

RASSEGNA STAMPA ON LINE

AGENZIA ANSA TOSCANA

Vino:diventa 'storia' azienda Chianti che vinifica in anfore
Un libro dedicato a Fattoria Montecchio, fornace a fianco vigneti
FIRENZE

(ANSA) - FIRENZE, 3 APR - Diventa un libro la storia dell'azienda Fattoria di Montecchio che ha scelto di sperimentare la vinificazione in orci e anfore. "Dalla terra(cotta) al vino" è infatti il titolo del libro del giornalista Emanuele Vescovo incentrata sulla case history dell'azienda vitivinicola. Nella tenuta in cui ha sede l'azienda, nel cuore del Chianti Classico, a San Donato in Poggio (Tavarnelle Val di Pesa), è infatti presente un'antica fornace, dove da secoli si tramanda la tradizione della terracotta fatta a mano dai maestri artigiani. E fra ornamenti per il giardino e per la casa, dallo speciale galestro della zona, prendono vita anche orci e anfore. E' da qui che, quattro anni fa, la Fattoria Montecchio decise di provare a riscoprire l'antica tecnica di vinificazione e affinamento in anfora, affiancandola a quella tradizionale nella barrique e nella botte. Il risultato è stato un vino, il Priscus, di uve Sangiovese in purezza dal colore intenso e con una struttura e un tannino molto persistenti, che non a caso porta il nome di un gladiatore romano. "Il progetto di vinificazione e affinamento in anfora - spiega Riccardo Nuti, titolare della Fattoria Montecchio - è nato all'interno della nostra azienda e sperimentato su un nostro vino, il Priscus. Annessa alla nostra proprietà c'è infatti un'antica fornace dell'800, riaperta da mio padre Ivo nei primi anni '90, che è sempre stata un fiore all'occhiello per l'azienda. Non abbiamo tuttavia velleità di trasformare la fornace in qualcosa di industriale: la lavorazione avviene infatti sempre in modo tradizionale e artigianale". (ANSA).

GONEWS

<http://www.gonews.it/2017/04/01/dalla-terra-al-vino-alla-terracotta-se-ne-e-parlato-alla-fattoria-montecchio/>

MET – CITTA' METROPOLITANA FIRENZE

<http://met.cittametropolitana.fi.it/news.aspx?n=241244>

IL GIORNALE.IT

<http://m.ilgiornale.it/news/2017/04/13/bio-giovane-e-nelle-anfore-il-vino-che-fa-tendenza/1385387/>

LANAZIONE.IT

<http://www.lanazione.it/firenze/cronaca/vino-terracotta-1.3014171>

IL GAZZETTINO DEL CHIANTI

<http://www.gazzettinodelchianti.it/articoli/approfondimenti/16281/notizie-su-tavarnelle-val-di-pesa/fattoria-montecchio-vino-terracotta.php#.WPh9ntLyjIV>

JUST BEAUTIFUL TUSCANY EXCELLENCE

<http://justbeautiful.it/it/tecniche-vinificazione-vino-anfora-nasce-nel-chianti/>

WE CHIANTI

<http://www.wechianti.com/2017/04/04/fattoria-montecchio-fra-vino-terracotta-vigne-fornace/>

LINK SERVIZIO TG3 (dal minuto 16:19)

TG SERVICE (From the minute 16:19)

<http://www.rainews.it/dl/rainews/TGR/multimedia/ContentItem-8249e768-e688-48fb-b0e0-ab25661f0407.html>

PUBBLICAZIONI SU GIORNALI

NEWSPAPER PUBLICATIONS

.. 20 FIRENZE CITTA' METROPOLITANA

LA NAZIONE MERCOLEDÌ 5 APRILE 2017

CHIANTI-VALDARNO

TAVARNELLE ALLA FATTORIA DI MONTECCHIO

Produrre il vino nella terracotta Azienda si ispira agli Etruschi

VINIFICARE nella terracotta, con quelle tecniche che erano già conosciute nell'antichità dagli Etruschi. E' quanto accade alla Fattoria di Montecchio di San Donato in Poggio, che su questa tecnica che riaffiora dal passato ha organizzato un convegno, «Dalla terra(cotta) al vino», che è anche il titolo del libro scritto da Emanuele Vescovo, giornalista e sommelier, dove è racchiusa la case history dell'azienda agricola chiantigiana.

Quattro anni fa la Fattoria iniziò la sperimentazione di questo modo antico, e allo stesso tempo innovativo, di produrre il vino. Il risultato è stato un vino, il Priscus, di uve Sangiovese in purezza dal colore intenso e con una struttura e un tannino molto persistenti, che non a caso porta il nome di un gladiatore romano. «Annessa alla nostra proprietà – spiega Riccardo Nuti, titolare della Fattoria Montecchio – c'è un'antica fornace dell'800, riaperta da mio padre Ivo nei primi anni '90, da sempre fiore all'occhiello per l'azienda. Grazie al know-how della cantina, unitamente a quello della terracotta, siamo riusciti, in collaborazione con il professor Massimo Ricci, esperto di restauro



dell'Unesco e docente di Tecnologia dell'Architettura all'UniFi, a creare un manufatto funzionale al processo di vinificazione».

Presente al convegno anche il sindaco di Tavarnelle, David Baroncelli. «Una straordinaria lezione di competenza – ha sottolineato il primo cittadino – che nasce da un patrimonio di conoscenze storiche e cresce nella contemporaneità attraverso i valori della memoria e della tradizione. L'azienda Montecchio rappresenta un'eccellenza nel nostro territorio e questo convegno, aperto e rivolto al tessuto produttivo legato al mondo del vino a livello nazionale, testimonia la presenza di una realtà dinamica nel cuore del Chianti che sa innovare e fornire modelli virtuosi di esperienze vitivinicole».

30% 40% 50%

SCONTI e OFFERTE sul tuo territorio www.comincom.it

con un risparmio fino al 60%

VENERDI 7 APRILE 2017
ChiantiBotte

Tavarnelle Val di Pesa 16

RITORNO AL PASSATO Annessa all'azienda c'è una fornace dove vengono creati i contenitori. Così è nato il Priscus, come spiega il titolare Riccardo Nuti

Nel Chianti il vino riscopre la terracotta

La Fattoria Montecchio di San Donato in Poggio ha deciso di riproporre l'antica tecnica della vinificazione e dell'affinamento nelle anfore

TAVARNELLE VAL DI PESA [foto] Un vino che si affina nelle anfore di terracotta, simili a quelle ritrovate nelle navi dei tempi antichi. È il progetto portato avanti nel cuore del Chianti Classico dalla Fattoria Montecchio di San Donato in Poggio, dove è ancora attiva un'antica fornace in cui si tramanda la tradizione della terracotta. Tutto è iniziato 4 anni fa, quando a Montecchio si decise di provare a riscoprire l'antica tecnica di vinificazione e affinamento in anfora, affiancandola a quella nella barrique e nella botte. Il risultato è stato un vino, il Priscus, di uve Sangiovese in purezza, che non a caso porta il nome di un gladiatore romano. «Il progetto di vinificazione e affinamento in anfora è nato nella nostra azienda - ha spiegato Riccardo Nuti, titolare della fattoria - Annessa alla nostra proprietà c'è infatti un'antica fornace dell'800, riaperta da mio padre (vo nei primi anni '90). Grazie al know-how della cantina, unitamente a quello della terracotta, siamo riusciti, in colla-



borazione con il professor Ricci, a creare un manufatto funzionale al processo di vinificazione».

Il professor Massimo Ricci, esperto di restauro dell'Unesco e docente di Tecnologia dell'architettura all'Università di

Firenze, ha curato la realizzazione di anfore in cocciopesto, funzionali per la vinificazione e per rendere il processo simile a quello in barrique. «Abbiamo riscoperto questa tradizione, risalente al mondo antico, quando l'uomo utilizzava la



VINO E TERRACOTTA
L'anfora della Fattoria e un'immagine scattata a margine della presentazione

la possibilità di assaggiare, non solo il Priscus, il vino prodotto in anfora, ma di poter mettere a confronto lo stesso vitigno, della medesima annata, lavorato sia in maniera tradizionale, sia nella terracotta. All'atto della degustazione si può chiaramente capire cosa comporta no i due metodi di vinificazione. È stato questo il motivo che mi ha spinto a scrivere un libro, mettendo nero su bianco la case history della Fattoria Montecchio, che ha un valore aggiunto rispetto ad altre aziende produttrici di vino».

terracotta come contenitore per il grano, l'olio e, per l'appunto, anche il vino», ha spiegato il professore, precisando come «il vino, all'interno di questi materiali, oltre a mantenersi in modo perfetto non assume alcun sapore».

Per rimanere in tema presso la fattoria è stato presentato «Dalla Terra(cotta) al vino», un libro di Emanuele Vescovo, alla presenza del sindaco Baroncelli. «Conoscevo già la Fattoria Montecchio - racconta l'autore - ma al Vinitaly 2016 ho avuto