

La Fattoria di Statiano

riporta il vino nella Val di Cecina

«**D**icevano che dalla Val di Cecina non poteva venire il vino e noi li abbiamo smentiti». Esordisce così Tina Castaldi quando racconta dell'azienda a pochi passi dalla splendida Volterra. Tina la conduce insieme a Paolo Germano, direttore tecnico e di vigna, che grazie alla sua esperienza nel biologico, ha portato il known-how necessario per produrre vini bio. «Sapevamo che qui era possibile produrre vino: al museo di Volterra ci sono anfore etrusche che lo testimoniano». Dalla voce di Tina trapela gentilezza e sicurezza, quella di chi ha chiari i valori su cui fonda il proprio lavoro. «Inoltre - prosegue - Paolo ha avuto l'intuizione di piantare la vigna a nord-est anziché a sud come il resto dei filari. Grazie a questo l'uva ha una maturazione lenta, che dona al nettare un aroma ricco e peculiare. A questo si aggiunge la scelta di non barricare e di utilizzare le vecchie botti di cemento già presenti nella cantina di famiglia. I nostri vini sono Montecastelli Igp, una denominazione giovane (2006 n.d.r.), ma per noi ciò che conta è il legame col territorio. Il lavoro parte dalla vigna,

Una Igp giovane
e poco conosciuta,
tanta passione
e valori saldi

a cura di Paolo, e prosegue in cantina con la supervisione di Vincenza Folgheretti, la nostra enologa». Con un tono di voce sorridente racconta che per questo le piace immaginare i vini Statiano con note un po' maschili e un po' femminili. Vini che nonostante la giovane età della pianta da cui provengono (13 anni) sono già stati premiati: lo Statiano 2013 (Sangiovese in purezza) ha infatti ricevuto l'argento all'International Wine Challenge 2017. L'azienda è inoltre associata alla FIVI (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti) «Per ribadire che le uve che utilizziamo provengono solo dalle nostre vigne» (b.a).•

FATTORIA DI STATIANO
56045 Micciano, Pomarance (PI)
Tel. 0588.61153 Cel. 338.5057879 Fax 0588.61153
info@agriturismostatiano.com
www.agriturismostatiano.com



Fattoria di Statiano takes wine back to Val di Cecina

A young and not yet well-known Igp, a great passion and strong values

«They used to say that from Val di Cecina couldn't come any wine and we proved they were wrong». With these words, Tina Castaldi starts to tell the story of her winery near the wonderful Volterra. Tina manages it with Paolo Germano, technical and vineyard manager who, thanks to his experience in the field of organic farming, has taken to his winery the needed known-how to start an organic production. «We knew that we could make wine here: there are Etrurian amphorae at the museum of Volterra that proves it ». Tina's voice transmits gentleness and confidence: she knows well the basis of her work, her strong values. «Also – she says – Paolo had the intuition to plant the vineyard facing northeast instead of south like the other vines. Thanks to this, the grapes can ripen slowly, gaining a rich and peculiar aroma. Beside all this, their choice to avoid barrique but use the old cement vats of the family winery give to the wine a very personal character. Our wines are Montecastelli Igp, a young denomination (2006) but with a strong tie with its territory. Our work starts in the vineyard with Paolo's cares, and continues in the cellar with the supervision of our oenologist, Vincenza Folgheretti ». Smiling, she says that she likes to imagine her wine with both feminine and masculine peculiarities. In spite of the young age of the vines, these wines have received already many prizes. Statiano 2013 (Sangiovese in purity) has gained the silver medal at the International Wine Challenge 2017. The winery is also member of FIVI (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti) «Because the grape we use comes from our vineyards only». •

