

## STRADE DEL VINO, DELL'OLIO E DEI SAPORI: 20 ITINERARI DA NON PERDERE IN TOSCANA



Strade del vino in Toscana: 20 itinerari che attraversano il territorio toscano esaltandone bellezze rurali, antiche tradizioni vitivinicole e prelibatezze gastronomiche.

Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori di Toscana

**V**enti strade, 5.000 chilometri, oltre 2.500 associati, più di 900 aziende agricole coinvolte, e poi laboratori di trasformazione di salumi e formaggi, miele, tartufi, zafferano, castagne, pasta, dolci e, ovviamente, olio extra vergine d'oliva e vino.



## Cosa sono le Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori

Sono questo e altro le Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori: 20 itinerari federati che esaltano l'unicità del territorio toscano. Qui storia, accoglienza e stili di vita si intrecciano, tessendo una trama di una ricchezza senza eguali.

La Federazione esiste dal 2001 e nasce a Montespertoli (FI) con l'intento di promuovere principalmente il turismo enogastronomico. Nel 2005 cambia nome - da "Strade del Vino" a "Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori di Toscana" - e dedica a ogni itinerario una pagina web dove approfondire a 360° tutto ciò che lo rende unico: territorio, storia, news, eventi, festival, prodotti tipici e disciplinari; inoltre escursioni e degustazioni organizzate dalle strutture associate disseminate sul territorio.





## 20 itinerari enogastronomici per visitare la Toscana

Borghi struggenti, colline impalpabili, antiche città d'arte, profumi e sapori unici: ciò che rende la Toscana luogo d'incanto e stupore coinvolge tutti i sensi. Perdersi lungo alcuni degli itinerari più suggestivi che la attraversano è puro cibo per l'anima.

Le Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori toccano ogni angolo della Toscana, da quelli più remoti e meno conosciuti alle zone note ai più. Ce n'è per tutti i gusti, anche in termini paesaggistici. È possibile attraversare foreste fatate e vallate immense, valicare picchi austeri attraversando borghi dove il tempo sembra essersi fermato. E ancora fendere prati verdi che degradano verso il luccichio del mare, guidare su tornanti da brivido alla conquista di pascoli e brughiere.



## Le Strade del Vino nelle diverse province toscane

Qui di seguito trovate le 20 Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori, suddivise nelle diverse [province toscane](#).

Arezzo: 2 strade da scoprire

Strada del Vino Terre di Arezzo | Strada dei Vini di Cortona.

Firenze: vino e castagne

Strada del Marrone del Mugello di Marradi | Strada del Vino Chianti Montespertoli.

Grosseto: strade di vino e gastronomia

Strada del Vino e dei Sapori Monteregio di Massa Marittima | Strada del Vino e dei Sapori Colli di Maremma.

Livorno: un itinerario vista mare

Strada del Vino e dell'Olio Costa degli Etruschi.

Lucca: sapori dal mare alla montagna

Strada del Vino dei Colli di Candia e di Lunigiana | Strada del Vino e dell'Olio Lucca-Montecarlo-Versilia.

Pisa: strade dell'olio e del vino

Strada dell'Olio Monti Pisani | Strada del Vino delle Colline Pisane.

Pistoia: un itinerario tra borghi e castelli

Strada dell'Olio, Borghi e Castelli della Valdinievole.

Prato: 2 strade del vino

Strada dell'Olio e del Vino del Montalbano | Strada dei Vini di Carmignano e dei sapori tipici pratesi.

Siena: un territorio ricco di sapori

Strada del Vino Orcia | Strada del Vino Nobile di Montepulciano e dei sapori della Valdichiana | Strada dei Sapori della Val di Merse | Strada del Vino e dell'Olio Chianti Classico | Strada del Vino Vernaccia di San Gimignano | Strada del Vino Montecucco e dei Sapori d'Amiata.



Leggi anche: [Provincia di Siena: 7 territori da scoprire](#)





## Strade del Vino: 5 itinerari da non perdere in Toscana

Per chi è attratto dalla ricchezza enologica toscana, un viaggio attraverso i vigneti, assaggiando vini d'eccellenza abbinati a sapori unici è d'obbligo.

Tra le 20 Strade de Vino toscane, ne abbiamo selezionate 5 che vogliamo raccontarvi dischiudendone magia e sensualità, eccellenza e bellezza.

Iniziamo con il Classico dei classici, proseguiamo con altri 2 scampoli di Toscana famosi anche per le loro attrattive enogastronomiche per chiudere con 2 Strade del Vino meno note, ma che faranno parlare di loro sempre più.





## Vino e Olio nel Chianti Classico

Se le sue celebri colline potessero parlare, ci racconterebbero di aspre battaglie avvenute secoli or sono, tra le Repubbliche di Siena e Firenze. La ragione degli scontri? Conquistare questo piccolo ma eccezionale fazzoletto di terra: il Chianti Classico.

### La regione del Chianti Classico

Questo territorio toscano evoca storia, cultura, arte, buon cibo e ottimo vino, il tutto avvolto da morbidi e suadenti colli che hanno contribuito alla sua gloriosa fama internazionale. Si tratta di un susseguirsi di piccoli borghi, pievi e castelli, cantine e fattorie, musei e parchi, tutti raggiungibili percorrendo strade sterrate e polverose che altro non fanno se non aggiungere ulteriore fascino a quella che è una terra ancora piacevolmente spettrinata.

### Il Chianti Gallo Nero

Il panorama vitivinicolo è felicemente dominato da uno dei vini rossi italiani più interessanti e che dal 1924 si fregia dell'iconico [simbolo del Gallo Nero](#). Il Chianti Classico DOCG, disponibile anche nelle tipologie Riserva e Gran Selezione, è ottenuto prettamente da uve Sangiovese. Serbevole, versatile, caldo, questo vino si sposa divinamente con la cucina contadina della quale questa terra è custode millenaria.



## Il Vin Santo del Chianti Classico

Altra bottiglia eccellente è la DOC Vin Santo del Chianti Classico, dedicata a uno dei vini liquorosi più rinomati della Toscana. Ottenuto con uve appassite di Malvasia e Trebbiano e poi invecchiato per anni in piccoli caratelli di legno, viene tradizionalmente servito a fine pasto come vino dolce da accompagnare a pasticceria secca o a formaggi stagionati.

## Una delle strade toscane dell'olio

La Strada del Vino e dell'Olio Chianti Classico richiama l'attenzione su un altro protagonista indiscusso dell'enogastronomia locale. A condire ricche zuppe, nobili carni, gustose verdure, aggiungendovi note erbacee e sentori di mandorla, l'Olio Extra Vergine di Oliva DOP Chianti Classico si staglia indisturbato: spremuto a freddo, è ottenuto da olive di varietà Leccino, Moraiolo, Frantoiano e Pendolino.



Leggi anche: [Perché il Chianti Classico ha come simbolo il Gallo Nero?](#)





### Costa degli Etruschi: vino e olio al profumo di mare

*"I cipressi che a Bolgheri alti e schietti van da San Guido in duplice filar, quasi incorsa giganti giovinetti mi balzarono incontro e mi guardar."*

Inizia così la poesia del grande Giosuè Carducci *"Davanti a San Guido"*, luogo struggente di raro pathos dove i celebri cipressi accompagnano trionfanti con immobile eleganza i fortunati avventori. Fortunati sì, perché qui siamo nel cuore pulsante dell'innovazione vitivinicola toscana. Terra dei leggendari supertuscan dei quali il Sassicaia è rappresentante indiscusso.

### Costa degli Etruschi: terra di vino e olio

La Strada del Vino e dell'Olio Costa degli Etruschi si snoda per 150 km lungo la costa tirrenica nelle province di Livorno e Pisa, per raggiungere poi l'Isola d'Elba. Siamo in un angolo di paradiso dove gli amanti dei vini rossi toscani potranno degustare i loro calici inebriati dai profumi della macchia mediterranea e dall'intensità dell'azzurro del mare.



## I vini DOC della Costa degli Etruschi

Sono 5 le DOC presenti in questo territorio toscano. La prima, arrivando da nord, è la DOC Terratico di Bibbona, la più giovane. Segue la DOC Montescudaio, in provincia di Pisa, zona più collinare, dove i rossi sono eleganti e profumati. Scendendo verso sud si entra nella celeberrima DOC Bolgheri, patria dei mitici super-tuscan, alla quale fa seguito la DOC Val di Cornia, che regala grandi rossi minerali e profondi.

Un tuffo in mare attraverso quel tratto che separa la costa dall'Isola d'Elba, dove l'Aleatico passito è il fiore all'occhiello di questa produzione vitivinicola DOC. Non mancano però rossi e bianchi sapidi e strutturati di alta qualità. Itinerario dunque ricchissimo, dove tradizioni e innovazioni enoiche si sono incontrate cristallizzandosi in una dimensione unica e irripetibile.

## L'olio della Costa degli Etruschi

Produzioni di oli di oliva di pregio impiegati nella cucina locale e da degustare rigorosamente in loco aggiungono eccellenza all'eccellenza. Nel sito della Strada del Vino e dell'Olio Costa degli Etruschi è possibile consultare l'elenco dei frantoi presenti in zona e prenotare degustazioni e visite guidate.



## Vino Orcia: una Strada tra le dolci colline

Trequanda, [Pienza](#), [Montalcino](#), [San Quirico d'Orcia](#): sono solo alcuni dei comuni che comprendono uno degli itinerari toscani più pittoreschi. La [Val d'Orcia](#) è un quadro naturale dipinto dal genio indiscusso della natura che qui sublima in scorci di rara bellezza. Non a caso dal 1999 è Area Naturale Protetta di Interesse Locale (ANPIL) e dal 2004 l'UNESCO l'ha inserita nella lista dei luoghi Patrimonio dell'Umanità.

La [Val d'Orcia](#) è infatti il primo territorio rurale ad essere stato premiato con questo riconoscimento perché, si legge nella motivazione: "*icona del paesaggio*". Colline soffici color verde smeraldo, solitari cipressi a fargli da pennacchio, minuscole pievi medievali che sembrano miraggi, e poi chiese rinascimentali, borghi a spirale, vasche termali *en plein air*.

## Vini della Val d'Orcia: non solo Brunello e Nobile

Oltre a trattarsi di una delle campagne più belle del mondo, la Val d'Orcia è sinonimo di grandi vini. Nella DOC Orcia non sono compresi né [Brunello](#) né Vino Nobile, che hanno una DOCG tutta loro. Si tratta di una denominazione importante in quanto molto giovane e promettente, fortemente voluta dai viticoltori della zona, e compresa tra l'area di produzione del Brunello appunto e del Nobile di Montepulciano.

Vini rossi strutturati a base di quel *sanguis jovis* che ha fatto la fortuna enologica della Toscana. Orcia, Orcia Riserva, Orcia Sangiovese e Orcia Sangiovese Riserva sono le 4 tipologie di rossi che cadono all'interno della DOC. I rossi possono essere prodotti anche nella tipologia novello, i rosati sono sempre a predominanza Sangiovese e i bianchi previsti dal disciplinare comprendono sia vini secchi che passiti: il Vin Santo da Trebbiano toscano e la Malvasia bianca lunga sono da provare.

## Prodotti tipici della Val d'Orcia

A fare da corollario a quest'idillio altri prodotti d'eccellenza enogastronomica sono i Pecorini di Pienza e lo [zafferano](#), la cui coltivazione è stata riscoperta solo recentemente da pochi agricoltori.









## Strada del Vino Montecucco e dei Sapori d'Amiata

Rimaniamo in provincia di Siena e andiamo alla scoperta di un itinerario che ci porta dal [Monte Amiata](#) fino alle pianure della [Maremma grossetana](#). La Strada del Vino Montecucco e dei Sapori d'Amiata si estende infatti tra le province di Siena e Grosseto ed è oggettivamente uno dei territori toscani più variegati nel suo insieme di paesaggi, profumi, sapori, bellezze artistiche, antiche tradizioni contadine.

La qualità dei prodotti agroalimentari qui è invidiabile. Questo grazie anche alla presenza del [Monte Amiata](#) stesso: le condizioni pedoclimatiche più uniche che rare rendono questo vulcano estinto e tutte le colline che degradano verso l'Ombrone particolarmente vocate alla coltivazione della vite e dell'olivo.

## Montecucco: una DOCG all'ombra di un vulcano

La DOCG Montecucco è stata istituita nel 1998 e comprende soprattutto grandi vini rossi a base Sangiovese prodotti anche nella tipologia Riserva. La natura vulcanica del tratto che da [Arcidosso](#) sale verso l'Amiata dove la terra è ricca sia di pietra focaia che lavica, impartisce ai vini qui prodotti una caratteristica mineralità che tende poi a stemperarsi scendendo più a valle.



## L'Olio EVO di Seggiano

La DOP Olio Extra Vergine di Oliva Seggiano è invece la certificazione che protegge l'altissima qualità di questo fragrante oro verde ottenuto da una varietà di oliva autoctona: l'Oливаstra seggiana.

## Le DOP e le IGP della Strada del Vino Montecucco e dei Sapori dell'Amiata

Ma le certificazioni che tutelano l'unicità di questo territorio non sono finite qui: la Castagna del Monte Amiata IGP, il [Pecorino Toscano DOP](#), la Carne di Vitellone IGP sono altri fiori all'occhiello della Strada del Vino Montecucco e dei Sapori dell'Amiata.

E tra un calice di Montecucco DOCG e l'altro, tra una fettunta con l'Olio Seggiano e uno stufato di vitello, mentre indugiate tra formaggi e castagnacci, perdetevi assaggiando anche i profumati funghi e [tartufi](#) che crescono sul Monte, il purissimo zafferano purissimo di Maremma, il croccante Biscotto Salato di [Roccalbegna](#), i gustosi Salame e Salsiccia di Cinghiale.



Leggi anche: [I funghi e la cucina toscana: 4 ricette della tradizione da leccarsi i baffi](#)



## Strada del Vino Terre di Arezzo

Percorrere i 200 chilometri della Strada del Vino Terre di Arezzo significa attraversare il [Valdarno Superiore](#), la [Val di Chiana](#), [Arezzo](#) e il [Parco delle Foreste Casentinesi](#). Gli antichi boschi incantati di quest'ultimo, l'oro, l'antiquariato, le perle storico-artistiche di Arezzo – impossibile non citare gli affreschi di Piero della Francesca e il crocifisso del Cimabue – gli scavi etruschi della Val di Chiana, i castelli e i borghi del Valdarno: se a questo associamo eccellenze enologiche da degustare con specialità locali, abbiamo un itinerario dal fascino irresistibile.

## Tre DOC e un DOCG in provincia di Arezzo

Il territorio aretino vanta una DOCG e ben tre DOC: la rinomata Chianti Colli Aretini DOCG e le importanti Valdarno di Sopra DOC, Cortona DOC, Valdichiana DOC. Le tipologie di vino che cadono nelle tre DOC sono: rosso, rosato, bianco, vinsanto e spumante. Sì perché in Terre di Arezzo oltre ai vitigni autoctoni come il Sangiovese e il Trebbiano, si coltivano gli internazionali storicamente diffusi anche in altre zone della Toscana: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Merlot, Pinot Nero, Sauvignon Blanc, Chardonnay.

Alcuni di questi sono particolarmente indicati per la spumantizzazione, come il Pinot Nero, fatto che rende



questa zona forse la più interessante di tutta la Toscana per quanto riguarda le bollicine.

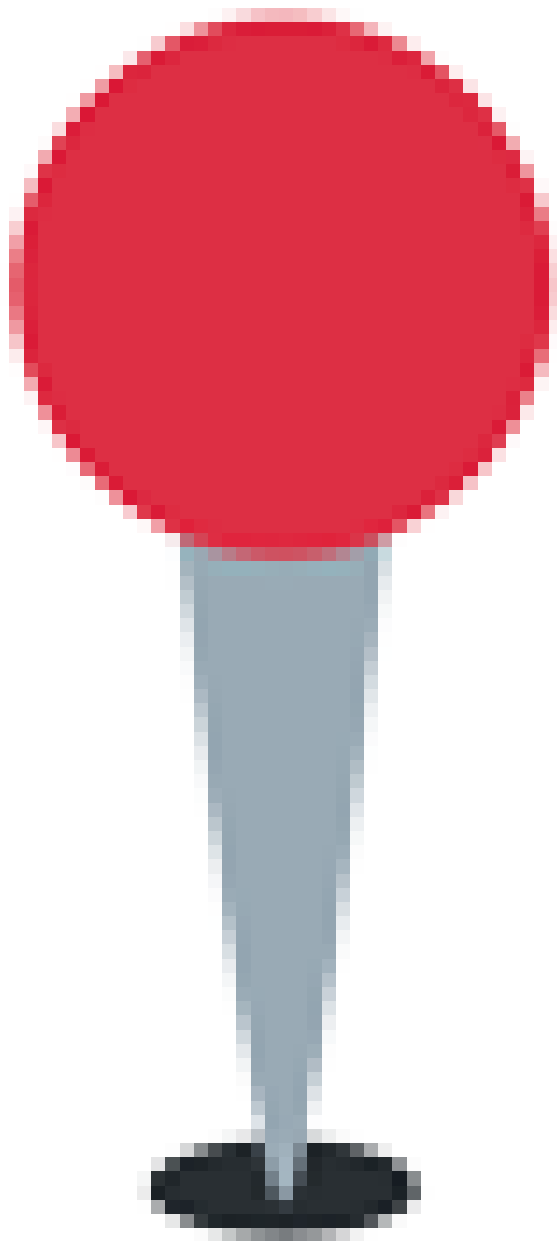
## I prodotti tipici delle Terre di Arezzo

Gli appassionati di vino nell'aretino hanno di che divertirsi, anche in termini di abbinamenti. Lungo la Strada del Vino Terre di Arezzo le opportunità di soddisfare gola e languorini non hanno nulla da invidiare all'eccellenza enoica. È qui che si coltivano alcuni dei legumi più pregiati – fagioli zolfini e fagioli dall'occhio per esempio – e dove si producono alcuni dei formaggi più ghiotti della Toscana, come l'Abbucciato aretino, i caprini, le ricottine, i pecorini da latte crudo.

## Carne chianina e Prosciutto Toscano DOP

Chi non può rinunciare alla carne, non avrà di che lamentarsi: terra dell'iconica [carne chianina](#), in zona si producono anche salumi prelibati. Oltre al [Prosciutto Toscano DOP](#), da non perdere finocchiona, salame toscano, capocollo e tarese del Valdarno, una particolare pancetta, presidio Slow Food.

E tu, amico che ci leggi, perché non ci racconti il tuo territorio? Bello saperne qualcosa in più da chi ci vive. Scrivici a [redazione@tuscanypeople.com](mailto:redazione@tuscanypeople.com) oppure lascia un commento su uno dei nostri canali social... [Instagram](#), [Facebook](#), [LinkedIn](#)



PER APPROFONDIRE:





[Le 10 province della Toscana: una guida territorio per territorio](#)







Piatti toscani fantastici e dove trovarli





Vini d'Italia 2021, la Toscana fa 90





Prodotti toscani tipici: dall'agroalimentare al manifatturiero

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



[TuscanyPeople.com](https://TuscanyPeople.com) - People and Stories from #Tuscany

