

# Apistos di Podere Conca, ovvero l'evoluzione del Cabernet Franc: storia di un "fiore" all'occhiello

scritto da Gabriele Pasca | 23/08/2023



**Un 100% Cabernet Franc che riflette l'artigianalità e la rigida selezione di Podere Conca: tecniche tradizionali e modernità, con una nota speciale all'influenza dell'artista Damien Hirst nell'etichetta**

**Apistos**, dal termine greco che evoca l'incredibile, è il **penultimo nato** di casa **Podere Conca** e rappresenta senz'altro un esemplare notevole di precisione enologica. **Prodotto esclusivamente da uve Cabernet Franc**, questo vino deriva da una selezione meticolosa iniziata con la vendemmia 2019.

## Tecnica e passione: come nasce un'etichetta

Dopo la raccolta manuale, le uve vengono diraspate, pigiate e messe in fermentazione in serbatoi di cemento, rimanendo in contatto con le bucce per un periodo di 30 giorni. Questo processo ne accentua le sfumature gustative e il profilo aromatico. A ciò segue un'affinamento approfondito: **16 mesi in barriques di rovere francese**, tra primo e secondo passaggio, arricchiscono ulteriormente la struttura dell'**Apistós**.

Il risultato è un vino di colore rosso vivace, che al naso offre **note erbacee distintive** con un tocco di **peperone verde**. In bocca, Apistós si presenta con un profilo gustativo vellutato, armonico e decisamente complesso. Con un **14% di alcol**, si abbina splendidamente a piatti robusti come **carni rosse e sughi di carne**.

## Un nome, una leggenda: il legame tra Apistós e Hirst

Come menzionato, un'etichetta che porta una **freschezza sorprendente all'ampio panorama vinicolo del Bolgherese** e, sebbene la qualità e il carattere del vino siano centrali, è il **nome che attira particolarmente l'attenzione**.

«Volevamo proseguire la serie dei fiori per il nome, come i precedenti Agapanto ed Elleboro», spiega **Silvia Cirri**, alla guida dell'azienda.

Ma la vera ispirazione è arrivata da una mostra dell'artista **Damien Hirst** a Venezia.

*«Damien aveva creato la leggenda di un vascello chiamato Apistós, che significa incredibile in greco antico.»*

Prendendo spunto da questa storia d'arte e mito, il vino è stato battezzato con lo stesso nome evocativo.

## Il Cabernet Franc: un incontro tra tradizione e terroir

La viticoltura è una sintesi di geografia, storia e sperimentazione botanica. Nel caso del **Cabernet Franc**, le storie che intrecciano questi tre fili sono tanto complesse quanto affascinanti.

Le regioni attraversate dai fiumi **Garonna** e **Dordogna** sono sempre state un crocevia per la viticoltura, e il Cabernet Franc non fa eccezione. Questo vitigno, essendo **un pilastro del celebre blend bordolese**, ha avuto un'influenza indelebile sulla palette dei sapori che queste regioni hanno offerto al mondo del vino. Sebbene le **prime tracce** siano state identificate **nei terreni pirenaici della Spagna**, è il suo percorso verso **Bordeaux** e successivamente nella **Loira** che ha delineato le sue sfumature. Proprio la Loira, con il suo clima temperato, si è affermata come l'**epicentro del Cabernet Franc**, con vini che esprimono un'essenza pura e al contempo sofisticata.

## L'arrivo in Italia

**Verso la fine del XVIII secolo**, anche l'Italia ha accolto il Cabernet Franc, e le sue traiettorie di crescita e adattamento sono divenute testimonianze del dialogo tra il vitigno e i diversi terroir italiani. Nonostante sia stata **introdotta in Friuli**, la sua diffusione ha toccato molteplici regioni, tra cui la **Toscana**, dove ha trovato un terreno particolarmente favorevole per esprimersi al meglio.

Manifestando caratteristiche distintive a seconda delle condizioni geoclimatiche e del substrato, nel **Veneto antico**, le sue **caratteristiche di precocità** lo rendevano ideale per le esigenze della classe contadina, mentre in **Toscana** e in altre regioni, varianti con una **maturazione più lenta** erano **privilegio dei ceti più elevati**, richiedendo investimenti prolungati in termini di affinamento.

## **Sogno toscano: Silvia Cirri e l'anima di Podere Conca**

Nelle verdeggianti campagne livornesi, **una distinta abitazione con tre persiane rosse** custodisce un'affascinante baule di storie e racconti familiari. Questa dimora ottocentesca è **l'epicentro di Podere Conca**, un delizioso affresco di vita rurale toscana.

La tenuta, infatti, si estende su un terreno magnificamente curato, a testimonianza dell'impegno e della passione che quotidianamente viene riversata su questo splendido fazzoletto di terra.

**Silvia Cirri**, medico di professione, è stata una delle figure centrali di questa storia. La casa, una sorta di sentinella nelle campagne di Bolgheri, è di proprietà della sua famiglia dal 1977 e, col tempo, è diventata non solo un luogo di riposo ma un vero e proprio **simbolo di accoglienza e condivisione**. La visione di Silvia, insieme a quella di giovani appassionati come **Linda Franceschi, agronoma ed enologa dell'azienda**, l'ha trasformata nel cuore brulicante di idee, sogni e progetti agricoli.

## **Un rigoroso impegno biologico**

A Podere Conca la **coltivazione biologica**, lungi dall'essere un semplice trend, è **un imperativo etico**. Qui **non si utilizzano fertilizzanti chimici**; la scelta è chiara: **metodi organici** che sostengono la biodiversità. Sebbene queste tecniche comportino **costi e lavoro aggiuntivi**, è la **qualità finale del prodotto** a giustificare l'investimento.

Inoltre, la **raccolta manuale**, pratica ancora viva in alcune cantine toscane, mantiene intatta la struttura dell'acino, minimizzando la possibilità che le bacche si rompano e rilascino il mosto, salvaguardando l'uva da dannosi processi ossidativi.

## **Un abbinamento da considerare: tagliatelle al colombaccio**

Quando si parla di accostamenti gastronomici, l'arte sta nel comprendere e rispettare le sfumature di ciascun ingrediente. Le **tagliatelle al colombaccio**, una delle creazioni di Simo, la home-chef di Podere Conca, sembrano fatte apposta per **esaltare le caratteristiche di Apístós**.

Il processo di preparazione delle tagliatelle comincia con l'impasto di uova e farina. Dopo qualche minuto di riposo, viene steso in una **sottile sfoglia** e tagliato in strisce, pronte per essere immerse nell'acqua bollente.

Per quanto riguarda il **sugo**, il colombaccio viene **rosolato senza condimenti**, per mantenere e valorizzare il suo gusto naturale. L'aggiunta di un **battuto di verdure**, con il tocco di **concentrato di pomodoro**, aggiunge profondità e corpo al sugo. La **lenta cottura**, quasi meditativa, permette ai sapori di fondersi e intensificarsi in un sugo denso e avvolgente.

### **Podere Conca**

Strada Provinciale Bolgherese 196 - Castagneto Carducci (LI)

Informazioni e acquisti on line: [www.podereconcabolgheri.it](http://www.podereconcabolgheri.it)