



AZIENDE VISITATE

Toscana – Poggio Cagnano: cuore di Maremma



di **Paolo Valente** pubblicato il 10 Gennaio 2020

Che la Maremma stia diventando una terra di conquista e di rinascita per il mondo del vino è ormai provato dalle tante realtà di grande qualità che sono nate nell'ultimo decennio e che ancora oggi la stanno rendendo regione di particolare fermento.

Poggio Cagnano è proprio una di queste realtà che sta contribuendo a portare il nome della Maremma in alto nel panorama del vino di qualità italiano.

La storia ha inizio con la passione di Pietro Gobbetti per la Maremma toscana. Nel 2002 acquista una tenuta in abbandono da 30 anni e inizia a ristrutturarla concentrandosi inizialmente sul ripristino dell'uliveto di 5 ettari che ha così ricominciato a produrre eccellente olio.

Nel 2006 la messa a dimora di un primo vigneto sulla sommità dell'omonimo colle.

La posizione è di quelle da far invidia a molti. A 500 metri di altitudine, con una vista che spazia dal Monte Amiata al mare dell'Argentario. Siamo nel comune di Manciano, a poca distanza da Saturnia e dalle sue terme.

I pochi ettari di vigneto sono impiantati con le varietà tradizionali del territorio con qualche concessione alloctona. Sangiovese innanzitutto e poi Ciliegiolo, Vermentino e Ansonica. E poi gli internazionali Cabernet, Merlot, Grenache e Petit Manseng. Una molteplicità di vitigni per riuscire a comprendere le potenzialità di un'area caratterizzata da terreno impervio di roccia arenaria e circondata da boschi.

In cantina Alessandro Gobetti, figlio di Piero. Classe 1982, dopo un'esperienza in Nuova Zelanda e a Londra, ha deciso che la pace e la tranquillità dei paesaggi maremmani erano più appaganti del frenetico mondo della City. Si è rimesso in gioco e iniziato l'attività di viticoltore; sfruttando le sue capacità imprenditoriali vuole dare slancio all'attività vitivinicola di Poggio Cagnano.

Alessandro sta conducendo diverse micro-vinificazioni per sperimentare le potenzialità dei vitigni impiantati utilizzando per la maturazione del vino contenitori differenti: anfora in terracotta, botti in legno di diversi volumi e provenienze, cemento. Certamente nei prossimi anni raccoglieremo i frutti di questi esperimenti.

La produzione si attesta, attualmente, intorno alle 10.000 bottiglie con l'obiettivo di raggiungere, nel giro di qualche anno, quota 25.000 grazie anche ai nuovi impianti. Le coltivazioni sono state convertite in biologico dal 2016; conversione resa possibile anche dalle favorevoli condizioni climatiche: altitudine e quasi costante presenza di vento secco e fresco. La biodiversità è garantita dall'alternanza di viti e olivi.

Tutte le uve sono vendemmiate manualmente e una grande attenzione viene prestata in tutte le fasi della produzione a partire dalla potatura delle viti effettuata seguendo le tecniche sviluppate dalla **Simonit & Sirch**, azienda che ha individuato un metodo di potatura che rispetta la naturale crescita delle piante cercando di limitare le conseguenze del taglio annuale.

I VINI

Cinque sono le etichette prodotte dall'azienda:

Maremma Toscana Rosso DOC Altaripa

100% Sangiovese, 12 mesi in tonneaux a cui seguono 4 mesi in acciaio e un anno di bottiglia
Annata 2016

Colore rubino, naso elegante con sentori floreali e di piccoli frutti rossi, sbuffo vanigliato. In bocca buona la struttura e il tannino setoso anche se ben presente. Freschezza e sapidità accompagnano la beva. Un vino ancora giovane con buone potenzialità di invecchiamento.

Annata 2017 (recente imbottigliamento, ancora in fase di affinamento in bottiglia)

Il naso riserva sentori freschi e croccanti accompagnati da una nota boisée ancora non totalmente integrata.

Decisamente giovane, necessita, per poter essere apprezzato appieno, di affinamento in bottiglia ma la stoffa lascia presagire un brillante futuro.

Maremma Toscana Rosso DOC Arenario

100% Cabernet, maturazione in barrique

Annata 2017

Colore rubino pieno, in naso, austero, svela note di frutta nera e spezie. Al palato si presenta polposo, di buona persistenza con ritorni di sentori fruttati, varietali in evidenza.

Maremma Toscana Rosso DOC Selvoso

Ciliegiolo e Sangiovese, blend tipico del territorio.

Maremma Toscana Vermentino DOC Nebula Gialla

100% Vermentino, 48 ore di macerazione e sosta sulle fecce nobili per 6 mesi.

Maremma Toscana Rosato DOC Nebula Rosa

100% Sangiovese, macerazione di qualche ora e sosta sulle fecce nobili per 6 mesi

<https://vinodabere.it/toscana-poggio-cagnano-cuore-di-maremma/>