

VIAGGI E TEMPO LIBERO

Andar per vino lungo la via Francigena

di **Chicco Rossi**

Il nostro percorso inizia da **Impruneta**, paese sito nelle **colline fiorentine** che ci porterà a scoprire un piatto caro al **Brunelleschi**, per poi proseguire tra le curve sinuose della SS 222 "**Chiantigiana**", passando per una macelleria particolare e un vignaiolo forse poco conosciuto ma che produce un **nettare divino** e per concludere il nostro viaggio approdando a **Fonterutoli**, incantevole **borgo medievale** e dal 1435 quartier generale dei marchesi Mazzei, sinonimo di qualità.

Impruneta vuol dire produzione di **terracotta**, impasto ottenuto da un'argilla contenente sabbia, carbonato di calcio e ossido di ferro, che conferisce alla terracotta il suo caratteristico **colore rossiccio**, in tutte le forme, siano esse mattoni, tavelle, giare, orci e anfore, arte praticata sin dal medioevo. I primi documenti attestano la produzione di terracotta in questa zona nel lontano XI secolo. Ma è con Filippo Brunelleschi che nasce il "**mito**" della **terracotta di Impruneta** utilizzata per la costruzione della cattedrale di S. Maria del Fiore, il Duomo di Firenze. La scelta era ricaduta sulla terracotta perché, non avendo la cupola armatura di sostegno, era necessario utilizzare un materiale in grado di offrire contemporaneamente **solidità e leggerezza**.

Ma alla produzione della terracotta, o per essere più precisi agli addetti alla cottura dei mattoni nelle fornaci (i cosiddetti **fornacini**) si deve la nascita di un **piatto** che tuttora è possibile gustare non solo a Impruneta ma in tutta la zona del Chianti. Stiamo parlando del **peposo dell'Impruneta**. La sua preparazione prevede l'utilizzo del **muscolo della vacca chianina** che viene messo in una pentola di coccio insieme ad aglio, vari aromi e ovviamente il pepe. Il tutto viene coperto da un buon **Chianti** e fatto cuocere a calore moderato, in forno o sul fornello, fino a che la carne non risulti morbida e assomigli a uno **stracotto**. Come detto la sua origine è dovuta ai **fornacini** che mettevano il tegame in un angolo delle fornaci.

Dopo un doveroso acquisto e un lauto pranzo è giunto il momento di iniziare la **tortuosa strada** che ci porterà alla meta. Tappa intermedia è **Panzano in Chianti** e più precisamente la macelleria di **Dario Cecchini** per degustare e acquistare il **sushi del Chianti**, fatto di carne di manzo di coscia e spalla intenerita, condita con olio, limone e un po' di aromi o il cosimino: **pane di carne di manzo cotto in forno**. Il detto dice che l'appetito vien mangiando e quindi, se si ha del tempo a disposizione, non ci si può non fermare da **Solociccia**, definito dallo stesso Cecchini come la **vera filosofia della vacca intera**. Si incomincia dal naso e si finisce con le zampe e la coda, passando dalla padella alla griglia al forno, alla pentola e al tegame. **6**

portate di carne, verdure di stagione, fagioli all'olio, pane vino torta caffè e grappa. Alternativa è l'**Officina della bistecca** dove Dario Cecchini vi guiderà in una maniera molto conviviale nella terribile questione della **cottura perfetta di Sua Maestà La bistecca** alla fiorentina e delle sorelle La Costata e La Panzanese. In entrambi i casi è possibile portare il **vino** da casa e allora forse è il caso di fare un salto verso Castellina in Chianti. Prima del paese giriamo a destra per una ripida discesa. A un certo punto, sempre sulla destra, si imbuca un cancello e si viene accompagnati da **file di cipressi** alternati a **cespugli di rosmarino** fino a uno spiazzo da dove si può ammirare un **incantevole panorama** della vallata. Si prosegue a piedi per arrivare a un caseggiato in pietra. Siamo ai **Poderi di Castellare** dove viene prodotto un gran vino forse troppo poco conosciuto in Italia ma sicuramente apprezzato all'estero. Stiamo parlando de "**I sodi di San Niccolò**", vino pluripremiato e per ben due volte **nei primi 100** della classifica stilata da Wine Spectator. È un vino ottenuto da uve Sangiovese e Malvasia nera, di colore rubino violaceo. Al naso estremamente varietale, con **note floreali** che si fondono con quelle **speziate** di pepe nero e ginepro. In bocca suadente ed elegante con giuste note di tannino. Ma la produzione non finisce qui: ad esempio, di sicuro interesse è il **Coniale**, cabernet sauvignon in purezza che sfida il mondo.

A questo punto si è rotto il ghiaccio e quindi si può prendere la strada di **Fonterutoli**, l'antica *Fons Rutolae*, rappresenta la casa della famiglia **Mazzei**. Ancor prima che la famiglia Mazzei vi si trasferisse, il borgo è stato teatro di un importante trattato, infatti, come ricorda una targa, nel 998 Ottone III pose fine alle contese tra le potenti Diocesi di Siena, Fiesole e Arezzo, stabilendo **confini e possessi**. Camminando per i viottoli di sassi sembra di tornare indietro nel tempo, tanta è la quiete e l'**armonia** che è possibile trovare. Ci si può sedere su una panchina all'ombra di **glicini** che si arrampicano lungo i muri degli **edifici medievali** più volte distrutti dalle incursioni dei senesi per leggere un libro o gustare un buon sigaro. Mazzei non vuol dire solamente vino ma anche **ospitalità e ristorazione**. La prima la si può trovare in una delle stanze che vengono affittate all'interno delle varie proprietà dei marchesi nel **borgo**, mentre la seconda viene data sia dall'**Enoteca** che dall'Osteria dove oltre ai vini di famiglia è possibile degustare le ricette di casa Mazzei. Andando verso l'osteria ci si imbatte in un cartello che indica la Via Francigena, antica strada che partendo da Canterbury conduce a Roma i pellegrini di dantesca memoria ("*Deh peregrini che pensosi andate...*"). Arrivati all'osteria non si può fare a meno di essere tentati da un **Siepi**, un cru composto da **Sangiovese e Merlot** e definito dal Gambero Rosso come uno dei **50 vini che hanno cambiato l'Italia**. L'ottima cena che si può degustare può essere conclusa con un bicchiere della sorprendente **grappasessanta di Zisola**, altro podere di questa famiglia a cui il mondo vinicolo deve molto.