

VIAGGI E TEMPO LIBERO**Viaggio enogastronomico dal monte Amiata ai cipressi di Bolgheri**

di Chicco Rossi

Il nostro percorso inizia dalla **Toscana** e più precisamente partiremo dal **monte Amiata**, vecchio vulcano ormai spento, situato in quella terra di mezzo tra il **Chianti senese** e la nobile **Maremma grossetana**, per arrivare in uno dei luoghi culto dell'enologia italiana, patria adottiva di un certo **Giacomo Tachis** a cui dobbiamo molto (padre del **Tignanello** e del **Sassicaia**, per nominare solo due delle sue creazioni più conosciute).

Il monte Amiata, costellato di laghetti di origine vulcanica, offre paesaggio e scorci di sublime bellezza: infatti, in una giornata serena, è possibile ammirare un panorama monumentale che spazia **dal Massiccio del Gran Sasso d'Italia, al monte Terminillo, per arrivare fino agli Appennini liguri, all'Arcipelago toscano, all'Elba e al monte Argentario.**

Il Paese forse più conosciuto è **Arcidosso**, il cui nome, menzionato per la prima volta in un documento del 4 marzo 860, deriva probabilmente dalla fusione di *arx* e *dossum* (fortezza e dosso). Prodotto principe del territorio è la **castagna** che ha ottenuto la denominazione DOP (Denominazione di origine protetta) ed è raccolta nella zona di **Castel del Piano, Arcidosso e Santa Fiora**. Non può mancare nemmeno l'**olio**, prodotto con l'olivastra seggianese prodotto sul versante grossetano dell'Amiata, ad un'altezza variabile che oscilla tra i 460 e i 650 mt. L'olio, di verde tendente al dorato, dolce, di sottile profumo, con sapore gradevolmente fruttato, esalta la sua fragranza con le insalate di ortaggi e foglie verdi, legumi, verdura cotta, pietanze a base di pesce.

Non si può non citare il **fungo** con cui vengono cucinate saporite minestre a cui accompagnare un buon **Montecucco sangiovese**, prodotto con una percentuale minima di sangiovese pari al 90%, che nel 2011 ha ottenuto la DOCG. Come non assaggiare, prima di lasciare le pendici del vulcano, un piatto di **cinta senese**, razza suina la cui qualità è tutelata dalla qualifica DOP ottenuta nel 2012.

A questo punto, possiamo salire in auto e prendere la **direzione di Bolgheri e Castagneto Carducci**, terra famosa per il suo incantato viale di cipressi e ricca di borghi, spiagge selvagge, casate storiche a cui si deve la nascita di vino sublimi che ormai rappresentano un *must* mondiale.

O forse tutto è dovuto ai "...cipressi che a Bolgheri alti e schietti van da San Guido in duplice filar, quasi in corsa giganti giovinetti...ti canteremo noi cipressi i cori che vanno eterni fra la terra e il

cielo", ma forse eterni sono quei **supertuscan** il cui nome ormai è sinonimo di altissima qualità enologica.

Ecco che allora arriviamo davanti a un filare di cipressi troviamo l'ormai mitologica **Tenuta San Guido**, che prende il nome da **San Guido della Gheradesca** vissuto nel XIII secolo.

I personaggi intorno cui tutto ruota sono **Federico Tesio** e il già citato **Giacomo Tachis**.

Al primo dobbiamo la lungimiranza e la professionalità nell'allevare **purosangue** fino ad arrivare al mito del XX secolo: sua maestà **Ribot**, imbattuto in 16 corse, tra cui il **King George VI and Queen Elizabeth Stakes**, e l'**Arc de Triomphe** ben due volte.

Giacomo Tachis, di nascita piemontese (è nato a Poirino, piccolo comune della provincia di Torino) è il creatore di vini superlativi tra i quali si innalza il **Sassicaia** che, per chi ha avuto la **fortuna di degustarlo**, si presenta all'esame visivo limpido, con un colore rosso rubino con riflessi granati, consistente. Al naso intenso, complesso, fine, con note fruttate evolute di piccoli frutti rossi e neri maturi e in confettura, frutti di bosco, marasca, visciola e prugna; speziate di vaniglia, cannella, chinotto, tabacco, tostatura, leggero pepe e noce moscata; sentori vegetali di macchia mediterranea e di fieno; eterei di grafite e di eucalipto. In bocca è secco, caldo, abbastanza morbido, fresco, con un tannino ben presente ma levigato dall'affinamento, sapido.

Ma **Bolgheri** non vuol dire soltanto Sassicaia: che dire del **Campo alla sughera**, del **Sapaio**, del **Grattamacco**, del **Guado al Tasso** o del **monumentale Ornellaia**? E poi ancora delle **pappardelle al sugo di lepre e quaglie** accompagnate dai generosi vini rossi della Maremma.

Per gli amanti dello stile *country* alla maremmana, d'obbligo è un passaggio nella **storica sartoria artigiana "Arte e Moda"**, fondata dalla famiglia Morganti ai primi del '900 e che, come purtroppo troppo spesso accade, è passata in mano straniera. Tuttavia, resta il fascino di un **negozi artigianale** dove poter acquistare una **giacca maremmana in fustagno**.