

MONTALCINO (SI), TENUTA COL D'ORCIA, TRA LA NOBILE TRADIZIONE PIEMONTESE E L'ECCELLENZA VITIVINICOLA TOSCANA



Category: [Enogastronomia](#)

Col d'Orcia, Azienda Agricola di **Montalcino** (Si). Il nome dell'azienda, che è intrinsecamente legato alla posizione in cui sono piantati i vigneti, significa collina che si affaccia sul fiume Orcia, corso d'acqua che segna il confine sud-ovest del territorio di produzione del Brunello di Montalcino.



Perchè, la missione di Col d'Orcia consiste nel produrre i vini migliori, che dall'eccezionale combinazione del suolo e del clima di questa zona di Montalcino, si possono ottenere.

A Col d'Orcia da molti anni, l'azienda ha sempre attribuito grande valore e dedicato particolare attenzione all'ambiente naturale in cui opera. Per questo, dal 2010 è stata assunta la decisione di iniziare il processo di conversione per ottenere la certificazione biologica e perciò diventare la più grande azienda vinicola biologica di tutta la Toscana. Così, dall'agosto dello stesso anno, l'intera Tenuta, inclusi vigneti, oliveti, seminativi e persino

il parco ed i giardini, sono condotti esclusivamente con pratiche agronomiche di tipo biologico. Adesso, Col d'Orcia può essere definita un'oasi biologica a Montalcino.

L'intera area, attualmente occupata dall'azienda, da tempo immemorabile è dedicata alla coltivazione della vite e dell'ulivo. Poi la Tenuta così come strutturata attualmente, ad iniziare dal 1890, con successivi passaggi di proprietà, è giunta fino al 1973 quando venne acquistata dalla nobile famiglia piemontese Cinzano. Da quel momento, non impegno e dedizione, dagli iniziali pochi ettari, negli anni '80 sotto la guida del **Conte Alberto Marone Cinzano**, gli ettari raggiunsero l'estensione di 70. Quindi, nel 1992 il **Conte Francesco Marone Cinzano** incrementò il numero di impianti fino a

giungere agli attuali 144 ettari, dei quali 108 vocati a Brunello, portando Col d'Orcia ad essere il terzo produttore di Brunello di Montalcino nonché tra i più attivi ed impegnati nella ricerca e nello sviluppo. Per questo, nel corso degli anni, gli investimenti aziendali in viticoltura sono stati considerevoli e concentrati in particolare all'ottenimento di uve di altissima qualità.

Infatti, dall'elevata qualità dell'uvaggio, discende un vino di grande qualità e spessore, il Brunello di Montalcino Riserva, con il nome di "Poggio al Vento". Una produzione di altissima qualità iniziata con l'annata del 1982 ed è avviata la pratica per cui il vino inizia ad essere affinato in grandi botti di rovere. E viene verificato che, solo a seguito di una lenta e lunga maturazione, sono esaltati i tannini, classica espressione del terroir dovuta ad un'esposizione ottimale ed a terreni sabbiosi e ricchi di limo. Mentre l'utilizzo di botti di rovere di Slavonia e francese, consente al vino di respirare, maturare e svilupparsi. Quindi, segue un ulteriore affinamento in bottiglia che completa il percorso tradizionale del Brunello, consentendo a questo eccezionale vino di mostrare il suo carattere che lo annovera tra i vini più famosi e ricercati.

Quindi, il Rosso di Montalcino, una categoria di cui Col d'Orcia ha contribuito molto attivamente alla creazione. Infatti, nei primi degli anni '70 il Conte Marone Cinzano ebbe l'intuizione di imbottigliare un Sangiovese giovane da bere tutti i giorni durante i pasti. Ben presto altri produttori locali ne imitarono l'esempio e nel 1983 il Rosso di Montalcino diventò un vino D.O.C.



Il Rosso di Montalcino adesso è un vino classico, fatto con uve Sangiovese in purezza, che esce un anno dopo la vendemmia, così da mantenere intatte la freschezza e la fruttuosità di un vino giovane ma allo stesso tempo l'intensità di quel terroir, esclusiva di Montalcino.

E che dire del Nearco Sant'Antimo Rosso DOC. Si tratta del felice connubio tra il clima Mediterraneo, il "terroir" di Montalcino, la nobiltà di Merlot, Cabernet e Syrah, la conoscenza e le passioni di coloro che hanno da sempre accudito i vigneti da cui nasce il vino. Il Nearco viene vinificato con queste uve, assemblate con consapevolezza ed invecchiate per diciotto mesi in

barrique, tanto da determinare un vino nuovo, di grande impatto e struttura.

Tra i bianchi, notevole è il Ghiaie Bianche Sant'Antimo Chardonnay DOC. La nuova denominazione "Sant'Antimo", è permessa esclusivamente ai vini ottenuti da uve prodotte nella zona di Montalcino, un ulteriore arricchimento alla già esistente preziosità che gli è propria. Il Ghiaie Bianche è uno Chardonnay fermentato in barrique dalle uve prodotte nel territorio di Col d'Orcia, che dà al consumatore l'opportunità di apprezzare il fascino di Montalcino nella migliore varietà di uva bianca aromatica.

Infine, il Pascena Moscadello di Montalcino Vendemmia Tardiva, un vino con profonde radici

storiche che risalgono al Rinascimento. Vino ricco e vibrante, che raggiunge un delicato equilibrio tra le seducenti albicocca, pesca e le note tangerine ed una rinfrescante acidità. Delizioso da solo, questo vino si sposa perfettamente anche con piatti salati come con formaggio gorgonzola o con foie gras, ma anche con frutta fresca, dolci e biscotti.

Una sezione preziosa delle cantine è riservata alla raccolta di oltre 50.000 bottiglie di annate storiche di Brunello di Montalcino. Un patrimonio unico e di grande valore che solo pochissime aziende in Italia possono vantare.

Nell'anno 2003, in occasione del 30° anniversario di attività dell'azienda Col d'Orcia da parte della famiglia Marone Cinzano, nell'opera di sviluppo ed affermazione sui mercati mondiali, è stata avviata la commercializzazione di questi autentici gioielli che, per loro stessa natura, sono riservati ad una clientela selezionata in grado di apprezzarli e valorizzarli ulteriormente.

Le annate storiche vengono presentate in cassa di legno da sei oppure tre bottiglie e proposte in diverse combinazioni di annate. Tutte le casse contengono un documento di autenticità a firma del Presidente, Francesco Marone Cinzano.

Ma, tutta l'attività aziendale non consentirebbe il raggiungimento dei risultati eccellenti invece conseguiti, se non ruotasse intorno alle cantine, i locali in cui vengono effettuate le operazioni di vinificazione ed invecchiamento.

La cantina di vinificazione ricavata nei locali originali della fattoria, ha una capacità di 8.400 ettolitri di vasche di acciaio termoregolate.



vasche di acciaio termoregolate.

Mentre la cantina di invecchiamento realizzata nel 1990, perfettamente inserita nel verde della vegetazione mediterranea, contiene botti di rovere di Slavonia e Allier di capacità 25-50-75-150 ettolitri per un totale di 7000 ettolitri ed 800 barriques per un totale di 1800 ettolitri.

La tenuta Col d'Orcia apre anche le sue cantine agli appassionati cultori del vino. Così, i visitatori sono accompagnati in un suggestivo tour, della durata di circa un'ora, alla scoperta della Tenuta e delle sue cantine. Il percorso davvero interessante e di fascino, svela i luoghi, gli uomini e le tecniche che rendono unico il Brunello di

Montalcino e si conclude con la degustazione di alcuni dei vini più conosciuti della produzione aziendale.

Lo staff di Col d'Orcia riceve abitualmente ospiti per visite in cantina e degustazioni di vini di Montalcino nel corso dell'intero anno, dal lunedì al sabato, dalle 9 alle 13 e dalle 14:30 alle 18. I prezzi variano in rapporto alle scelte personali di prodotti e vini differenti da degustare. Inoltre, su richiesta, nella Tenuta vengono preparati piatti della più tipica tradizione montalcinese, utilizzando solo prodotti di stagione della Tenuta, tra cui pasta artigianale, olio d'oliva extra vergine, orticole, pecorino e dolci.

www.coldorcia.com



Piergiorgio Felletti