

Podere La Regola, vino a... regola d'arte

LUNGO LA COSTA DEGLI ETRUSCHI, A RIPARBELLA (PI), L'AZIENDA VITIVINICOLA DOMINA LA SCENA CONIUGANDO PAESAGGIO, VINO E ARTE CON UNA CANTINA ALL'AVANGUARDIA

DI *Carmen Guerriero*



Lungo la Costa degli Etruschi, nella valle del fiume Cecina, a Riparbella (PI), immersa in un paesaggio di olivi secolari, alti cipressi e lunghi filari di vigneti, si stagliano le linee asciutte e contemporanee dell'azienda vitivinicola Podere La Regola. Una cantina ecosostenibile alimentata con energia pulita ed un'azienda all'avanguardia anche nell'architettura, contraltare di una natura romantica a ridosso

del mare, che ha ispirato poeti ed artisti di ogni tempo.

Importanti tracce e resti archeologici di epoca etrusca segnano innegabilmente già dal VII sec. a.C. la vocazione di quest'area alla viticoltura. Le caratteristiche geomorfologiche del suolo, ad impasto di sabbia e argilla misto a conchiglie di epoca pliocenica, insieme un'esposizione soleggiata e buone escursioni termiche, garantiscono finezza, complessità

aromatica e struttura ai vini. La storia della cantina coincide con quella della famiglia Nuti. Ai primi del '900, la famiglia acquistò un piccolo appezzamento di terra in località La Regola nel Comune di Riparbella per coltivarvi un "po' di olio e un po' di vino genuino per consumo familiare". "Cillieri" era il nome con cui si indicava la piccola cantina sotto casa e, all'epoca, contava 30 damigiane. A distanza di anni la cantina si è evolu-

L'ingresso dell'azienda Podere La Regola.



I fratelli Flavio e Luca Nuti con il padre.

Figure ancestrali in bottaia.

La moderna cantina.

Lo spumante "L'Eccezione".

Il passito "Sondrete".

Vigneti del Podere La Regola.



ta, i vigneti moltiplicati e, con essi, le forze in campo: prima Luca, agronomo, cui si deve la trasformazione dell'azienda da familiare a struttura commerciale e poi Flavio, avvocato, con la passione del vino visto, però, anche da un'angolazione speciale, quella artistica.

Coltivazione biologica, i vigneti del Podere La Regola si estendono su 25 ettari di vigneto dislocati tra aree pianeggianti, a ridosso del mare che dista pochi chilometri, e basse aree collinari. Rispetto per il territorio e per la vite sono i capisaldi di un concept finalizzato ad ottenere vini sempre più naturali e riconoscibili di particolare pregio.

I vitigni autoctoni coltivati sono quelli tipici della zona, Sangiovese e Vermentino, cui sono annesse produzioni di vitigni



alloctoni francesi, tra cui Cabernet Franc, alla base del cru "La Regola", in blend con piccole quantità di Merlot e Petit Verdot. Molto interessante "L'Eccezione", vino spumante metodo classico millesimato, 60 mesi sui lieviti, dal perlage fine ed elegante a base di Manseng e Chardonnay e "Sondrete", bianco di Toscana IGT, passito da uve di Trebbiano, Malvasia e Colombana, intrigante sapore di frutta gialla matura, albicocche, miele e rimandi speziati di anice stellato.

A Flavio Nuti si deve l'idea di concepire gli spazi in cantina non solo come ambienti usuali per le tradizionali fasi di vinificazione, affinamento ed invecchiamento dei vini, quanto come spazi speciali dove poter sperimentare l'estro creativo

legato al vino, ovvero la cultura del vino che promana da millenni di storia artistica.

Nascono così, non solo occasioni di eventi, convegni e mostre tematiche, ma un concept mirato che trova nell'artista internazionale Stefano Tonelli, l'esecutore raffinato del progetto "A Regola d'Arte".

Ecco che la barricaia non è solo il luogo dove riposa il vino nelle botti, ma il luogo imponente e di grande suggestione, dove il vino ritrova la dimensione del sogno, all'ombra di maestose figure ancestrali, cullato da trame vibranti tessute lungo linee di un pentagramma mistico che, prepotentemente, richiama l'uomo ed il vino, alla vocazione primordiale della meditazione. Effetti speciali o ricerca di nuovi orizzonti comunicativi? A voi la scoperta. E, in più, l'emozione dello stupore. ▲

Podere La Regola

Loc. Altagrada
SRT 68 Km. 6,400 a Riparbella
www.laregola.com

