

# OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

## AGRICOLTORI DEL GEOGRAFICO, UNA STORIA AUTENTICAMENTE TOSCANA

*Venerdì 8 novembre 2024*

- Per tecniche di abbinamento cibo-vino si intendono quei principi fondamentali attraverso cui si è soliti armonizzare ed esaltare il gusto del vino in riferimento ai piatti serviti, e viceversa.

### Tradizione, contrasto e concordanza

- **TRADIZIONE:** si tratta di abbinare il vino al cibo in base alla territorialità, tendendo perciò a proporre insieme piatti e vini provenienti dalla stessa Regione, o meglio ancora dallo stesso contesto storico-geografico locale. Il metodo si basa su una premessa di tipo deterministico: si ritiene che i vini di una particolare zona abbiano sviluppato una certa qualità e un determinato carattere per accordarsi nel modo più naturale possibile al sapore dei piatti tipici del territorio;
- **CONCORDANZA:** guarda invece agli elementi che accomunano un vino a un cibo in termini di sapore, intensità, struttura e profumi. Ecco perché, per il dessert, ad esempio, si consiglia in genere un vino dolce, e con i piatti più elaborati e strutturati si preferisce talvolta un vino corposo, mentre con quelli più semplici e delicati si stappa un vino leggero;
- **CONTRASO (contrapposizione):** si applica per poter ottenere un risultato di bilanciamento o di esaltazione attraverso la contrapposizione di qualità apparentemente opposte o complementari. Secondo questo punto di vista, alle pietanze di consistenza morbida o con un sapore tendente al dolce, come per esempio i legumi o in genere i carboidrati è bene abbinare un vino bianco dal carattere fresco e leggero e dalla tendenza acidula. Un piatto più succulento, come carne rossa al forno o alla griglia, potrebbe invece richiedere il contrasto di un vino di buona tannicità e discreta struttura.

## QUESTA SERA COME È ANDATA?

### Cenni e note su Agricoltori del Geografico

Nonostante la capacità di ricevere fino a 60.000 quintali di uva, grazie all'implementazione di moderne tecnologie, le storiche cantine di Gaiole in Chianti e San Gimignano continuano a mantenere la stessa cura e dedizione nella lavorazione delle uve affinché queste possano esprimersi al meglio.

Da più di mezzo secolo, l'obiettivo principale del Geografico resta la ricerca costante dell'eccellenza.

Acquistata nel 1989 per la produzione di Vernaccia di San Gimignano e di Chianti Colli Senesi, ha permesso un'efficace razionalizzazione produttiva. La struttura ha una capacità di vinificazione pari a 10.000 hl che avviene con l'utilizzo di moderni tini in acciaio inox a temperatura controllata, ideali per conservazione degli aromi tipici della Vernaccia. Inoltre, la cantina dispone di un'area dedicata alla produzione ed invecchiamento del Vinsanto in storici caratelli.

La storica cantina di Gaiole in Chianti, cuore del Geografico, concepita con tecnologie moderne, è dotata di recipienti di acciaio inox provvisti di sistema automatico per il controllo delle temperature di fermentazione. La cantina di invecchiamento ha una capacità complessiva di 7.000 hl, suddivisi fra botti di rovere di media capienza e barriques e dispone inoltre di una moderna linea di imbottigliamento e confezionamento.

A spalleggiare la Famiglia Piccini in questo importante progetto è stato scelto il noto enologo consulente Riccardo Cotarella, affiancato nell'impresa dal giovane e talentuoso enologo toscano Alessandro Barabesi, alla guida del team tecnico della cantina.

Il percorso di valorizzazione del territorio viene portato avanti attraverso questa collaborazione e si concentra in particolar modo sulle storiche denominazioni del senese come Chianti Classico, Vernaccia di San Gimignano e Chianti Colli Senesi, vini di grande fama che vengono affiancati ai più recenti Super Tuscan.

“Sono molto felice di poter dare un contributo utile alla Famiglia Piccini. Il Geografico non rappresenta per me una sfida perché i valori che porta con sé sono già una garanzia. Il nostro compito è quello di dare un ulteriore impulso alla straordinaria vocazionalità di questa azienda e dei terroir che rappresenta.” Riccardo Cotarella

“Quella del Geografico è una realtà storica di territorio che rappresenta un punto di riferimento e d'incontro per molte generazioni di vignaioli non solo del Chianti Classico, ma dell'intera Toscana. Per questo motivo è necessario avere grande rispetto nell'approcciarla. Il mio lavoro si basa sulla riscoperta di tradizioni e sapori antichi legata ad un'applicazione tecnica moderna, in grado di soddisfare i dettami del mondo vitivinicolo odierno. Cerchiamo di portare nei nostri vini tutti i nostri valori: storia, rispetto e qualità di prodotto” Alessandro Barabesi

#### LA PARTNERSHIP TRA BANCA IFIS E GEOGRAFICO

Banca IFIS e Tenute Piccini hanno definito un rapporto di collaborazione che consente di migliorare i pagamenti dei propri fornitori di uva

Banca IFIS Impresa è la divisione del Gruppo Banca IFIS specializzata nel finanziamento alle PMI. Banca IFIS Impresa ha definito con Tenute Piccini un nuovo rapporto per la gestione dei pagamenti ai propri conferitori fornitori per la consegna dell'uva. L'operazione prevede: la cessione massiva (totale) delle fatture di acconto e saldo derivanti dalla consegna dell'uva al termine della stagione; il pagamento delle fatture da parte di Banca IFIS di acconto/saldo al 100% alle scadenze concordate;

I vantaggi della collaborazione tra Banca IFIS Impresa e Tenute Piccini impattano tutta la filiera, rendendo immediati e definiti gli incassi dei fornitori e adeguando i tempi di pagamento della cantina al suo ciclo produttivo.

Il Gruppo Banca IFIS è il più grande operatore indipendente in Italia nel mercato dello specialty finance ed è presente nel settore del credito commerciale a breve, medio e lungo termine e servizi di leasing, in quello dell'acquisizione/dismissione e gestione dei portafogli di crediti non-performing e in quello dei crediti fiscali.

## IL GEOGRAFICO, LA STORIA DEL CHIANTI

Questa è una storia che parla di vino, di territorio, di identità e di solidarietà

Nella straordinaria storia del Chianti vi sono alcuni protagonisti che più di altri hanno avuto il merito e la responsabilità di rendere leggendario questo vino, anche attraverso una sincera valorizzazione del suo territorio di produzione, unico per una grande varietà di aspetti.

Oggi, dire Chianti nel mondo, significa evocare molto di più di un vino. Questo è stato reso possibile anche grazie a diciassette viticoltori lungimiranti, - "Quelli del Geografico" - che già nel 1961 capirono l'importanza dello straordinario rapporto tra un vino e il suo territorio di produzione.

Proprio qui, più di mezzo secolo fa, nacque la storia del Geografico, che oggi prosegue il suo cammino grazie alla passione per il territorio della famiglia Piccini, che lo ha acquistato per far proseguire la sua memoria.

Da quei diciassette viticoltori iniziali, oggi ne possiamo contare ben sessantatré. Tutti prevalentemente radicati nei territori del Chianti, Chianti Classico, ma anche della Vernaccia di San Gimignano. Sessantatré viticoltori appassionati che lavorano ogni giorno per valorizzare una grande denominazione e i suoi vini, a partire dal suo vitigno principe: il Sangiovese.

## LE NOSTRE COLLINE, IL NOSTRO VANTO

Questa è una storia che parla di vino, di territorio, di identità e di solidarietà

I vigneti dei centosettanta soci del Geografico sono dislocati nelle zone di produzione più prestigiose della Toscana, interessando una superficie pari a circa 550 ettari. Inoltre, più di 400 di questi ettari sono iscritti in Albi di produzioni a Denominazione di Origine. Le aree principali di produzione: Chianti Classico, Chianti Colli Senesi e Vernaccia di San Gimignano.

### Chianti Classico

Nella parte a sud del territorio del Chianti Classico, in particolare nei comuni storici di Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Radda in Chianti e Castelnuovo Berardenga, si trovano 160 ettari di vitigni, collocati ad altitudini variabili tra i 280 ed i 600 metri s.l.m., destinati alla produzione di Chianti Classico DOCG.

## Chianti Colli Senesi e Vernaccia Di San Gimignano

Sempre nella provincia di Siena, a 250 metri s.l.m., si trovano 165 ettari votati alla produzione di Chianti Colli Senesi DOCG. Ne completano il quadro i circa 60 ettari radicati attorno alla bella cittadina di San Gimignano, destinati alla vinificazione dell'omonima Vernaccia DOCG.

### Custodi della tradizione

Alla base della filosofia del Geografico pochi, semplici ma chiari concetti: le persone, il territorio e l'identità più vera del suo vino.

### Le Persone

Nonostante tutti i cambiamenti intercorsi nel tempo, la linea guida è rimasta sempre la stessa: l'attenzione alle persone. Per noi è fondamentale garantire ad ogni singolo coltivatore un punto di riferimento sicuro, offrendo supporto agronomico, enologico, produttivo, logistico e finanziario.

### Il territorio e la sua valorizzazione

La terra del Geografico non è solo materia prima e territorialità, intesa come un insieme di luoghi. Questa terra è la protagonista assoluta della nostra identità. Essa ci lega, ci identifica e ci rende orgogliosi di essere Agricoltori del Chianti Geografico. Per tutte queste ragioni, essa viene difesa e, insieme a lei, ne difendiamo il legame con il nostro prodotto storico: il suo vino.

### L'identità del vino

Geografico è amore per il vino, per le persone e per il territorio locale. Proprio dal connubio di questi elementi, nasce l'identità stessa del nostro vino.

### VINI IN DEGUSTAZIONE:

1. **Vermentino Toscana Campo Vernino Corte dei Pazzi 2023. Buono, voto 85/100;**
2. **Chianti Classico Lucignano 2021. Il classico Chianti composto da Sangiovese 85%, Colorino e Canaiolo 15%. Buono 86/100;**
3. **Chianti Classico Riserva Montegiachi 2019. Sangiovese 90% e Merlot 10%. Ottimo, voto 88/100;**
4. **Chianti Classico terziere di Levante 2020 Gaiole. Sangiovese 100%. Ottimo, voto 88/100;**
5. **Chianti Classico Terziere di Ponente 2020 Castellina. Sangiovese 100%. Ottimo, voto 89/100;**
6. **Chianti Classico Terziere di Tramontano 2020 Radda. Il più gastronomico dei tre. Ottimo, voto 88/100;**
7. **Vino Nobile di Montepulciano Cerraia 2019. Un vino già seduto. Senza anima. Buono, voto 86/100;**
8. **Brunello di Montalcino Saccente Corte dei Pazzi 2018. Non mi ha entusiasmato. Ottimo, 87/100;**
9. **Merlot Contessa di Radda 2021. Dichiarato merlot in purezza, al naso ha espresso chiari sentori erbacei celando la presenza di Cabernet Sauvignon. Ottimo, voto 88/100;**

**10. Bolgheri Rosso Sellaio Corte dei Pazzi 2021**

**11. La Pèvera 2020 Il Supertuscan. 50% Sangiovese, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah. Ottimo, voto 88/100;**

**12. Vin Santo del Chianti 2014. Non classificabile.**

**A cura di Urano Cupisti**