

OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

Approfondimenti Divini

Degustazione guidata dall'Azienda

INCONTRO CON FATTORIA COLLEVERDE

Mercoledì 24 SETTEMBRE 2025

“Benvenuti nel nostro Wine Resort biodinamico a conduzione familiare, immerso nel verde delle colline lucchesi”

Un approfondimento diverso, focalizzato sull'attività di una azienda sita in un contesto territoriale particolare e produttrice di vini dall'identità originale.

L'Azienda

Località Matraia, nel Comune di Capannori, sotto l'altopiano delle Pizzorne, a mezza collina, in uno degli angoli più caratteristici delle Colline Lucchesi. La conduzione biologica e, dal 2006 anche biodinamica, sicuramente favorite da tutti quell'elementi necessari per approcci simili: protezione climatica, esposizione e tutt'intorno altri produttori che da tempo hanno optato per scelte analoghe.

La sua storia risale al XVII secolo quando fu fondata dalla famiglia Guinigi, nota famiglia facoltosa lucchese. Oggi parliamo di un'azienda che ha fatto una scelta importante e vuole presentarsi nelle sue diverse sfaccettature: accoglienza con quattro graziosi appartamenti privati con angolo cottura e l'attività oleo-vinicola orientata a prodotti ricercati, di valore superiore.

17 ettari divisi al 50% tra area vinicola e area coperta da oliveti. Produzione vinicola assestata, al momento, su 40/45.000 bottiglie annue.

Presente la Signora Engels, la nuova proprietaria dell'azienda, un'entusiasta dei vini da agricoltura biodinamica. È sua l'affermazione (azzeccata come comunicazione) Wine Resort Biodinamico, per una distinzione ritagliandosi così una crescente visibilità. Enologo Marco Vannucci. Capo cantiniere e referente aziendale Gabriele Bartalena.

LA DEGUSTAZIONE guidata da Gabriele:

1. Terre di Matraia Toscana Bianco 2024. Mix di Vermentino, Grechetto, Trebbiano. Vinificazione in parte inox e in parte in legno;
2. Brania del Cancelllo Toscana Bianco 2023. Mix di Chardonnay, Trebbiano e Grechetto. Solo legno per 6-8 mesi;
3. Brania del Cancelllo Toscana Bianco 2024. Vinificazione diversa. In parte in gres, in parte in legno. Uva attaccata dalla botrytis;
4. Terre di Matraia Toscana Rosso 2023. Sangiovese, Canaiolo, Syrah ed altri in misura minore.
5. Brania delle Ghiandaie Costa Toscana Rosso 2022. Sangiovese 100%. 15 mesi in cemento;
6. Greco delle Gaggie Costa Toscana Grechetto Passito 2019.

Ma il clou della serata è stata la presentazione in “prima mondiale” (così annunciata orgogliosamente dall’Oste Stefano Bergamini), del nuovo vino proveniente da un’altra zona, completamente diversa per tutti gli aspetti legati al terroir: STREGO Toscana Rosso 2024. Fermentazione in inox, affinamento per 12 mesi in barrique.

Località: Compitese, al limite sud della provincia di Lucca (sotto il Monte Serra);

Terreno: Risalente al periodo Triassico (250 milioni di anni fa). Vigneto su ½ ettaro;

Vitigno: Sangiovese 100%;

Origine del nome: Soprannome dato al proprietario precedente. “Il vigneto dello Strego”.

Le mie considerazioni:

È risultato vigoroso nella componente tannica (giovane), robusto e virile.

L’assaggio ha ipotecato più accreditate candidature ad essere un “grande vino”. Si è lasciato apprezzare anche per un supplementare tocco *sauvage*. Il terreno “triassico” ha conferito un bonus di personalità territoriale. Ne guadagna la vena aromatica e la fusione degli elementi olfattivi. Ha stimolato una beva contagiosa. Ne sentiremo parlare. Chapeau!

Schede elaborate da Urano Cupisti