

«reportage»

VAL D'ORCIA terra della sostenibilità

Tra natura, paesaggi unici, aria pura e vino eccellente, il rispetto dell'ambiente è sempre più diffuso e le aziende puntano sul biologico

di MARIA PAOLA GIANNI





181596



VAL D'ORCIA, THE LAND OF SUSTAINABILITY

With its breathtaking nature, unique landscapes, pure air and excellent wine, respect for the environment is becoming increasingly widespread as companies opt for organic

Unique setting of the film *Gladiator* starring Russell Crowe; Val d'Orcia and the surrounding area is... CONTINUES ON PAGE 166



Indimenticabile la famosa scena del film *Il Gladiatore* con Russell Crowe – nominato di recente anche cittadino onorario di Roma – che ritrae Massimo Decimo Meridio mentre cammina in mezzo ai Campi Elisi. Il luogo delle riprese è l'incantevole Val d'Orcia, dal 2004 Patrimonio dell'Umanità Unesco, precisamente a

tre km a sud di Pienza, lungo la strada di Terrapille. Qui primeggia il famoso viale dei tipici cipressi toscani circondato dai campi di grano dove è stata girata una delle scene più suggestive. Una location facilmente riconoscibile, meta obbligata di turisti e curiosi che magari, chiudendo gli occhi, rivivono le emozioni del film lungo gli scorci

panoramici e affascinanti della Val d'Orcia. La casa di Massimo Decimo è alle porte di San Quirico d'Orcia che oggi conta circa 2500 anime: l'incantevole borgo medievale, a metà strada tra Montalcino e Pienza. Qui c'è la storica Antica Trattoria *Al Vecchio Forno*, una delle prime della Val d'Orcia, che iniziò come latteria. "È il cuore delle



© Maria Paola Gianni

nostre origini”, assicurano i proprietari Roberto Genovese e la moglie Cosetta, “e San Quirico d’Orcia ha una posizione fantastica: è l’unico borgo della Val d’Orcia sulla strada della romana via Francigena. Da anni abbiamo avviato il nostro progetto di recupero delle storiche dimore abbandonate del Borgo trasformandole in strutture ricettive e oggi il piccolo villaggio comprende molte attività commerciali, propone mostre e concerti di noti artisti, iniziative culturali e convegni nell’antico teatrino o nei saloni affrescati di Palazzo Chigi-Zondadari”. Ma il vero fulcro della famiglia Genovese è l’incantevole Hotel a 4 stelle *Palazzo del Capitano Wellness & Relais - Luxury Capitano Collection*, “la Casa Madre” dell’albergo diffuso del borgo che propone la sua collezione di strutture con differenti

caratteristiche e servizi. Tutte dimore storiche sapientemente ristrutturate: Rose del Giardino, due torri medievali, il Palazzo del 1400 e la Villa Liberty. La Capitano Collection è un’esperienza da vivere: oggi conta ben oltre 110 posti letto (ed è in continua espansione) nel pieno centro storico, rendendo dinamico tutto il borgo. Promuove e fa rete con le varie attività del villaggio aderenti al progetto *Capitano Partner - Artigiani del Borgo*, gli ospiti passeggiano tra i suggestivi vicoli che fungono da corridoi medievali dell’hotel per raggiungere la storica cantina e degustare vino e olio o acquistare i prodotti tipici alla *Boutique del Gusto* o le essenze e la cosmetica toscana alla *Boutique dei Profumi*. “Chi viene a San Quirico d’Orcia ci resta per sempre perché se ne innamora”, assicura Roberto Geno-

In apertura, un panorama della Val d’Orcia con Pienza sullo sfondo. In queste pagine, a sinistra, il luogo delle riprese del film *Il Gladiatore* (vicino a Pienza), da anni meta turistica. Sopra, una veduta sul borgo medievale San Quirico d’Orcia.

Front cover: a panoramic view of Val d’Orcia with Pienza in the background. On these pages: left, location where the film Gladiator was shot (close to Pienza), a popular tourist destination for many years. Above, a view of the medieval village San Quirico d’Orcia.

vese. La Val d’Orcia, oltre a San Quirico, comprende altri noti centri storici come quelli di Castiglione d’Orcia, Pienza, Radicofani, Sarteano (al confine con la Val di Chiana) e Montalcino, il paese del Brunello che risale ai tempi degli Etruschi e che già nell’800 produceva un vino rosso molto robusto e longevo di colore davvero scuro, bruno, appunto, da qui il nome Brunello.



Montalcino, dove cravamo già stati circa tre anni fa, conferma il continuo *work in progress* verso il biologico, la sostenibilità e il rispetto dell'ambiente. Basti constatare che, come precisa Fabrizio Bindocci, presidente del Consorzio di Montalcino, "si tratta di una superficie comunale di 30mila

ettari per 6mila abitanti: 15mila ettari di bosco catturano la CO₂ e per questo siamo *carbon neutral*, altri 3600 ettari di vigneto, poi olivi, seminativi, prati. Siamo una bella biodiversità. I tanti produttori di miele con numerose arnie testimoniano l'ambiente sano". Qui non ci sono industrie, ma solo aziende

agricole, a beneficio della qualità dell'aria e oltre il 60% delle aziende è biologico o in conversione biologica (ci vogliono tre anni). Le altre, comunque, sono rispettose del disciplinare toscano sull'uso ridotto dei fitofarmaci.

"Montalcino è Brunello, Rosso di Montalcino e Igt **Toscana**, quest'ultimo è un marchio forte", precisa ancora Bindocci, "mentre il Chianti è sempre meno prodotto, perché non è identitario del nostro territorio. E anche se, secondo il rigido disciplinare del Brunello di Montalcino, non si possono trasformare a Brunello oltre 8000 kg di uva per ettaro, noi consorziati ci siamo imposti il limite dei 7000 kg a ettaro, per amore della qualità del vino. Con quei 1000 kg restanti, semmai, produciamo del Rosso di Montalcino".

Se a San Quirico d'Orcia la famiglia Genovese è il punto di riferimento del borgo, a Montalcino lo è la famiglia



© Maria Paola Gianni



© Maria Paola Gianni

In queste pagine, sopra, Piazza delle Sorgenti a Bagno Vignoni, proprio sopra la sorgente termale di origini vulcaniche; sotto, il comune di Montalcino con il Castello o Fortezza (a sinistra) e il Palazzo dei Priori con la Torre dell'Orologio.
 On these pages: above, Piazza delle Sorgenti in Bagno Vignoni, situated right on top of the volcanic thermal spring; below, the Municipality of Montalcino with its Castle or Fortress (left) and the Palazzo dei Priori with its Clock Tower.

Franci-Tassi che vanta strutture ricettizie come *Locanda Franci*, *Villa La Fortezza*, *Casa del Dago* e *Locanda di Sopra*, tutte arredate sapientemente dal noto designer fiorentino Riccardo Barthel che produce da oltre quarant'anni un universo coeso di eccellenza tra rubinetteria, lumi, maniglie, accessori per bagno e cucina e tanto altro.

Della famiglia Tassi sono anche l'enoteca-ristorante *Drogheria Franci*, il bistro *La Sosta* e l'imperdibile *Enoteca La Fortezza* che si trova proprio all'interno del Castello del 1300, storico simbolo di Montalcino

e una delle maggiori attrazioni della Val d'Orcia. "Sono nato nella casa di famiglia dove oggi c'è la mia *Locanda Franci* che piace a tutti gli americani, i nostri migliori clienti. E da quando il Comune di San Giovanni d'Asso è confluito nel territorio di Montalcino, siamo diventati anche la terra del tartufo", commenta Fabio Tassi, che ha anche una sua prestigiosa cantina (Tassi Montalcino) di vini Brunello di Montalcino, Rosso di Montalcino, Toscano Igt e Brunò Igt. "Produciamo vino fermentato in anfore in terracotta come il Brunò (Sangiovesc), il mio preferito", afferma Tassi, "con le



stesse uve del Brunello, ma con aromi diversi, più freschi, ideale per i giovani. L'ho proposto dopo aver fatto un viaggio in Borgogna: mi sono chiesto

perché non produrre un vino giovane con le stesse uve del Brunello? Stessa qualità, ma senza un rigido disciplinare e con minor invecchiamento. Un

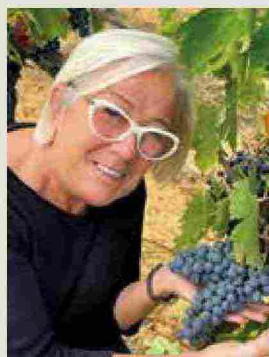
mio Brunello su scaffale costa sui 60 euro, un Brunò 35 circa. A dare un'immagine innovativa della Val d'Orcia è Donatella Cinelli Colombini, pietra miliare del territorio, già assessore al Turismo del Comune di Siena per dieci anni, fino allo scorso aprile presidente del Consorzio Val d'Orcia e da sempre grande produttrice di vini, oggi proprietaria di



Le cantine



Un Brunello in rosa



Casato Prime Donne di Donatella Cinelli Colombini è la prima cantina gestita interamente da donne che ha raggiunto il successo internazionale grazie alla qualità dei suoi Brunello: qui si vivono degustazioni ed esperienze uniche. La cantina produce prestigioso Rosso e Brunello di Montalcino per ben 40 ettari, dei quali 17 di vigneto di Sangiovese, con

area per vinificazione e maturazione in botte. *Info: Località Casato 17, Montalcino - www.cinellicolombini.it*

Fattoria dei Barbi, Brunello dal 1892

Il complesso si estende per 350 ettari di campi e vigne a Montalcino, Scansano e in Chianti. "Il Brunello è puro Sangiovese di Montalcino", spiega il proprietario Stefano Colombini, anche autore del libro *Brunello, ritratti a memoria*, "dall'800 a oggi i nostri vini hanno vinto premi in ogni parte del mondo e la nostra etichetta blu è da sempre il Brunello più noto". L'azienda produce vini pluripremiati, propone tour nelle cantine storiche, degustazioni guidate, abbinamenti di vini con i prodotti tipici, visite al Museo del Brunello, ottima cucina alla Taverna, corsi di cucina, e-shop con Brunelli prestigiosi e tanti eventi: è tutto sul sito. *Info: Strada Consorziale dei Barbi, Montalcino www.fattoriadeibarbi.it*





Sopra, Fabio Tassi, eclettico imprenditore di Montalcino, nella cantina di sua madre Franca Franci, con i suoi vini prestigiosi Brunello di Montalcino, Brunò e Rosso di Montalcino. A sinistra, il presidente del Consorzio di Montalcino, Fabrizio Bindocci.

Above, Fabio Tassi, eclectic entrepreneur from Montalcino, in his mother Franca Franci's winery, with his prestigious Brunello di Montalcino, Brunò and Rosso di Montalcino wines. Left: Fabrizio Bindocci, the President of the Montalcino Consortium.

due meravigliose cantine e strutture nella terra dei grandi vini toscani: Casato Prime Donne a Montalcino e Fattoria del Colle a Trequanda dove di recente ha realizzato una nuova

area interrata per dare al vino le migliori caratteristiche di conservazione, con sopra una terrazza panoramica di 500 metri quadri. Donatella, che è un vulcano di idee, di recente

ha anche fatto realizzare un video sulla Val d'Orcia "per far comprendere ai giovani che la campagna non è uno spot, bensì un ambiente diverso in ogni stagione dell'anno e che come tale va rispettato. Prima le immagini si ammirano al suono della natura, tra cinguettii, cicale, rane, campane, vociare di vendemmiatori, quindi in modo più autentico, e poi ascoltando le *Quattro Stagioni* di Vivaldi, genio della musica, con un effetto più emozionale, ma diverso e meno realistico".

Ma, in quanti giorni si visita la Val d'Orcia? "In almeno tre", suggerisce Donatella Cinelli Colombini, "per un territorio nato e cresciuto lungo la via Francigena, ricco di cultura, prodotti tipici, grandi vini e meravigliosi panorami, perché è il più bello del mondo dal punto di vista paesaggistico, e non si può perdere un pranzo davanti a una bella veduta, bevendo un Brunello e un Doc Orcia, assaporando i nostri picci con il tartufo bianco delle Crete senesi".



I vini al Poggione sfidano il tempo



La *Tenuta Il Poggione*, diretta da Fabrizio Bindocci, si trova a Sant'Angelo in Colle, circa 10 km a Sud di Montalcino, e comprende sia la cantina visitabile su prenotazione, sia un agriturismo dotato di ogni comfort. Grazie alla sua posizione dominante, i suoi vigneti beneficiano della vicinanza del Monte Amiata e del Mar Tirreno. Le vigne si trovano tra i 150 e i 450 metri sul livello del mare. Ciò permette di pianificare al meglio la vendemmia e ottenere vini di struttura e adatti al lungo invecchiamento, indipendentemente dalle condizioni climatiche.

Info: Loc. Sant'Angelo in Colle, Montalcino

<https://tenutailpoggione.it>

Fattoria del Colle, vino e agriturismo



Fattoria cinquecentesca, agriturismo toscano in mezzo alla natura incontaminata, coltivata bio, nel comune di Trequanda, l'azienda *Fattoria del Colle* produce vino (area Chianti e Doc Orcia) e olio d'oliva eccellenti: ampia 336 ettari di cui 17 di vigneto e 6 di oliveto. Ha 18 appartamenti, camere con bagno e due ville unifamiliari per totali 104 posti-letto. Vanta tre piscine, centro benessere, scuola di cucina, ottimo ristorante (dai picci con l'aglione alla scottiglia, dal sugo di cinghiale ai ravioli con ripieno di peposo, antica carne locale) e un'altra zona ristorazione e banchetti per i matrimoni.

Info: Località Colle, Trequanda - www.cinellicolombini.it

« dormire e mangiare »

RISTORANTE LA TERRAZZA



Da 17 anni lo chef Manuele Graziani rivisita ad arte le ricette della tradizione con creatività al ristorante *La Terrazza* di Bagno Vignoni. Ingredienti di qualità, materie prime toscane per lo più bio, con prodotti a km zero, carni scelte e cucina sostenibile. "Della Chianina non si butta nulla, si usa nella sua interezza: dal ragù agli hamburger", assicura Laura Banchetti, proprietaria della struttura, anche meraviglioso hotel Spa & Resort con affaccio mozzafiato su Piazza delle Sorgenti con la vasca dalla

quale sgorgano fumanti acque termali". Il resort è strategico in un'area archeologica tra Montalcino e Montepulciano. Ben 33 stanze con ogni comfort e ristorante con menu e vini prestigiosi, cotture lunghe o a bassa temperatura e prodotti tipici. Da provare il tortino di pecorino, pere e cannella con riduzione di aceto balsamico e miele, le tartare, i picci al sugo di Chianina, i tortelli di cinta senese e tanto altro. *Info: P.zza delle Sorgenti 13, Loc. Bagno Vignoni - www.albergoletterme.it*

Drogheria e Locanda Franci con vista sulla Fortezza di Montalcino



Al piano di sopra, la *Locanda*, con prestigiose camere e suite in un mix di modernità, comfort e tradizione **toscana**, fra legno, mezzane e pietre faccia vista. E pensare che un tempo quest'area era la casa di famiglia della nonna di Fabio Tassi, geniale proprietario della struttura e imprenditore eclettico del mondo del vino. Al piano terra, il ristorante *Drogheria*, con specialità toscane e sapori di un tempo rivisitati con maestria, piatti innovativi abbinati a un'ampia varietà di vini nel cuore di Montalcino con una splendida vista sulla Fortezza. Massima attenzione a qualità, biologico e biodinamico. Spettacolare la cantina a forma tubolare. *Info: Piazzale Fortezza 5, Montalcino - www.locandafrenci.com*

ENOTECA LA FORTEZZA Vini di eccellenza e atmosfera medievale



Enoteca unica e suggestiva, di massima eccellenza con oltre 1000 vini di prestigio e con un ristorante fino a 50 posti, collocata all'interno della medievale Fortezza di Montalcino, monumento ricco di storia. Una delle prime enoteche di Montalcino, punto di riferimento per gli appassionati di vino, il meglio dell'enologia locale e internazionale in una location da sogno a Montalcino: ogni degustazione è un viaggio alla scoperta di una cultura con sommelier qualificati. *Info: Piazzale Fortezza, Montalcino - www.enotecalafortezza.com*



Antica Trattoria al Vecchio Forno

L'Antica Trattoria Toscana al Vecchio Forno è nel cuore dell'antico borgo medievale di San Quirico, in un ambiente informale, ma raffinato, tra tradizione e creatività. Un'esperienza enogastronomica con piatti storici a cura dello chef Roberto Pesce tutta da provare per capire la squisitezza dei prodotti tipici e dell'ospitalità toscana; qui gli ospiti vengono coccolati tra Fiorentina, salumi e formaggi, specialità al tartufo, picci, pappardelle, gnocchetti, ribollita, dolci... un menu lunghissimo per qualità al top. *Info: San Quirico d'Orcia <https://bit.ly/AnticaTrattoria>*



CAPITANO COLLECTION, UN HOTEL PER VIVERE DA RESIDENTI



"Il nostro è un modo di offrire non camere in senso stretto, ma luoghi da vivere come residenti, seppur temporanei". È il *claim* della famiglia Genovese, proprietaria della multi-struttura Capitano Luxury Hotel Collection e, soprattutto pronta a coccolare chi viene nel borgo storico di San Quirico d'Orcia. Qui tutto è al top, dall'Hotel a 4 stelle Palazzo del Capitano Wellness & Relais alla dimora Le Rose del Giardino, dalle Torri Camaldoli e Giardino Segreto alla Villa Liberty, dai ristoranti l'Antica Trattoria al Vecchio Forno al

Garden Bar, dalla privata Spa la grotta di Venere alle Boutique del Gusto e dei Profumi. Un sogno da vivere nel cuore delle verdeggianti colline della Val d'Orcia. "Ci piace considerare i vicoli del borgo come i corridoi del nostro hotel", assicurano dalla famiglia Genovese. *Info: via Poliziano 18, San Quirico d'Orcia - www.palazzodelcapitano.com*