





REPUBBLICA DI LUCCA. UN MOSAICO DI VINI AUTARCHICI E BIODINAMICI

Siamo nella Lucchesia, in una Toscana piuttosto diversa, a modo suo, distante dall'immaginario da cartolina. Lontana anche dalle reminiscenze dei fasti rinascimentali. Qui la terra parla un linguaggio peculiare che un gruppo di vignaioli appassionati ha saputo tradurre in vini unici, diversi l'uno dall'altro ma dal respiro naturale, dove le uve della tradizione e i lasciti degli scambi culturali internazionali della Repubblica e del Ducato sono fedeli interpreti della diversità dei suoli e dei microclimi. E figli di una comunità da sempre aperta al confronto e agli altri

parole di Emiliano Gucci - scatti di Lido Vannucchi

Chiunque arrivi in Toscana, ma vale anche per chi ci vive, dovrebbe fare un patto con sé stesso. Quale patto? Ogni tanto sbagliare strada, affidarsi al caso o leggere in controluce guide e cartine, per vedere l'effetto che fa perdersi lontano dagli itinerari più ovvi. Lo stesso dovrebbe accadere parlando di vino, liberando la mente (e il calice) dall'ingombro dei celeberrimi vini-totem: il territorio delle colline lucchesi è pronto a stupire in entrambi i frangenti, bellezza paesaggistica e straordinaria enologica, sostenuto da un'umanità coriacea, entusiasta, con grandi valori da trasmettere.

LA REPUBBLICA DI LUCCA

Per certi versi se ci pensate la Repubblica di Lucca è ancora viva. E assai indipendente. La storia gioca la sua parte nella produzione e nel mercato del vino, che viaggiò nel mondo fino alla

metà del '500, quando le Compagnie della Seta furono chiuse e le famiglie aristocratiche investirono nel sistema delle ville-fattorie, costruendone di bellissime ed efficienti, sulle colline, pronte a utilizzare le più avanzate tecniche agronomiche. Si aggiunge una legge che poco dopo vietò le esportazioni, inducendo all'apertura di botteghe per la vendita locale: da qui la forte propensione dei lucchesi a consumare vino autoctono, facendosi forza da sé. A inizio '800 l'insediamento di Elisa Bonaparte avrebbe riaperto le porte al mondo e le terre all'impianto di vitigni francesi, ma senza cambiare di molto le abitudini dei cittadini.

La Doc Colline Lucchesi (tra le prime in Italia per il Rosso, del 1968, a seguire il Bianco nel 1985) verte quindi sugli autoctoni Sangiovese e Trebbiano, spalleggiati da numerose varietà locali e internazionali; ed è interessante anche il quadro delle realtà che alla Denominazione si accostano, magari

- 1 e 2. Immagini da Maestà della Formica, le botti e i vini dell'azienda di Careggine
3. La "festa" della vendemmia presso la Tenuta di Valgiano di Moreno Petrini e Laura di Collobiano

In apertura, le vigne della Tenuta di Valgiano





3

restandone fuori ma mantenendo comunque un dialogo attivo grazie pure alla nascita di reti trasversali come la sorprendente esperienza di Lucca Biodinamica (vedi box).

TENUTA DI VALGIANO, L'EMBLEMA DEL TERRITORIO

Il territorio vive in equilibrio tra Appennino e mar Tirreno, diviso in due versanti dal fiume Serchio, con buona escursione termica e piogge distribuite nel corso dell'anno, dovizia di sole e ventilazione; sul fronte geologico «la denominazione è uno spartiacque tra due placche, ovvero un soprasuolo marino di arenaria, sul fronte ligure, e uno calcareo su quello toscano. Scivolamenti e sovrapposizioni hanno creato variabili che restituiscono suoli generosi, ideali per la viticoltura». Ne parliamo con **Moreno Petrini** e **Laura di Collobiano**, le

anime di **Tenuta di Valgiano**, unite da una storia che ha cambiato la loro vita come quella di tutto il comprensorio.

Valgiano è un posto straordinario, fucina di verde e di luce, con l'antica villa che ne incarna l'essenza, l'acqua che ovunque sgorga copiosamente. «È il cuore delle Pizzorne, il massiccio che pare una matrona seduta», per dirlo con le parole di **Saverio Petrilli**, l'alfiere della biodinamica nonché terzo sodale dell'avventura, che già dal 1993 fuse il cammino con quello della coppia.

«La zona aveva sempre vissuto con la vendita dello sfuso, peraltro ben remunerato – racconta Moreno – ma noi perdemmo subito anche l'unico cliente ereditato: producevamo un rosso troppo strutturato, troppo buono per la mescolta del bar. La qualità del nostro vino ha determinato crescita e strategia, ►

LUCCA BIODINAMICA. UN NETWORK DA SEGUIRE

Un territorio in fermento, che condivide esperienze e fa squadra, anomalia ancor più altisonante per certi caratteri toscani vocati all'indipendenza. Fanno da collante i principi della biodinamica, diffusa in loco grazie al pioniere **Alex Podolinsky**: nato in Germania da famiglia Ucraino-Russa, ebbe una gioventù rocambolesca e fu agricoltore in Australia, eterno studente, sperimentatore, consulente nel mondo «viaggiatore fino alla fine: ogni anno veniva a visitare le nostre aziende». È morto nel 2019, all'età di 94 anni. «**Lucca Biodinamica** è una rete di imprese nata dai suoi insegnamenti, all'inizio in maniera più informale, improntata alla sola enologia, poi strutturandosi e allargandosi ad altre produzioni». Così racconta **Federico Martinelli** di **Nico Bio**, realtà agricola ereditata dal nonno «dove nel corso dell'anno si coltivano 60 tipologie di verdure, con predilezione per le varietà locali», preservando anche la biodiversità di fagioli tipica di Lucca.

Vale la pena nominarle tutte, le aziende che fanno parte di Lucca Biodinamica. Per il vino abbiamo visto **Calafata** e **Fabbrica di San Martino, Colleverde, Sardi, Malgiacca, Lenzini, Valgiano**, ma sono molto interessanti i progetti di **Tenuta Mareli** e **Valle del Sole, Macea** e **Podere Concori**. Dalla campagna di Lucca alla Garfagnana si producono cereali, legumi, miele, olio d'oliva, ortaggi tipici come i pomodori Canestrini di **Al Podere di Rosa** o di **Villa Pierotti Bagneschi**, le antiche piante da frutto dell'Azienda Agricola **Guido Favilla**, gli sciroppi e le composte di **Maestà della Formica**. «Due gli obiettivi della rete – chiosa Martinelli – uno interno, cioè lo scambio di esperienze e di attrezzature; l'altro esterno, ovvero innescare un circolo virtuoso coi ristoratori e i privati, per indirizzarli sempre più verso i prodotti biodinamici».

4. *Podere Còncori:*
Gabriele Da Prato,
associato a Lucca
Buodinamica, annusa
una zolla biodinamica
della sua azienda agricola
5. *L'Imbuto: Ravioli e erbette
di vigna, un piatto
firmato dallo chef
Cristiano Tomei*



Il modo di fare vino a Lucca è cambiato moltissimo negli ultimi vent'anni. Lucca era una sorta di piccola cenerentola, i vini Lucchesi venivano fatti per lo più per essere venduti sfusi o bevuti sul territorio, non avevano una apertura ai mercati nazionali e internazionali. Ci provava con modesti risultati la vicina Montecarlo, con i suoi vitigni di madre francese, e la maggioranza di vitigni internazionali. A Lucca si vinificava altro, il vitigno di riferimento è il Sangiovese, assieme al Canaiolo, il Colorino, una buona parte di Trebbiano, e il romantico Moscato D'Amburgo. Il tutto lo vinificavamo non troppo bene, i vini erano in genere affetti da brettanomyces, (il classico "brett", un lievito che dà sentori anomali quando è presente in un vino), un vero problema, un filo comune che determinava e marcava spesso il sapore di molti dei nostri prodotti. Nei primi anni Duemila c'è stato un cambio generazionale, che ha portato grande energia e movimento. Le cose sono iniziate a cambiare, in più sicuramente c'è stato un grande dialogo (generoso) tra agricoltori che ha permesso di iniziare a fare squadra, e non ultimo, è stato realizzato un grande libro, "Lucca wine Treasure" il quale ha vinto molti premi internazionali, e

FARE VINO A LUCCA, GLI ULTIMI 20 ANNI

ha aperto il settore della comunicazione. A seguire si sono create reti di impresa come Lucca Biodinamica, collaborazioni concrete nella realizzazione di ottimi vini naturali, filiere corte con acquisto l'un l'altro dei vini prodotti, continui aiuti fra colleghi nel trovare nuovi canali di commercializzazione. Non dimentichiamo poi che in questi anni a Lucca è cresciuta sempre di più una grande e moderna ristorazione e tutti assieme abbiamo creato quel piccolo gioiello enologico che ora è Lucca. Sono stati recuperati anche molti caratteristici vitigni, come il sopra citato Moscato D'Amburgo, vero vitigno identitario del nostro territorio, abbiamo finalmente imparato a vinificarlo, e sta dando origine a molti vini, con il ricorso al metodo ancestrale. Sono stati recuperati anche territori come la Garfagnana, dove aveva iniziato in maniera pionieristica Gabriele da Prato col suo Podere Còncori, ora in buona compagnia dai giovani ragazzi di Maestà della Formica che fanno viticoltura a Careggine, in vigneti ampiamente sopra i 1.000 metri, e producono un grande Riesling, assieme a vini da vitigni autoctoni della Garfagnana, con un'operazione di vera archeologia enologica, riportando in vita piccoli vigneti spersi.

– Lido Vannucchi

non viceversa: siamo stati costretti a cercare l'eccellenza». Leggere la storia a posteriori le dà un che di scontato, ma nessuno poteva immaginare che Tenuta di Valgiano sarebbe stata l'inesco di una rinascita collettiva, di uno sdoganamento dei vini lucchesi, di quelle pratiche steineriane che ai tempi sembravano roba da marziani. «Cominciammo con piccoli imbottigliamenti da un unico vigneto, lo Scasso dei Cesari, poi confluito nel Tenuta di Valgiano», un Doc Colline Lucchesi che ormai è leggenda e vale Tre Bicchieri anche per l'annata 2016, materico e poliedrico, saporitissimo, sangiovese affiancato da merlot e syrah e da plurime varietà toscane. Gli corre al fianco il Palistorti, da vigne più giovani, mentre «la novità dell'anno è il Mazzapink – racconta Laura – estrazioni più delicate per un risultato fragrante e immediato. È sempre il terroir che domina sulle varietà, sulla tecnica». Sono 16 gli ettari vitati a circa 250 metri d'altitudine, i

lavori vengono svolti manualmente, il gruppo è una famiglia a cui dà voce Saverio Petrilli, esaltando quella consapevolezza che dopo vendemmie e vinificazioni diversificate permette ora di procedere «con assemblaggi di vigna, non di cantina, fermentazione spontanea e zero chimica». Quasi che a Valgiano il vino buono sgorgasse spontaneamente, proprio come fa l'acqua da chissà quanti secoli.

SUI COLLI DI GRAGNANO

Già che siamo con **Saverio Petrilli** lo seguiamo sui colli di Gragnano, ultimo lembo di colline lucchesi verso la provincia di Pistoia, comune di Capannori. È qui che nel 2017 avviò l'esperienza di **Malgiacca** con gli amici **Lisandro Carmazzi, Luigi Fenoglio, Brunella Ponzo e Sarah Richards**, partendo proprio da un vigneto di quest'ultima. Nel tempo stanno assemblando tessere di un fascinoso mosaico di recupero, vecchie vigne ►

TUTTA LA LUCCHESIA IN 5 PIATTI TRADIZIONALI

1

Garmugia

Piatto primaverile: è una sorta di zuppa legata ai prodotti dell'orto come piselli, asparagi e fave. A questi si aggiungono carne e pancetta, il tutto cucinato a fiamma bassissima.

2

Rovellina alla lucchese

Secondo saporito, piatto di recupero. Sono fettine piuttosto sottili di carne di manzo impanate e fritte, quindi cucinate ancora in un sugo di pomodoro e capperi.

3

Tordelli

Piatto super tradizionale: pasta ripiena di una farcia di carne (era quella cotta e avanzata), pane ammolato, mortadella, bietola, formaggio e uova. Condimento d'elezione: un buono e saporito ragù classico.

4

Torta d'erbi

È detta anche "torta coi becchi". La base è di pasta frolla, il ripieno è composto da bietole (gli "erbi" del nome), pinoli, uova, pane raffermo, uva passa, canditi, pecorino, parmigiano, zucchero e spezie.

5

Zuppa alla frantoiana

Si prepara con fagioli borlotti, patate, zucchine, bietole, sedano, verza, cavolo nero, porro, zucca, finocchio e borragine. Si serve con un crostone di pane casereccio e olio extravergine d'oliva a crudo.



6 ETICHETTE PER 6 PIATTI DI CHEF CRISTIANO TOMEI

Gli abbinamenti sono curati da **Marta Passaseo**, sommelier a **L'imbuto** di **Cristiano Tomei** a Lucca. «Non esistono abbinamenti reali ma solo ideali: in questo caso si procede per similitudine di colore e convergenza o divergenza di sapori».

1**Asparago, ricci di mare, brodo di spalla di prosciutto di Langhirano**

Colline Lucchesi Bianco '19 – Fabbrica di S. Martino – Lucca

Piatto ricco mi ci ficco! Il vegetale, la sapidità e la grassezza di questo piatto che di solito apre la degustazione a L'Imbuto sono ripresi alla perfezione dai 3 vitigni che compongono il vino: Vermentino, Trebbiano e Malvasia, permettendogli un finale lunghissimo in bocca.

2**Rombo in pineta (farina di corteccia, estratto di abete e funghi)**

Sauvignon Blanc '18 – Macea – Borgo a Mozzano (LU)

Vino di Fiume (sembra quasi di essere in Loira ma ci troviamo all'imbocco del Fiume Serchio) dai toni vegetali e salini, aiuta il rombo ad arrivare nel bosco vero e proprio dove prevalgono note di muschio e terra.

3**Ravioli ripieni di olio e Parmigiano, sepioline, polvere di cavolo nero**

H'ama '18 – Valle del Sole – Lucca

La famosa "pasta in bianco al contrario" che a ogni boccone riporta le persone ai ricordi dell'infanzia, viene accompagnato da un trebbiano nudo e crudo che strizza l'occhio alla sapidità tutta toscana della polvere di cavolo nero.

4**Bistecca Primitiva**

Colline Lucchesi Tenuta di Valgiano '13

Tenuta di Valgiano – Capannori (LU)

Gli straccetti di carne mescolati al suo grasso tiepido e posati sulla corteccia calda sono avvolti dal frutto del Syrah e del Merlot, accompagnati fino all'ultimo dall'acidità e dalla schiettezza del Sangiovese.

5**Cotoletta 12+1, salsa al Campari, cuori di lattuga marinati**

Niffo '08 – Terre del Sillabo – Lucca

I 12 strati di blonde d'Aquitania stagionata per oltre un anno si incastrano perfettamente al sorso di questo Merlot in purezza: poco velluto e tanta acidità e freschezza che lasciano tutti a bocca aperta, pronti per il prossimo morso e sorso.

6**Tartelletta Prosciutto e fichi**

Dolcemente Lenzini, '03 – Tenuta Lenzini – Capannori (LU)

Un vino inusuale per un dolce che proprio dolce non è. Il "porto delle colline lucchesi" sottolinea ed esalta, nel colore e nel sapore, il grasso del prosciutto utilizzato nella tartelletta e il mascarpone che ne costituisce il cuore. Ma fa da corroborante anche alla dolcezza appena accennata del fico marinato e dell'estratto delle foglie.

6. *Tenuta Lenzini, l'azienda di Capannori guidata da Benedetta Tronci insieme al marito Michele Guarino e avviata dal nonno Franco*
7 e 8. *Immagini dalla Fabbrica di San Martino: antica casa colonica con vista mozzafiato sulla città che offre anche ai suoi ospiti un soggiorno esclusivo in un ambiente ricco di storia e fascino sulle splendide colline di Lucca*



in odore di abbandono e adesso anche nuovi impianti: «Evitando lavorazioni meccaniche, diraspando a mano e scoprendo quanta finezza ne guadagna il tannino. E trovando un Sangiovese che quasi non riconoscevo come toscano», dice Petrilli, che maneggia la varietà fin da una prima esperienza chiantigiana. Qua i vitigni che la appaiano sono molteplici e in proporzione variabile, «come da saggezza contadina», ma con Saverio è protagonista la terra: lui la tocca e la sbriciola tra le mani, l'annusa... verrebbe quasi voglia di assaggiarla... «Il vino è espressione della fertilità e la terra ha bisogno di respirare, proprio come noi» spiega Saverio; e in questo la biodinamica è stata generosa, ridonando a quella terra vita pulsante. I vini sono gustosi, terragni, sia il Malgiacca Rosso che il Bianco, magnetico il cru Tingolli: Trebbiano,



Vermentino, Malvasia, Colombana, Viognier per un sorso ricco, anche di sorprendenti sfumature.

A breve distanza sorge la bella realtà di **Tenuta Lenzini**, guidata da **Benedetta Tronci** col marito **Michele Guarino** e avviata dal nonno Franco, che già «riuscì a vedere più in là degli altri, scommettendo sulla rinascita di un luogo in abbandono». Fu la nascita del loro figlio Filippo a indurre la definitiva svolta biodinamica, ma è ancora a Saverio Petrilli (nonché all'opera di Alex Podolinsky, vedi box) che si imputa il cambio di passo. «Abbiamo imparato a sentire, capire il luogo – dice Michele – nonché maturato la consapevolezza che qua dobbiamo fare aquiloni, non carrarmati». Di quest'essenza sono innervati i vini della Tenuta Lenzini, una cartolina di bellezza inaspettata: 24 ettari di cui 13 a vigneto e 4 a uli-

veto, «terreni di argille miste a sabbie, che prima di noi hanno preso coscienza di essere biodinamici. Per vini che devono puntare allo slancio, all'eleganza». Si investe sui monovarietali, ed è strepitosa La Syrah 2018, verticale e succosa all'inverosimile, ma si eleva anche il Poggio de' Paoli, blend francofono ben articolato, pulito come tutti gli altri. «La biodinamica svela la verità del vino – dice Michele – senza trucchi e senza compromessi».

COLLEVERDE, ORGOGLIO BAVARESE

È in località Matraia, in una splendida villa dei Guinigi, che **Fattoria Colleverde** offre un punto di vista diverso, grazie al fresco cambio di proprietà: **Patrick** e **Katrin Engels** hanno qui scoperto «un luogo dove coltivare i nostri valori, oltre che la vite», nonché

«un'alternativa toscana al Chianti Classico» che con entusiasmo promuoveranno in patria. L'orgoglio bavarese «ben si sposa con lo spirito lucchese, e fin da subito abbiamo apprezzato il rispetto per la natura, indispensabile se vogliamo preservare tanta bellezza per i nostri figli», e qua gli occhi volgono a quelli della loro piccola Aurelia.

Sui vini prende parola **Mirko Andreucci**, in forze fin dal 2004 con la vecchia proprietà, Piero Tartagni e Francesca Pardini, «che già avevano impostato in maniera innovativa i vigneti, dividendoli tra internazionali e autoctoni». Dalla lotta integrata si è passati gradualmente alla biodinamica, in cantina si respira tradizione e non si disdegna l'uso delle barrique. Il Brania delle Ghiandaie Costa Toscana Igt è l'archetipo in rosso da Sangiovese e Syrah, fresco e strutturato al tempo stesso, «un vino da ascoltare con pazienza», mentre Brania (che sarebbe terrazza, in dialetto) del Canello rivalutò il Trebbiano «quand'era vessato, e trent'anni dopo restituisce le soddisfazioni di quella scelta controcorrente».

AL DI LÀ DEL SERCHIO

San Martino in Vignale esprime già la vocazione nel toponimo: «Vignale, ovvero vigneto racchiuso da mura, l'equivalente di uno Château francese». Qui **Giuseppe "Beppe" Ferrua** conduce **Fabbrica di San Martino**, base in una villa in stile barocco ristrutturata nel '700, 20 ettari di cui 2 vitati a un balzo dalla città, esposizione a sud e provvidenziale carezza di vento dal mare. «Ho fatto il ristoratore per più di vent'anni, imparando che il vino può toccarti l'anima. Dal 1998 ho mollato tutto per produrre il mio». Inizialmente l'ha certificato biologico, «un riconoscimento al lavoro di Mario, il contadino che lo faceva prima di me», ma ancora qualcosa non andava: «Era tutto un rincor- ►

9 TAVOLE CONSIGLIATE DAI VIGNAIOLI

1 GIGLIO

LUCCA - PIAZZA DEL GIGLIO, 2
0583494058 - RISTORANTEGIGLIO.COM
«CUCINA CONTEMPORANEA D'ECCELLENZA
CON RADICI TERRITORIALI. ANCHE
GIGLIOLA, GASTRONOMIA IN VERSIONE PIÙ
DISIMPEGNATA».

2 L'IMBUTO

LUCCA - PIAZZA DEL COLLEGIO, 7
(PRESSO PALAZZO PFANNER)
3319308931 - LIMBUTO.IT
«PER LO CHEF CRISTIANO TOMEI, ESTROSO
AUTODIDATTA, LE TECNICHE DEL MONDO MA LA
MATERIA PRIMA DELLA NOSTRA LUCCHESIA!».

3 PESCE BRIACO

LUCCA - LOCALITÀ SANT'ALESSIO
VIA DELLA PIEVE SANTO STEFANO, 967C
0583332091 - PESCEBRIACO.IT
«IN CAMPAGNA, SULLA STRADA DEL VINO E
DELL'OLIO, ELEGANZA E ATMOSFERA, IL MENÙ È
UN PERCORSO DI ALTA QUALITÀ».

4 AL TAMBELLINI DAL 1870

LUCCA - VIA PER SANT'ALESSIO, 1403
0583342077
«FUORI CITTÀ, BELLA LOCATION, TANTA
TRADIZIONE E TANTO BUON VINO, BACCALÀ
ARROSTO E OTTIMI FORMAGGI».

5 ANTICA LOCANDA DI SESTO

LUCCA - LOCALITÀ SESTO DI MORIANO
VIA LUDOVICA, 1660
0583578181 - ANTICALOCANDADISESTO.IT
«GENUINITÀ E GUSTO CON I PRODOTTI DELLA
PROPRIA FATTORIA, ANCHE OLIO, VINO, ACETO
FATTI IN CASA, SALUMI E FORMAGGI DELLA
CAMPAGNA».

6 ANTICA LOCANDA DELL'ANGELO

LUCCA - VIA PESCHERIA, 21
0583467711
ANTICALOCANDAPELLANGELO.COM
«LOCANDA DI RIFERIMENTO TRA LE PIÙ
ANTICHE DELLA CITTÀ, TORDELLI LUCCHESI E
RAVIOLI DI ANATRA, MA ANCHE BEL MENU DI
PESCE».

7 BUCA DI SANT'ANTONIO

LUCCA - VIA DELLA CERVIA, 3
058355881 - BUCADISANTANTONIO.COM
«STORICO, IN CITTÀ, SUPER TRADIZIONE DI
QUALITÀ, OGNI GIORNO PASTA FRESCA FATTA A
MANO IN UN AMBIENTE FAMILIARE».

8 IL MECENATE

LUCCA - VIA DEL FOSCO, 94
0583511861 - @IL.MECENATE.1
«UNO SPASSO PER I BUONGUSTAI, DALLE
TAGLIATELLE DI RAPE ROSSE CON CAVOLO
NERO AI TAGLIOLINI IN BRODO DI CECI».

9 A BIMBOTTO

CAPANNORI (LU) - VIA DI VORNO, 171A
0583971193 - BIMBOTTO.IT
«BIMBOTTO ERA IL SOPRANNOOME DEL
BISNONNO. TRADIZIONE LUCCHESA DI
POLPETTE E CROSTINI, ZUPPA FRANTOIANA MA
ANCHE PIZZA».

LE STORIE



7 *rere, curare e concimare, mentre intorno la natura offriva il suo modello di salute spontanea». Da qui l'approdo alla biodinamica, e subito le uve che esprimevano al meglio «la tipicità varietale, la mineralità del suolo, l'unicità dell'annata. Ogni vino deve essere unico, non riproducibile», eccolo il marchio di Fabbrica. E nell'epoca del *packaging funky*, come lo definisce Beppe, la sua bottiglia ideale sarebbe «trasparente, senza neppure l'etichetta che toglie luce al colore». L'Arcipressi è un Doc Colline Lucchesi da 14 varietà autoctone, talvolta provenienti da vigne vecchissime, ha carattere e beva, polpa, «sta bene al centro della tavola», mentre nel Fabbrica Rosso riprende voce il Sangiovese e il Bianco è un blend di Vermentino, Malvasia e Trebbiano, con una fresca mineralità. Continuando a risalire la collina si giunge in località **Pieve Santo Stefa-***

8 **no** e all'omonima società agricola, con sede a Villa Sardini, un bel complesso architettonico portato all'apice nel 1700. **Francesca Bogazzi** è alla quinta generazione di vignaioli, reduce da tutt'altra vita in quel di Parigi ma dal 2010 tornata in contatto con la sua natura. «E con quegli odori, quelle sensazioni, che in cantina mi ricordano ancora quando ci entravo da bambina, assieme a mio nonno». La proprietà è articolata, la differenziazione di suoli e microclimi ha portato a quella dei vitigni, dal sangiovese al ciliegio, colorino e merlot, cabernet franc e syrah, condotti in biologico, vendemmiati e vinificati separatamente «per garantire una qualità massima anche ai vini d'entrata». Mirabile, in parallelo, il **Progetto Scipione**, dal nome del Sardini che fu ministro delle finanze per Caterina de' Medici. «Si rivolge agli adulti con autismo e ritardo



cognitivo, ambisce a potenziare un'auto-nomia concreta laddove non è possibile un'inclusione lavorativa». Cibo, ballo, musica, sport, operatori e animatori specializzati per stare in compagnia in questo splendido contesto; un'idea «biologica a 360°, che mira a ridurre l'im-piego della chimica anche per gli umani, laddove già lo si faceva per la vigna». A supporto di Francesca le «mani d'oro» di Daniele Menchini e la scrupolosa sag-gezza dell'enologo Lorenzo Landi; tra i vini, precisi e ben fatti, citiamo due Doc Colline Lucchesi a traino Sangio-ve-se; il fragrante Villa Sardini e il più strutturato Ludovico, mentre Lippo è un taglio bordolese «che ben racconta le peculiarità del terroir».

LA NOBILE ASCIA DEI CALAFATI

Di inclusione lavorativa si parla invece con **Calafata**, cooperativa agricola so-ciale nata «quando in Toscana non ce n'e-ra neanche una»: prende nome dai ma-stri calafati, quelli che con corda, pece

e mestiere, rendevano impermeabili le imbarcazioni realizzate con un'ascia. La racconta **Mauro Montanaro**, uno degli amici che partendo da un appez-zamento di 3 ettari nella Maolina, il cru di San Concordio di Moriano, ha assemblato quel mosaico di vigneti, orti, oliveti, che adesso è luogo di vita e lavoro per una trentina di ragazzi «meno fortunati, con percorsi di disagio o marginalità, ma anche richiedenti asilo provenienti da altri Paesi». Furono 13 i soci fondatori e «nessuno aveva espe-rienza nel vino. Però sul territorio agiva-no già Saverio Petrilli e Beppe Ferrua», e possiamo intuire quanto siano stati preziosi. **Daniele Tuccori**, l'unico ca-lafato diplomato in viticoltura ed eno-logia, si sarebbe aggregato in corsa, la biodinamica avrebbe rivitalizzato la terra e le persone: «Ci siamo fatti vi-ticoltori e imprenditori, seppur creativi – dice Mauro – perché il vino va ven-duto e gli stipendi pagati». Non si sono accontentati: chi sottrae uomini ►

LA RI-SCOPERTA DELLE COLLINE LUCCHESI



L'enogastronomia lucchese inizia molto tempo fa (già dal '500). Forse ancora più conosciuta in Europa che in Italia, grazie ad Elisa Buonaparte Baciocchi (sorella di Napoleone, sposata con un nobile Lucchese) che, con i suoi dignitari francesi, fece una vera e propria rivoluzione nella produzione enologica del territorio portando usi e costumi francesi e adattandoli sapientemente alle culture e colture di questo territorio. Colline verdi poco lavorate si alternano a vi-gneti, antiche dimore storiche, boschi e oliveti. Un territorio enologico sconosciuto a molti (in Italia), ma bellissimo e pre-zioso, in continua evoluzione. Tante piccole aziende vinicole qui stanno passando dalle mani dei padri, più severi e tradizio-nalisti, ai figli, più aperti a nuove evoluzioni. Un tessuto di can-tine, spesso a conduzione familiare, sta lavorando oggi per consolidare e rafforzare l'immagine della zona producendo delle vere e proprie "chicche" per gli amanti del vino, identifi-cando come punto in comune la sostenibilità e la produzione biologica e biodinamica.

In carta, i Colline Lucchesi sono una valida alternativa a vini magari più comuni o blasonati; stupiscono molto quando

vengono assaggiati, forse per il loro equilibrio, oppure per la loro intensità o ancora per le variegature gustative, sicuramente per l'effettiva qualità e per il prezzo spesso con-trollato. Chi degusta un vino delle Colline Lucchesi infatti, si accorgerà che sono completamente diversi dai loro simili del-le altre aree della regione... e il segreto sta in un terroir unico e la giusta distanza dal mare. I bianchi: ottimi con un grande spaghetti alle cicale oppure degli gnocchi vongole e taccole, sicuramente con una più classica tagliatella al Ragù Bianco. Sublimi con le zuppe tipiche del territorio, spesso li abbinano alla Garmugia con piselli, fave, carciofi, asparagi e aggiunta di car-ne di vitella macinata. I rossi, da abbinare a primi piatti della tradizione come i "Tordelli", oppure a cotture al tegame. I rossi più freschi, meno strutturati, sono ideali in accompagnamento a taglieri di salumi oppure a un bel Cacciucco alla Viareggina. I Vin Santo, infine, fiore all'occhiello della Lucchesia, si sposano bene ad una bella fetta di Buccellato, uno dei dolci tipici della città, a base di Uvetta e Anice oppure anche a una Crostata di Marmellata di Albicocche o di Pesche del vicino Morianese, con i famosi Necci di farina di castagne e ricotta fresca.

– **Daniele Grieco**, sommelier GinoBistrot Lucca

► **GLI ALTRI INDIRIZZI**
DA RISTORANTI D'ITALIA 2021
DEL GAMBERO ROSSO

Lucca

❖ **DA GIULIO IN PELLERIA**

VIA DELLE CONCE, 45
058355948 – TRATTORIADAGIULIO.IT
OLTRE CINQUANT'ANNI DI STORIA PER QUESTA SOLIDA INSEGNA. DALLA CUCINA ESCONO PIATTI CHE INTERPRETANO LA TRADIZIONE LUCCHESE, E TANTA CARNE TRA I SECONDI.

❖ **LA GRIGLIA DI VARRONE**

VIALE EUROPA, 797F
0583583611 – GRIGLIAVARRONE.COM
UN TEMPIO PER I PATITI DELLA CARNE: MATERIA PRIMA DI ALTISSIMO LIVELLO DA OGNI DOVE, TAGLI PREGIATI, COTTURA SU LEGNO DI QUERCIA, TARTARE.

❖ **VIPORE**

LOCALITÀ PIEVE SANTO STEFANO
STRADA PER PIEVE SANTO STEFANO, 4469
0583394065 – VIPORE.IT
LA LUCCHESIA IN TAVOLA, TRADOTTA NEI PIATTI CHE PIÙ LA RAPPRESENTANO, REALIZZATI CON LA SICUREZZA DI CHI DA DECENNI TIENE DRITTA LA BARRA DELLA CUCINA DI TRADIZIONE.

Capannori (LU)

❖ **BUTTERFLY**

LOCALITÀ MARLÌA STRADA STATALE 12
DELL'ABETONE E DEL BRENNERO, 192
0583307573 – RISTORANTEBUTTERFLY.IT
INSEGNA CHE OMAGGIA PUCCINI GESTITA DAL TALENTUOSO CHEF FABRIZIO GIRASOLI INSIEME ALLA MOGLIE MARIELLA. BEL CASOLARE ARTICOLATO IN DIVERSE SALETTE E BEL GIARDINO.

❖ **SERENDEPICO**

LOCALITÀ GRAGNANO
VIA DELLA CHIESA DI GRAGNANO, 36
0583975026 – SERENDEPICO.IT
GRAZIOSA CASA CIRCONDATA DA OLIVI E VIGNE, CON RILASSANTE DEHORS. IN CUCINA VIENE DATO GRANDE RISALTO ALLA SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME, INTERPRETATE CON BELLA MANO.

❖ **VINO E CONVIVIO**

LOCALITÀ GUARNO - VIA DI COSELLI, 4
0583403573 – VINOCONVIVIO.COM
AMPIO ASSORTIMENTO DI ETICHETTE TRA ITALIA ED ESTERO, FRUTTO DI UNA SELEZIONE COMPETENTE E APPASSIONATA. PER ACCOMPAGNARE, TAGLIERI DI QUALITÀ E POCHI PIATTI DEL GIORNO.

Montecarlo (LU)

❖ **OSTERIA DEL VENTO**

PIAZZA F. CARRARA, 1
0583229600 – OSTERIADELVENTO.IT
IL LOCALE DI MARCO VIOLINI, NEL CUORE DEL CENTRO STORICO, PERMETTE DI APPREZZARE IL LAVORO E LA TECNICA SULLE MATERIE PRIME – PERLOPIÙ TERRAGNE - QUI ELABORATE SENZA STAVOLGIMENTI E CON COTTURE AZZECCATE.

❖ **PIERANTONIO**

ALL'ANTICO RISTORANTE FORASSIEPI
VIA DELLA CONTEA, 1
0583229475 – RISTORANTEFORASSIEPI.IT
ANTONIO PIROZZI, CHEF E PATRON, È L'ANIMA DI QUESTO LUOGO, CON UNA PANORAMICA TERRAZZA DA CUI SI AMMIRA LA VALDINIEVOLE. SUL FRONTE CULINARIO SI GUARDA ALLA TERRA MA ANCHE AL MARE, NON SENZA UNA CERTA DOSE DI ESTRO.

LE STORIE

e terreni all'abbandono non può permettere lo spreco dei loro frutti, «così è nato un laboratorio di trasformazione alimentare dove produciamo la nostra salsa di pomodoro, la cavolata, la zuppa di cipolle», e altri prodotti che vengono poi proposti nei mercati rionali. Per i vini «il filo conduttore è la bevibilità, lasciato di questi terreni sabbiosi, calcarei, e del nostro gusto libero». Due su tutti il Majulina rosso, da un caleidoscopio di oltre 40 cloni, e l'Almare, un bianco giallo quasi arancione, rustico e succoso che non smetteresti mai di berlo.

L'INSOLITO ROSA
DI FATTORIA SARDI

Matteo Giustiniani e Mina Samouti, lui fiorentino e lei greca, hanno sublimato gli studi enologici e lavorato a Bordeaux, prima di rientrare a Monte San Quirico per prendersi cura dell'eredità di **Fattoria Sardi**. Sembra guardare alla Provenza la scelta in rosa dei loro vini più rappresentativi, una

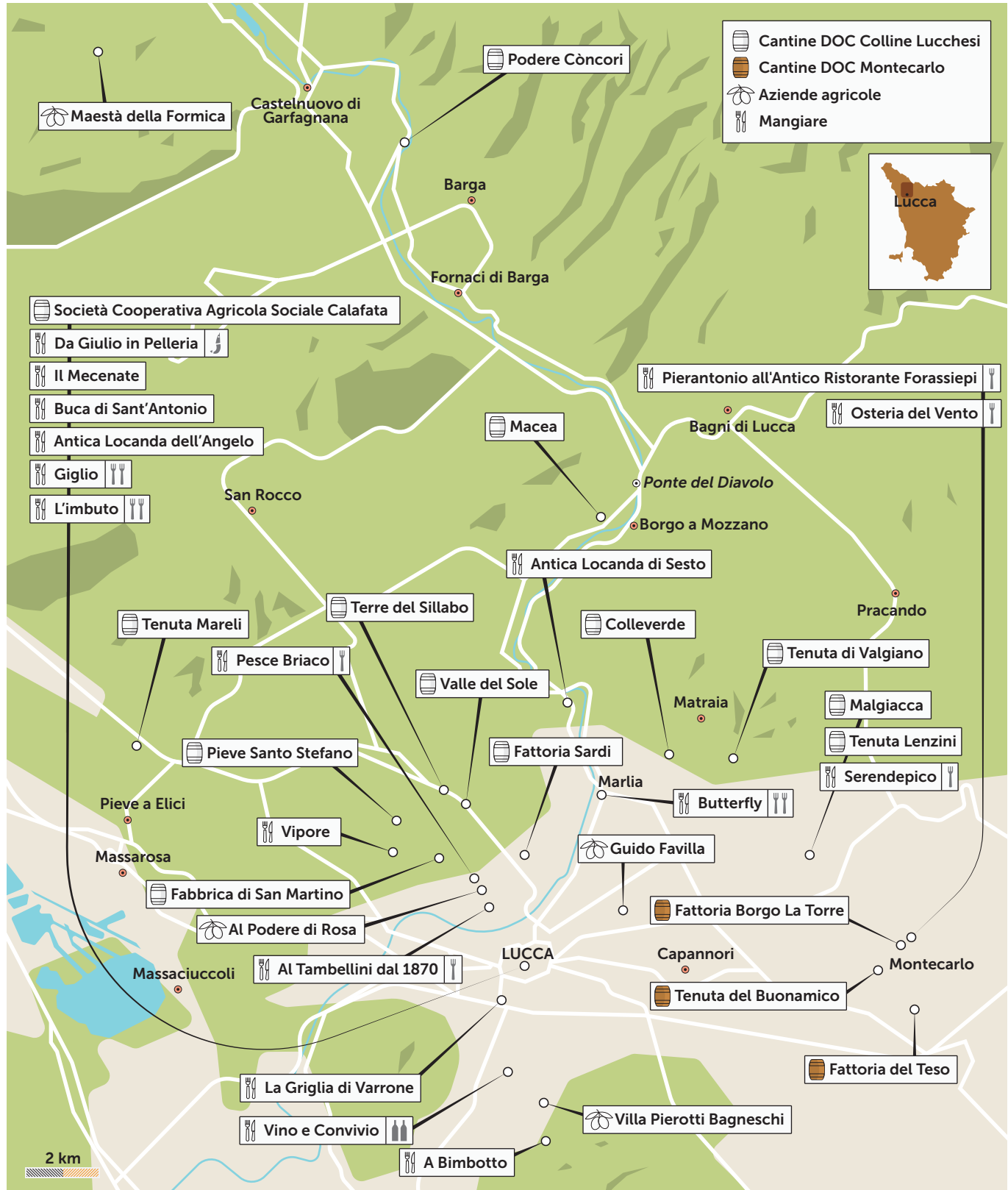
rotta ardita per un'azienda toscana ma «la migliore per il terroir aziendale», racconta Matteo. «Ci troviamo tra la Val-lebuia, piena di luce, e la Val Freddana, gelida per davvero; questo microclima, unito ai suoli alluvionali, ci parla rosé da più di dieci anni». A un rosato-cuvée di mosti fiore, con Sangiovese, Syrah e Vermentino, si affianca Le Cicale, sodalizio in pressa tra vermentino e syrah, gran profilo aromatico, sorso intenso e polposo. Ma sono uno spasso anche i frizzanti Pet-Nat, rifermentati in bottiglia senza solfiti aggiunti: negli uvaggi ritroviamo il Moscato Rosso d'Amburgo, «una varietà presente in tutti i vecchi vigneti e nel disciplinare della Doc, ma assente nello schedario delle uve ammesse. Oggi che è stato posto rimedio dovremmo impiegarla in tutti i vini di pronta beva, è divertente e identitaria». Anche per Fattoria Sardi la biodinamica va oltre la pratica agricola: «Quando una famiglia è custode della terra – dice Mina – viene na- ►

MONTECARLO. LO CHABLIS CHE PARLA LUCCHESE

“Egli è il vero oro potabile, che mandar suole in esilio ogni male irrimediabile”. Così, nel 1840, il poeta aretino Francesco Redi decantava la bontà di questi vini bianchi nel celebre Bacco in Toscana; luoghi in cui il vino fa storia, basti pensare che prima del borgo di Montecarlo (alle porte di Lucca) vi sorgeva quello di Vivinaia, così denominato per il passaggio della “Via del Vino”.

Amato dai Papi e dai Medici, sul tavolo delle nozze di Umberto di Savoia e Maria Josè, nel 1969 “Lo Chablis di Montecarlo” (dalle terre francesi giunse un buon impulso allo sviluppo vitivinicolo locale) ottenne la Doc per il Bianco (40-60% trebbiano, poi pinot grigio e bianco, roussanne, sauvignon, sémillon, vermentino), nel 1985 quella per il Rosso (50-75% sangiovese, poi canaiolo e ciliegiolo, colorino, malvasia nera, cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot e syrah). Gran varietà di vitigni e interpretazioni, per una scena che ha trovato il bandolo della qualità grazie al rinnovamento di un manipolo di ottime aziende. Potremmo tra queste citare il lavoro della **Fattoria del Teso**, complesso con origini medievali per un Montecarlo Rosso emblema della denominazione, oppure i vini della **Fattoria Borgo La Torre**, interpreti di un Montecarlo Vermentino fresco e avvolgente. Ampia e variegata la gamma proposta da **Tenuta del Buonamico**, che affianca ai classici del territorio un'interessante proposta di spumanti.

GLI INDIRIZZI



**DAL PUNTO ALLA FATTORIA SARDI,
FUOCO E MATERIA
PER CHEF DONATI**



*naturale guardare al futuro, che per noi significa lasciare suoli e persone migliori di quelle che abbiamo trovato». Al vino si aggiungono le filiere dell'olio, del miele, di ortaggi e frutta, cereali, legumi, e la recente apertura del Ristoro Agricolo, «per la pancia e per l'anima», con l'arrivo in squadra dello chef agricoltore **Damiano Donati**.*

RIPORTANDO TUTTO A CASA

Riportiamo a casa un grande bagaglio, di incontri preziosi da un punto di vista enologico e umano. Esiste altrove una rete così animata di confronto, di collaborazione, di esperienze che vertono in un approccio naturale e si traducono in bicchieri tanto variegati ed espressivi, genuini e fieri? Non esiste altrove una Toscana come questa, del resto siamo a Lucca, Repubblica di indipendenti che sanno guardare agli altri. ❖

9. *Lo chef Damiano Donati: dalle cucine del Punto di Lucca a quelle della Fattoria Sardi nelle campagne intorno alla città. «Stiamo realizzando una cucina vera, all'interno della struttura, ma intanto lavoro su un forno turco interrato, all'aperto, cuocendo i cibi sulla brace, a fuoco vivo. La natura è la chiave dell'intero progetto, bisogna mettere da parte l'egoismo del cuoco... Poi c'è il pane, da lievito madre, patate e grani coltivati nella tenuta (gentil rosso, verna, farro, Senatore Cappelli), cotto in forno a legna».*

Dal 2014 al 2020, chef Damiano Donati ha guidato la cucina del Punto di Lucca. Oggi lo ritroviamo alla Fattoria Sardi, per condividere la visione di Matteo e Mina, portare la sua esperienza in cucina e una formazione da operatore agricolo che nell'azienda vinicola alle porte della città trova modo di esprimersi al meglio. «L'idea di sposare la causa della campagna precede la pandemia. Non avevo più voglia di passare dodici ore in cucina, cercavo un cambiamento per riavvicinarmi alla terra. All'inizio del 2020 ci sono stati i primi contatti, quello che è successo dopo ha contribuito ad accelerare il passaggio». Qual è, dunque, il futuro di Damiano Donati in Fattoria? Le basi per strutturare un progetto di Ristoro Agricolo decisamente originale sono già state posate. Parole d'ordine: fuoco e materia. Per partire dai prodotti (quelli delle aziende toscane amiche, che lavorano sulla qualità, come Le Macchie di Filippo Parisi, figlio di Paolo, che alleva animali allo stato brado) e dal contatto costante con la natura, che ispira altre tecniche di cottura: «Stiamo realizzando una cucina vera, all'interno della struttura, ma intanto lavoro su un forno turco interrato, all'aperto, cuocendo i cibi sulla brace, a fuoco vivo. La natura è la chiave dell'intero progetto, bisogna mettere da parte l'egoismo del cuoco». Poi c'è il pane, da lievito madre, patate e grani coltivati nella tenuta (gentil rosso, verna, farro, Senatore Cappelli), cotto in forno a legna: «Lo sforniamo ogni sabato, per venderlo a chi viene a trovarci. È il primo passo per fare della fattoria un luogo aperto a tutti. Vogliamo che arrivi gente, che sia curiosa di scoprire la campagna, che si fermi a mangiare». Così, mentre porta avanti gli impegni in vigna e in cantina, coadiuvando le attività in azienda, Donati sta plasmando anche l'idea di un aperitivo open farm: «Un appuntamento settimanale, ogni giovedì, per assaggiare i vini dell'azienda e le proposte del giorno, cibo cucinato e non, prodotti genuini, cose stuzzicanti e goderecce, intorno al fuoco». Quando la cucina sarà pronta, in tempo per l'estate, il Ristoro Agricolo inizierà a proporre anche un paio di pranzi e cene a settimana, con servizio al tavolo e menu fisso. «C'è bisogno di respirare un po' di spensieratezza, questo è il nostro contributo».

– **Livia Montagnoli**