.

Assaggio di quattro vini con l'aiuto prezioso di Fabio Pracchia della redazione Slowine e Leonardo Francalanci.

Ci hanno entrambi raccontato con passione l'importanza del terreno e di conseguenza del frutto, dopodiché il lavoro in cantina diventa un completamento della base fatta in vigna.

Commentato ampiamente da Fabio Pracchia il passaggio a biologico dell'azienda che ha come finalità oltre alla qualità del prodotto, la conservazione della biodiversità.

La parte interessante è che le due cose si sostengono a vicenda, un terreno impoverito di microfauna e diserbato con prodotti chimici alla fine richiede anche uso intensivo di fertilizzanti, diversamente la biodiversità crea e mantiene naturalmente la fertilità e mineralità del suolo.

Hanno poi avuto conferma del loro lavoro con una ricerca dell'Università di Firenze che ha dimostrato come il numero di specie di formiche presenti nel loro terreno è molto alto.

Abbiamo assaggiato il Bianco Vigna della Luna, pur essendo un vino di impostazione internazionale a base Chardonnay con affinamento in Barrique dove si sentiva però il territorio, abbiamo potuto apprezzare l'equilibrio, il legno era misurato e non sovrastante, un prodotto che può uscire dal classico schema bianco-pesce e spingersi ad abbinamenti più insoliti.

Il Chianti Colli Fiorentini 2014, pur in annata difficile è stato ben preservato nell'equilibrio tra tannini ed acidità per dare un vino piacevole e di facile abbinamento con i classici piatti toscani, quando poi ci hanno servito degli ottimi salumi di Cinta della fattoria li abbiamo gustati con piacere insieme.

Il Chianti Riserva San Giovanni ci ha fatto apprezzare il carattere del Sangiovese in purezza cresciuto in suolo alcalino esposto a Sud con un bel carattere e mineralità.

Conclusione in bellezza con un Super Tuscans, il Murtas a base Sangiovese Cabernet e Colorino, un bel connubio tra il classico vitigno toscano, il Colorino che conferisce un colore splendido, ed il Cabernet. *(Paolo Leonelli)*

