

La storia di un castello...

Questa è la storia di un castello che si trova in Maremma. È uno dei più famosi ed importanti in Toscana, soprattutto dal punto di vista storico, visto che è stato un antico possedimento dell'Abbazia di San Galgano della provincia di Siena e, relativamente di recente, è stato ristrutturato dai marchesi Patrizi per farlo diventare una fattoria fortificata. D'intorno ad esso si estende un'area di circa 1200 ettari dove crescono vigneti, oliveti, zone boschive e coltivazioni di ampi terreni agricoli.

Benvenuti a Collemassari. Siamo nella zona di Cinigiano, borgo medioe-

vale alle pendici del Monte Amiata, a poco più di 300 metri d'altitudine, rivolti verso il litorale grossetano (nelle giornate più nitide è possibile persino scorgere l'Isola di Montecristo).

Qui si trova un microclima unico caratterizzato da una forte ventilazione di giorno, e da grandi escursioni termiche, che spesso sono sia causa che conseguenza delle stesse condizioni favorevoli per produrre degli ottimi vini.

L'odierna proprietà, la famiglia Tipa, che vive proprio dentro al castello e che ha fondato l'azienda agricola Collemassari nel 1998, ha creato una "domaine" in Toscana: dal 2002 possiede anche il Podere Grattamacco (Bolgheri, Livorno) e dal 2011 la Fattoria Poggio di Sotto (Montalcino, Siena).

Un'atmosfera senza tempo...

La tarda primavera e l'inizio dell'estate coincidono con i momenti più belli dell'anno per visitare questi luoghi. Già imboccando la vecchia strada, che da Poggi del Sasso, oltrepassato l'Ombrone, porta all'antico borgo di Montecucco e di Piantaverna, ci si immerge in un'atmosfera senza tempo.

Chi l'ha detto che i viali con i cipressi esistono soltanto a Bolgheri?

Vi invito almeno una volta a vedere





cucco DOC (1998) e il Montecucco DOCG (dal 2011) sono il risultato dell'impegno di pochi produttori e del giovane ed omonimo Consorzio, che nasce per la tutela e la promozione di questa eccellenza toscana, e che raccoglie le produzioni vitivinicole dei 7 comuni dell'Amiata del versante grossetano: Arcidosso, Campagnatico, Castel del Piano, Cinigiano, Civitella Paganico, Roccalbegna e Seggiano. Ricordiamo che in questo territorio esiste anche un altro Consorzio, che sta in questo caso sull'altro versante amiatino, quello senese, anch'esso di recente costituzione (Orcia DOC nato nel 2000), e che, insieme al Consorzio di Montecucco, vanno a rappresentare il Sangiovese dell'Amiata, una delle nuove promesse del vino toscano.

Le caratteristiche di questo vitigno sono veramente interessanti, colore rosso rubino intenso (nella tipologia Riserva emergono spesso riflessi granata), profumi e sapori tannici ma eleganti e raffinati, con note decise ma talvolta fruttate e molto persistenti. Sono vini che esprimono tutto il loro carattere e la loro natura di origine vulcanica (un legame forte tra la zona di Montalcino e tutta l'area del Montecucco e dell'Orcia è rappresentato proprio dalle peculiarità del terreno del vulcano spento), e sanno dare i loro migliori risultati con tanti anni di invecchiamento alle spalle.

Come ci insegna Collemassari.

La filosofia di Collemassari

La filosofia dell'azienda è proprio quella di privilegiare ed esaltare le qualità del vino nel totale rispetto dell'ambiente. Se maggior tutela del territorio significa ottenere un prodotto migliore, ben venga la sostenibilità nei confronti della tradizione, dei processi produttivi e delle persone che vi lavorano, che qui si traduce concretamente nella realizzazione e nell'utilizzo di una cantina con-

con i vostri occhi la bellezza di queste colline coltivate a vigneti ed oliveti, e che fanno da cornice a queste strade delimitate dalle due classiche file di cipressi toscani.

L'occasione migliore può essere quella di provare una delle proposte di degustazione di vini dell'azienda Collemassari, dove si produce il Montecucco, senz'altro meno conosciuto rispetto al famosissimo Brunello, ma con caratteristiche ed affinità molto importanti e piuttosto similari.

La DOC e DOCG del Montecucco Forse non tutti sanno che il Monte-



GUSTA

Per avvicinarsi e comprendere meglio la filosofia di questa azienda, insieme alla preziosa esperienza di chi ogni giorno vi lavora a stretto contatto, si possono effettuare due diversi percorsi: Percorso cantina e degustazione alla scoperta del Montecucco e Percorso di degustazione con assaggio di prodotti tipici

cepita come un grande laboratorio sotterraneo, sviluppata su 4 livelli, in modo da consentire la movimentazione delle uve e del mosto attraverso processi a caduta naturali, senza l'ausilio di pompe meccaniche ed altri mezzi di questo tipo.

Un obiettivo raggiunto quello del risparmio energetico e dell'ingegneria biodinamica, e garantito per Collemassari dalla certificazione di azienda biologica.

Ma non solo. Una qualità del prodotto che si rispecchia anche nelle tecniche di fermentazione ed affinamento, mediante l'utilizzo di tini di acciaio e tinelli di legno tronco conici per la prima (nei vini di tipologia Riserva le follature sono giornaliere ed avvengono manualmente), e mediante l'utilizzo di





barriques, tonneaux di rovere francese e tini in rovere di slavonia per la seconda (in ogni caso per tutti i prodotti non si effettuano mai affinamenti inferiori ai 6 mesi in bottiglia).

Questo a conferma del fatto che il Sangiovese di questo territorio necessita di processi di produzione altamente qualificati e lunghi tempi di affinamento e riposo, e soltanto grazie ad essi si ottengono risultati degni del buon nome di un Montecucco DOC e di un Montecucco Sangiovese DOCG.

Le degustazioni

Siete curiosi di assaggiare uno dei vini prodotti di casa Collemassari?

Per avvicinarsi e comprendere meglio la filosofia di questa azienda, insieme alla preziosa esperienza di chi ogni giorno vi lavora a stretto contatto, si possono effettuare due diversi percorsi

Una prima proposta di degustazione (Percorso Cantina e Degustazione alla scoperta del Montecucco) prevede un giro in cantina, con una breve introduzione alle varie fasi di vinificazione ed affinamento, l'assaggio di tre vini (Melacce, Vermentino Montecucco DOC, Rigoleto, Montecucco Rosso DOC, Collemassari Riserva, Montecucco Riserva DOC) e la possibilità di degustare l'Olio Extra Vergine di Oliva di produzione Collemassari. La durata dell'esperienza degustativa è di circa un'ora e mezza e termina con la possibilità di acquisto nel Wine Shop. Il costo è di 15 euro a persona (minimo due persone).

Una seconda proposta di degustazio-

ne (Percorso di Degustazione con Assaggio Prodotti Tipici) prevede un giro in cantina, con una breve introduzione alle varie fasi di vinificazione ed affinamento, assaggio di tre vini (Melacce, Vermentino Montecucco DOC, Rigoleto, Montecucco Rosso DOC, Collemassari Riserva, Montecucco Riserva DOC), e un ricco buffet con piatti della tradizione toscana (dagli affettati misti, ai formaggi locali, alle bruschette con l'Olio Extra Vergine di Oliva di produzione Collemassari). La durata dell'esperienza degustativa è di circa due ore e termina, anche questa, con la possibilità di acquisto nel Wine Shop. Il costo è di 25 euro a persona.

Per entrambe le proposte, che sono personalizzabili a seconda delle esigenze e che possono variare in base al numero delle persone, l'arrivo può essere alle ore 10.30 o alle ore 15.

È prevista la possibilità di effettuare le visite tutti i giorni, dal lunedì al venerdì. Nella giornata di sabato, è possibile effettuare le visite soltanto su prenotazione con gruppi di minimo 12 persone, e secondo disponibilità aziendale.

Un aspetto importante riguarda le lingue: a Collemassari si parla in italiano, inglese e tedesco.

Per tutte le ulteriori informazioni o per prenotare un percorso di degustazione, è possibile scrivere alla mail info@collemassari.it, oppure visitare il sito internet www.collemassari.it, nella sezione "Prenota la visita".

Collemassari vi aspetta per farvi conoscere tutti i segreti del mondo del vino.