

# Fiorisce un vino

Chiara Castino

## nelle crete del tartufo

**I**l mercato del tartufo bianco delle Crete senesi è una bella cosa, che coinvolge tutto il paese di San Giovanni d'Asso nei negozi e ai piani bassi delle case: si passeggia e si vedono cose belle, si possono assaggiare miele e liquori o dolci secchi oltre che il vino della Col d'Orcia, si può soprattutto trovare tanto buon tartufo. Colpisce l'abbondanza dell'offerta, realizzata soltanto da cercatori e non da commercianti, colpisce il prezzo, che per le pezzature migliori arriva a 450 euro l'etto, mentre in Piemonte (siamo all'inizio di novembre) a questo prezzo si trovano soltanto le trifole meno pregiate.

Si possono così considerare meno criticamente le proposte gastronomiche limitate a pochi piatti, tutti caratterizzati da sapori forti e speziati, su cui il tartufo bianco

finisce di essere assai meno valorizzato.

Stupisce veder proporre le scaglie del fungo profumato soprattutto su carni cotte e molto asciutte (come del resto è piuttosto secco il tartufo delle crete); forse non si è pensato a sufficienza come sviluppare una cultura gastronomica del tartufo, come hanno fatto altre terre, che le presenze turistiche se le debbono ancora conquistare.

Questa terra toscana, che ha affascinato fotografi, cineasti e storici viaggiatori, emana un tale fascino che appaga ampiamente il visitatore, che apprezza anche il lavoro dei viticoltori che si stanno ritagliando una posizione nel panorama italiano delle doc. Il Col d'Orcia sta crescendo e prospetta bene; come spesso accade la sperimentazione (vigneti nuovi, cantine nuo-

ve, competenze da affinare) presenta livelli di tipizzazione ancora distanti tra loro, come del resto i numeri spaziano tra le mille e le 90 mila bottiglie. Da risentire, con simpatia e con interesse, l'augurio è che questo vino quasi nuovo assuma una personalità più netta. Personalmente abbiamo apprezzato il Podere Forte di Castiglione d'Orcia e l'azienda Podernuovo di San Giovanni d'Asso (entrambi Sangiovese con un po' di Cabernet Sauvignon).



## Carta di qualità del tartufo bianco delle Crete Senesi

Presentata all'inaugurazione della XXII Mostra questa pratica guida "nasce dalla volontà di diffondere la cultura del tartufo e preservare l'identità di un prodotto locale tipico, farne conoscere le sue caratteristiche e la sua unicità" come ha illustrato Michele Boscagli, sindaco di San Giovanni d'Asso.

Oltre 100 ettari le tartufaie in provincia di Siena gestite dai circa 340 tartufai dell'omonima associazione senese che si occupano direttamente anche della vendita. Sempre nei sotterranei del castello è allestito il primo Museo del tartufo, centro multimediale di studi e ricerca sul tartufo, con mappe sulla aree tartufigene. A marzo prossimo, in concomitanza con la mostra mercato del tartufo marzuolo, è prevista l'inaugurazione di un laboratorio di trasformazione del tartufo in collaborazione tra il Comune e l'associazione; verranno inoltre collocati cartelli stradali che indicano i territori di produzione. ([www.museodeltartufo.it](http://www.museodeltartufo.it) - [www.comune.sangiovannidasso.it](http://www.comune.sangiovannidasso.it))



## Il Consorzio del vino Orcia

La terza edizione di *Divin Orcia* manifestazione itinerante ospitata quest'anno nel castello edificato attorno al 1050 in San Giovanni d'Asso ha visto l'abbinamento della doc Orcia ad un importante prodotto del territorio quale il tartufo delle Crete Senesi ed ha consentito alla presidente Donella Vannetti di tracciare un bilancio dei primi sette anni di attività del Consorzio costituito nel 2000; ad oggi sono 38 le aziende vinificatrici consorziate inserite su un vasto territorio di 13 comuni (7 nella totalità - Buonconvento, Castiglione d'Orcia, Pienza, Radiconi, San Giovanni d'Asso, San Quirico d'Orcia, Trequanda - e 6 in parte - Abbadia San Salvatore, Cianciano Terme, Montal-



cino, San Casciano dei Bagni, Sarteano, Torrita di Siena); 5500 i quintali di uva prodotti nell'anno 2006 di cui 3200 dagli associati al Consorzio su circa 200 ettari di vigneti iscritti alla doc Orcia rosso e circa 16 per la doc Orcia Bianco e 1 ettaro per la produzione di Orcia Vinsanto per complessive 150.000 bottiglie. Questi dati sono destinati a crescere

in breve tempo per la produzione derivante da nuovi impianti. Soddisfazione espressa dalla Presidente alla degustazione allestita nelle sale del castello: "siamo un piccolo gruppo di produttori, il percorso è difficile, ma abbiamo investito e soprattutto crediamo nella nostra capacità e nelle risorse del territorio". ([www.consorziovinoorcia.it](http://www.consorziovinoorcia.it)).