

# OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

## Focus Toscana: Tenuta di Ghizzano

*Mercoledì 13 novembre 2024*

### Tenuta di Ghizzano

*Qualità, autenticità, biodiversità.*

#### Il Borgo di Ghizzano e le Terre di Pisa

Ogni paese ha un'anima. Quella di Ghizzano ne ha una tutta sua e credo si possa definire artistica.

Passeggiando per le vie del piccolo borgo, che si trova a nord-ovest di Volterra al confine con la provincia di Firenze, è possibile assistere ad un'esperienza sensoriale sui generis. Note di pianoforte che escono da una finestra, voci che accompagnano una ballata suonata alla chitarra e la magia del lavoro artigianale, quello che giorno dopo giorno, generazione dopo generazione, arricchisce la vita del paese con immagini, progetti, sorrisi e vere e proprie opere d'arte.

Salendo per le scale acciottolate che portano al centro storico, potrete arrivare in una piccola piazza dove le architetture concedono una pausa dal verde, colore ricorrente lungo la strada per Ghizzano, coadiuvate dai colori pastello della Chiesa dei Santi Germano e Prospero e da un cremisi, che ormai ha lasciato spazio a note sabbiose, di una dimora ubicata dall'altro lato della piazzetta. Proseguendo, si arriva nei pressi della Tenuta di Ghizzano, dove colori, suoni e profumi fanno da padrone.

La Tenuta di Ghizzano è una delle aziende agricole più antiche del territorio, ma anche una delle più innovative. Completamente BIOLOGICA e BIODINAMICA conta oggi circa 280 Ettari, di cui 18 a vigneto, 15 a oliveto, 100 ettari a colture cerealicole e 150 tra boschi e pioppete.

Il paesaggio è morbido ed il clima, dolce perché mitigato dalle arie marine, regala temperature senza grandi estremi o rischi di gelate primaverili.

Il terreno è un composito molto interessante, costituisce una delle formazioni più rappresentative del vario e complesso panorama pedologico delle Terre di Pisa. Formato da sedimenti marini di epoca geologica definita "Astiana" (o facies astiana), è caratterizzato da sabbie argillose più o meno calcaree, dove è facile trovare fossili di conchiglia.

### **La famiglia Venerosi Pesciolini**

Le origini della Famiglia Venerosi Pesciolini sono molto antiche, il loro primo antenato risale all'epoca Carolingia. Le prime notizie certe sui Venerosi, infatti, risalgono all'anno 830 d.c. che secondo il "Repetti" si insediò a Ghizzano, verso la fine del XIV secolo. L'antica dimora di campagna oggi è una Villa residenziale ed è la sede della nostra Azienda.

Il giardino della Villa è un tipico Giardino all'italiana in stile di ispirazione classico tardo-rinascimentale.

Quando il frutto della terra proviene da un luogo "in armonia con le forze della natura" ha già in sé la potenzialità di essere "eccellente". Il rispetto della natura, del luogo che ci ospita e delle persone che ci vivono e lavorano. Così nascono i nostri prodotti.

Offrire al mercato Prodotti di altissima qualità rispettando le espressioni che il Vino, l'Olio e i Frutti possono dare in questo territorio, senza tradire lo stile, l'eleganza e la ricchezza di profumi di queste dolci colline.

### **Il Giardino Venerosi Pesciolini teatro di ricordi e della nostra "recherche"**

Il giardino nasce nel 1932 su progetto di Franco Venerosi Pesciolini, nonno di Ginevra, che riprese le antiche planimetrie dei Giardini all'Italiana rinascimentali.

Già antico pomaio alla fine dell'800. Tipiche, l'arte topiaria, le simmetrie e il bosco di lecci che lo circonda, si distingue per un importante alberatura, non tipica appunto di questo giardini e per il magnifico cannocchiale di cipressi ad arco al centro del giardino, che dirige lo sguardo su Pomona, scultura in terracotta, originale dell'800. Molto suggestiva la passeggiata nella galleria dei lecci. Ogni angolo del giardino ha la sua speciale atmosfera e intimità.

Quest'oasi di pace ed eleganza racchiude quindi tutti i canoni di bellezza dello stile di ispirazione classico tardo-rinascimentale.

Qui si trovano le tre piante sacre della tradizione ebraica, cristiana e musulmana: Seth, terzo figlio di Adamo dopo Caino e Abele, mise tre semi nella bocca del padre morto. Dai semi nacquero tre piante sacre: il cipresso, l'ulivo e il cedro del Libano.

Il giardino ospita inoltre le sculture in terracotta e legno di Immacolata Datti su "Le Metamorfosi di Ovidio", Installazione Permanente.

E' una perfetta armonia di colori, profumi, staticità e movimento, un incontro senza tempo tra arte e natura, dove la vita, in tutte le sue forme, è la vera protagonista.

**( notizie tratte dal sito internet aziendale)**

## **I VINI:**

- Ghizzano Bianco 2023. Vermentino, Trebbiano, Malvasia Bianca. Percorso in inox dopo una permanenza sulle bucce. Il mio giudizio: Ottimo, voto 88/100;
- Mimesi Vermentino 2023. Vermentino 100%. Percorso in anfora per 6 mesi ed affinamento di 6 mesi in bottiglia. Il mio giudizio: Ottimo, voto 88/100;
- Il Ghizzano Rosso 2021. Sangiovese 90% e altre varie uve per il restante 10%. Percorso in cemento. Il mio giudizio: vino semplice di facile beva, Buono, voto 85/100;
- Terre di Pisa Veneroso 2013. Sangiovese 70% e Cabernet Sauvignon 30%. Percorso di affinamento in tonneaux da 500 lt. Il mio giudizio: Ottimo, voto 89/100;
- Terre di Pisa Veneroso 2016. Sangiovese 70% e Cabernet Sauvignon 30%. Percorso di affinamento in tonneaux da 500 lt. Vino ancora chiuso. Il mio giudizio: Ottimo, voto 89/100;
- Terre di Pisa Veneroso 2020. Sangiovese 70% e Cabernet Sauvignon 30%. Percorso di affinamento in tonneaux da 500 lt. Il mio giudizio: Eccellente, un gran bel vino con ottime prospettive d'invecchiamento. Voto 91/100;
- Terre di Pisa Mimesi Sangiovese 2020. Sangiovese 100%. Un nuovo progetto in anfora di cocciopesto. Il mio giudizio? Indecifrabile.
- Nambrot 2019. Un blend bordolese composto da 60% Merlot, 20% Cabernet Franc, 20% Petit Verdot. Percorso tradizionale per un taglio bordolese: 18 mesi in barriques

e 12 in bottiglia. Il mio giudizio. Un vino incamminato nella direzione di un lungo invecchiamento. Eccellente, 91/100.

Al termine è stata aperta una bottiglia storica:

- Veneroso 1986. Semplicemente commovente. Chapeau!!!

Urano Cupisti

- Passito Toscana San Germano 2019