

Orcia Doc, a Wine&Siena la Cenerentola della Toscana del vino si racconta con il suo sangiovese

31 Gennaio 2024

di Redazione



SIENA – Quaranta cantine in dodici comuni, circa 150 ettari vitati e appena 300mila bottiglie l'anno, che non soddisfano neanche un quinto dei turisti considerando che qui ogni anno ne arriva un milione e mezzo. Cenerentola della Toscana del vino, la Val d'Orcia – stretta tra la zona di produzione del Brunello di Montalcino e del Nobile di Montepulciano – è un territorio tutto da scoprire con la sua Orcia Doc.

La denominazione nasce nel 2000 in quello che quattro anni dopo diventa patrimonio dell'Unesco proprio per lo straordinario stato di conservazione del panorama. Un'area poco antropizzata e incontaminata in provincia di Siena, gelosa delle proprie bellezze e dei suoi straordinari prodotti che, non a caso, ha intrapreso il cammino per la trasformazione in Docg.

“La produzione è molto limitata, quindi è difficile trovare le bottiglie di Orcia doc in giro”, ha fatto notare **Andrea Frassinetti** consigliere nazionale Onav, che a Wine&Siena, spinoff di

Merano Wine Festival, ha condotto la masterclass “Sotto i cieli di Val d’Orcia: tesori vinicoli tra colline incantevoli e tradizioni autentiche”.

“I produttori che hanno dato vita alla denominazione provenivano da una tradizione di mezzadria, quindi parliamo di un vino fatto per uso familiare, non c’era bisogno di lunghi invecchiamenti”, racconta. “Oggi, dopo più di vent’anni, i produttori che hanno percorso strade diverse stanno convergendo in un’unica direzione che è quella della qualità, della bevibilità e della semplicità del vino, intesa come essenzialità e non come banalizzazione”.

“Oggi in questo territorio, piccolo e compresso tra denominazioni molto importanti”, ha aggiunto Frassinetti, “si riescono a trovare nicchie di qualità in cui il sangiovese esprime delle caratteristiche elevate e assolutamente in linea con le nuove tendenze di mercato. Vini bevibili, eleganti, essenziali, che danno grande soddisfazione senza rinunciare alla godibilità nel lungo periodo”.

“I produttori di Orcia doc sono rigorosi con il sangiovese, giocano con i bianchi, stanno scommettendo sulle bolle e la scommessa più grande è quella di far diventare almeno una parte della denominazione Docg”.

In degustazione – purtroppo senza nessuno dei produttori presente – Sassodisole 2021 Orcia Sangiovese di Sassodisole, Aetos Riserva 2019 Orcia Sangiovese Riserva di Tenuta Sanoner, Frasi 2019 Orcia Sangiovese Riserva di Marco Capitoni, Miraggio Rosso 2018 Orcia Sangiovese di Bagnaia, Atrivm Riserva 2017 Orcia Sangiovese Riserva di Atrivm, Il Tocco 2019 Orcia Sangiovese Riserva di Campotondo, Giovesone 2019 Orcia Riserva di La Nascosta, Di Testa Mia 2018 Orcia Riserva di Poggio Grande.