

METINELLA: TUSCAN EXPERIENCE AL SAPORE DI NOBILE DI MONTEPULCIANO



Siamo nel comune di Montepulciano, a cavallo tra la meravigliosa Valdichiana e la strepitosa Val d’Orcia. Stefano Sorlini, il proprietario della nuovissima azienda vitivinicola Metinella, ci fa da Cicerone alla scoperta di questa affascinante realtà. Azienda vitivinicola Metinella: *tuscan experience* al sapore di Nobile di Montepulciano

Iniziamo il nostro tour dell’azienda vitivinicola Metinella con l’elegante wine bar, adiacente alla bottaia, dove si possono degustare vini e, tra poco, sfogliare anche comodamente riviste, libri. La bottaia ha incredibilmente i pavimenti in travertino e un impianto modernissimo che mantiene la temperatura e l’umidità costante, a 16 gradi, tutto l’anno.



Il giro d'aria che si viene a creare permette d'evitare l'uso di disinfettanti eliminando l'umidità e le muffe che ne conseguirebbero. I legni delle botti, di rovere nuovo, fatte dal famoso Garbellotto, sono da 25 e da 50 ettolitri, perché loro ritengono che siano i due formati ideali per la fermentazione malolattica e l'affinamento.

I vigneti di Metinella

Camminiamo nel vigneto dell'azienda vitivinicola Metinella, in un silenzio quasi mistico. Si nota subito la grande attenzione che pongono alla coltivazione. Osserviamo il Prugnolo gentile - usato per il loro rosso, "Rossodisera", per il Nobile, "Burberosso", per la Selezione, il "142-4", ma anche per il loro bianco, "Ombra", fatto di Sangiovese in purezza - una varietà di Sangiovese molto interessante che può dare grandi soddisfazioni se opportunamente lavorata.



Evidentemente da queste parti lo sanno fare bene: *“Qui”* - Stefano Sorlini ci indica una zona di lato - *“abbiamo creato un giardino con le piante mediterranee che io adoro perché lo ritengo il vero odore della terra.”*

Vino in coscienza

Non fanno biologico, non ci credono troppo, d'altronde a Montepulciano le biologiche certificate sono solo 5 su centinaia di consorziati tra imbottiglieri e conferenti le uve: *“Facciamo però vino in coscienza.”* - Sottolinea Stefano Sorlini. Interessante come definizione, forse anche più onesta di tante altre, da certi punti di vista. *“Nessun tipo di trattamento, all'occorrenza solo rame e zolfo, non usiamo fertilizzanti esterni ma sovesci di vario genere. Facciamo sì che la natura si autoalimenti.”*



Visitiamo la rimessa per le attrezzature agricole. Hanno davvero svolto un grande lavoro, gli interventi sulle vigne sono stati difficili e profondi. Le vigne sembrano curate come fossero tanti piccoli figli: *“Abbiamo anche la fortuna di avere particelle ad altitudini diverse per via delle due differenti aziende da cui è composta la nostra realtà, quindi godiamo di più tipi di terreno che apportano al prodotto della caratteristiche che se fossimo legati a un solo poggio non avremmo. Sotto, il terreno è argilloso, limoso, sopra, molto più roccioso, minerale.”*

Notiamo che i grappoli per ogni pianta sono pochi. La produzione infatti è bassissima: circa 25 quintali d'uva per ettaro, il che significa estrema attenzione alla qualità del prodotto.



La passione per la natura

Più visitiamo l’Azienda vitivinicola Metinella, più comprendiamo il desiderio che è venuto a Stefano Sorlini di diventare viticoltore: *“Io questa zona la bazzicavo da un po’, mia sorella abita qui da 30 anni. Una sua amica m’introdusse nel mondo della caccia di selezione, e così scoprii la natura di Montepulciano, i boschi, la macchia, un luogo a tal punto affascinante da indurmi a pensare di fare qualcosa. Cominciai così a guardarmi intorno e questa fu la prima realtà che incontrai. C’era una bella base da cui partire.”* Senza dubbio, siamo d’accordissimo.

Tra non molto qui sarà realizzato anche un agriturismo. Visitiamo il casale deputato, che si erge proprio davanti alle vigne, e lo spazio che diventerà la stanzina delle colazioni. Ci sarà una struttura in vetro che la amplierà, una pergola esterna, sotto verrà un laghetto o una piccola piscina. Il progetto sembra molto bello.



Leggi anche: [Cosa vedere in Val d'Orcia, 10 luoghi da non perdere](#)





750 piante d'olivo

Nell'Azienda vitivinicola Metinella ci sono anche 750 piante d'olivo abbastanza vecchie le quali, quando Stefano Sorlini ha acquistato le due realtà che sono andate a formare l'azienda, versavano in condizione d'abbandono. La produzione di olio EVO è infatti limitata: *"Negli ultimi due anni, purtroppo, la produzione di olio si è rivelata miserrima, il clima non ci ha favoriti anche se per fortuna gli olivi non sono stati attaccati né da malattie né dalla mosca. Non vendiamo olio, tranne a chi ce lo richiede espressamente, ma lo utilizziamo per la nostra cucina."*



Un'altra cosa molto interessante è che l'Azienda vitivinicola Metinella propone varie formule di tour, dai vigneti alla cantina, con degustazione finale dei loro vini accompagnati da prodotti tipici locali. Le escursioni possono avvenire a piedi, a cavallo, in bicicletta, o con accompagnamento in Range Rover. Inoltre ci sono gli spazi per i bambini, sempre benvenuti, mentre il giardino e i vigneti dell'azienda vitivinicola Metinella possono fare da sfondo a proposte di matrimonio, matrimoni, e lune di miele.

La cucina dell'azienda vitivinicola Metinella

È il momento del pranzo e della nostra degustazione. Uniamo le due cose e facciamo un pranzo-degustazione sulla bellissima terrazza del ristorante. Sorvegliamo, come aperitivo, il bianco "Ombra", un interessante esperimento di Sangiovese in purezza. Sentori floreali, al naso. In bocca, asciutto, sapido, lungo al palato.



La giovane cuoca, Giulia Campiani, ci racconta, entusiasta: *“Io ho iniziato una cucina a tutto tondo lavorando in vari ristoranti e agriturismi. Poi, quando 2 anni fa ho cucinato dalla chef stellata Katia Maccari, ho cominciato a non sopportare più la carne e tutti i cibi carichi di grassi animali che a mio parere erano superflui, quindi pian piano ho cercato di reinventarmi seguendo quella che è la cucina vegana-vegetariana, tagliatelle senza uova, gnocchi senza uova. Mi piacciono i cibi artigianali, integrali, la pasta fillo la faccio io, per esempio. Nella cucina toscana cerco comunque di immettere ciò che è il patrimonio mondiale.”*

Eppure ci sono piatti - nonostante la frequente rotazione del menù che avviene ogni 15 giorni - che vanno sempre per la maggiore.



*“Il ragù, per forza, magari di faraona con le prugne secche e i pinoli, oppure manzo e maiale con le nocci-
ole. Il mio piatto preferito sono gnocchi di patate viola con fonduta di pecorino, anice, pesche e mandorle.
Adoro mettere la frutta nei piatti. Mi piace anche giocare col caldo-freddo, soprattutto negli antipasti -
come la pappa al pomodoro bollente con la bufala e la crema di parmigiano fredda - e nei dolci: torta calda
con salsa gelida, ad esempio.”*

Un ottimo pranzo nella campagna toscana

Sul tavolo arrivano diversi piatti, tutti molto interessanti. La loro rivisitazione del prosciutto e melone: il gazpacho di melone con grissino fatto in casa e prosciutto crudo; involtini di zucchine con mousse di ceci e sedano nero, tipico della cucina vegana; omelette di ceci con un asparago, uno spinacino e la riduzione del loro vino con tutte le spezie, come alloro, rosmarino, anice stellato, cannella, pepe; un crostone di pane all'anice con sopra la panzanella, condito con semi di zucca tostati, vino bianco, basilico, sale, olio evo, pepe; e infine un bonbon con pecorino riserva, dell'azienda Mazzapicchio, con foglie di basilico del loro orto e la polvere di limone delle loro piante.



Le bottiglie in schiera sul tavolo emanano davvero fascino con le loro etichette bianche, fuori dal comune: colpiscono.

Il "Rossodisera" è il loro Rosso di Montepulciano: 90% Sangiovese Prugnolo gentile, 10% Canaiolo. Sentori di frutti selvatici, vinoso. Al gusto, vivace, sapido, armonico.

Piatti moderni, vini tradizionali

Arrivano gli gnocchi di patate viola al pesto di basilico, prezzemolo, sedano con un pizzico di rucola, con aggiunta di mandorle tostate e pomodorini confit.



Leggi anche: [Chef Antonello Sardi, tutte le virtù del ristorante Virtuoso](#)





“Burberosso” è il Nobile di Montepulciano di Metinella: 90 % Sangiovese Prugnolo gentile, 5% Canaiolo, 5% Mammolo. Il bouquet è complesso, intenso, sentori di frutti di bosco e bacche. Il gusto è sapido, pieno, equilibrato: avvincente. Mentre il top di gamma, se così si può dire, è la loro Selezione, il “142-4”, fatta esclusivamente da uve Sangiovese Prugnolo gentile. Il nome deriva dal foglio di mappa 142, particella 4, ed è ottenuta da un solo vigneto che si chiama “Pietra del Diavolo”. Bouquet complesso, intenso, con note di frutti di bosco. Al gusto: tannini vellutati, equilibrato, struttura elegante. Lungo al palato.

Assaggiamo anche “Rossorosso”, il loro Cabernet in purezza. Al naso, intenso, con aromi speziati. Al gusto, vellutato, armonico, persistente al palato.



Dessert e vinsanto

Arriva la pasta fillo integrale, fatta da loro, con una mousse di yogurt greco fresca, pesca noce, nocciole tostate e zucchero vanigliato alla cannella.

Siamo in fondo, è l'ora del Vinsanto: 60% Malvasia, 20% Trebbiano, 20% Grechetto. Al naso, complesso, intenso, con note spaziate e fruttate. Il sapore è dolce, caldo, persistente.

È una cucina estremamente piacevole, interessante, in un continuo scambio tra innovazione e tradizione. I prodotti locali, provenienti dall'orto dell'azienda vitivinicola Metinella, o da fornitori nei dintorni, a km 0, sono adatti a clienti locali che però vogliono provare qualcosa di diverso, ma anche a chi viene da fuori, agli stranieri di tutto il mondo.



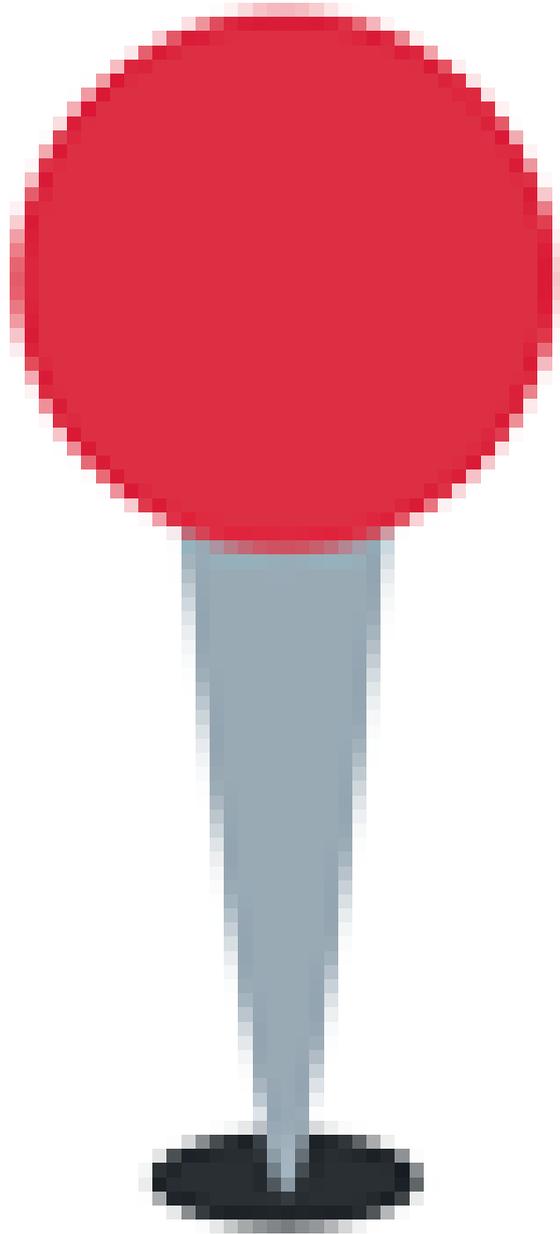
Leggi anche: [Vini da dessert toscani, un bicchierino di tradizione a fine pasto](#)





La loro parola d'ordine principale è: bello. Tutto deve essere bello, sano, naturale. Concordiamo.

La nostra bellissima esperienza toscana all'azienda vitivinicola Metinella di Montepulciano, purtroppo, finisce qui. Adesso aspettano voi!



PER APPROFONDIRE:





Metinella: tradizione e modernità si sposano sulle colline di Montepulciano





Montepulciano: il nobile borgo della Val di Chiana senese





[Val di Chiana: viaggio al centro della bellezza toscana](#)





Metinella Azienda vinicola - Via Fontelellera, 21 Montepulciano (SI) - Tel. +39 0578 799139

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

⇒Teniamoci in contatto←



Reportage fotografico realizzato da Ambra Colacione per TuscanyPeople.com © Copyright
In collaborazione con Azienda Agricola Metinella

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

