



Il recupero dei vitigni rari della Lunigiana: la bella storia del Monastero dei Frati Bianchi

Fondata nel 2004 da Giorgio Tazzara, l'azienda di Fivizzano (MS) si è dedicata al risanamento di terreni incolti, concentrandosi gradualmente sul rilancio di varietà autoctone come Pollera e Barsaglina. Dal 2019, con l'entrata in società della famiglia Bernardini, si sono aggiunti i vigneti "Monte dei Bianchi" e "La Rocca"

Cultura, tradizione e impegno per valorizzare un territorio e le sue antiche risorse vitivinicole. Parla di questo la storia dell'azienda **Monastero dei Frati Bianchi**, una realtà della **Lunigiana** che ha messo al centro della propria filosofia il **recupero di terreni incolti** e il **rilancio di antichi vitigni autoctoni**.

Anni di studio e di ricerca, in vigna e in cantina, oggi si ritrovano in vini fortemente espressivi delle peculiarità di un **terroir unico** e particolarmente vocato alla produzione enologica.



Un panorama dei vigneti e del monastero (Foto © Ufficio stampa).

Monastero dei Frati Bianchi: storia dell'azienda

Posto a nord della Toscana, Fivizzano (MS) si trova in quel territorio aspro e selvaggio noto come Lunigiana compreso tra Appennino Tosco-Emiliano, Alpi Apuane e Mar Tirreno. Un paesaggio variegato, quindi, fatto di montagne, vallate e colline che ospita anche castelli antichi e borghi suggestivi come quello di **Monte dei Bianchi**, a 400 metri di altitudine.

Qui, nel 2004, **Giorgio Tazzara** avvia un'azienda agricola prima ristrutturando i propri vigneti e poi acquistandone altri. La scelta ricade sui terreni abbandonati già di proprietà del **Monastero dei Frati Bianchi**, un edificio del VII secolo d.C. edificato per volere di Ato, figlio di Eugenio il Longobardo, che lo lasciò in eredità a Padre Fratellus con la richiesta di renderlo un centro d'culto.

Nel 2019, con l'ingresso in società della **famiglia Bernardini**, si allarga la superficie vitata e – al podere di "**Monte dei Bianchi**" – si aggiunge il vigneto "**La Rocca**". Dopo aver puntato esclusivamente sui vitigni internazionali come Syrah e Merlot «*per avere una garanzia di qualità*», spiega lo stesso Tazzara, gli imprenditori iniziano a rivalutare antichi vitigni autoctoni come la **Barsaglina** e la **Pollera**, originari della provincia di Massa Carrara.

«Dopo aver vinificato la Barsaglina e la Pollera insieme ad altre varietà, le abbiamo provate in purezza. – racconta ancora **Giorgio Tazzara** – La qualità dei vini ottenuti ci ha sorpreso e abbiamo deciso di valorizzare ulteriormente queste uve; abbiamo, quindi, allargato la superficie vitata ad esse dedicata, che in quel momento era al 30% dei nostri terreni. Gli attuali impianti nel **Podere "La Rocca"**, infatti, sono dedicati interamente a queste varietà e puntiamo a crescere nella produzione monovarietale, passando dalle attuali 1500 a 2000 bottiglie l'anno per ciascun vitigno».



Giorgio Tazzara, uno dei titolari dell'azienda (Foto © Ufficio stampa).

Il terroir

Le colline dove insistono i vigneti della cantina Monastero dei Frati Bianchi, sono il risultato di un'evoluzione millenaria: un tempo, infatti, erano i fondali del mare poi sparito per l'innalzamento delle catene montuose.

La secolare sedimentazione di depositi marini, argille e calcari marnosi ha plasmato un areale ricchissimo di nutrienti con suoli con una forte concentrazione di **Alberese** e **Galestro**, dalla intensa funzione drenante e quindi perfetti per la viticoltura. Le stesse infiltrazioni di acqua, hanno polverizzato le rocce liberando quei sali minerali che, attraverso le radici, nutrono le viti e trasmettono determinate caratteristiche ai frutti.

Dal punto di vista del clima, trovandosi al confine con Liguria ed Emilia-Romagna, la zona si caratterizza per la convivenza di un clima continentale e di un clima mediterraneo mentre la collocazione collinare, con esposizione a Sud-Ovest dei vigneti, permette giornate calde e assolate a cui seguono notti fresche.

La Pollera e la Barsagliana, i vitigni autoctoni della Lunigiana

La **Pollera**, coltivata in Lunigiana già prima del 1800, si presenta con grappoli di medie dimensioni e acini dalla buccia sottile con sfumature tra il rosa e il viola. Il vino ottenuto è elegante e di buona struttura, dal sorso pieno e dal finale persistente.

La **Barsagliana** è tipica della provincia di Massa Carrara e produce un vino che, a livello locale, viene chiamato "*Massaretta*". Negli anni Settanta era denominato "il vino che puzza" in quanto le cattive vinificazioni ne pregiudicavano le potenzialità, emerse in seguito a studi più attenti e pratiche mirate. I suoi piccoli grappoli rosso rubino regalano un prodotto di buon corpo e struttura, con un'acidità che lo predispone all'evoluzione.

Monastero dei Frati Bianchi: 4 etichette dell'azienda

L'azienda ha presentato le nuove annate dei propri vini nel corso di un pranzo presso l'[Osteria Pratellino](#), un piccolo locale a Firenze che tramanda le **antiche ricette tradizionali della Toscana**. Di seguito vi raccontiamo di 4 etichette degustate.



Alcune etichette dell'azienda Monastero dei Frati Bianchi (Foto © Ufficio stampa).

Margine 2021 – Val di Magra IGT

È l'unico bianco prodotto da **Monastero dei Frati Bianchi** e prende il nome dalla località in cui si trova la cantina. **Margine 2021** è un blend di tutte le varietà coltivate dall'azienda: **50% di Vermentino, 10% di Chardonnay** e 40% di Albarola e Durella, in parti uguali.

Dopo una sosta di 3 giorni sulle bucce, gli acini attraversano nove mesi di macerazione, prima sulle fecce fini e poi in acciaio. Dopo un ulteriore affinamento in bottiglia per qualche mese, il vino si presenta con profumi eleganti di frutti gialli ed erbe aromatiche. In bocca spiccano sapidità e struttura che lo predispongono tanto ad aperitivi che a piatti di mare e carni bianche.

Barsarè 2020 – Toscana IGT

È l'etichetta rossa con la quale l'azienda della Lunigiana ha inaugurato la **vinificazione in purezza della Barsagliana**. Un calice dalla spiccata territorialità, tanto nei profumi che nei tratti gustativi. Ai sentori di frutti rossi e spezie, segue un sorso minerale (proveniente dai suoli di Galestro e Alberese) e moderatamente tannico, con una bella rotondità e profondità al palato. Adatto a primi piatti importanti, carni, cacciagione ma anche formaggi stagionati.

Pòlleo 2020 – Toscana IGT

Nel **Pòlleo 2020**, il vitigno Pollera vinificato in purezza restituisce tutti i suoi tratti di finezza ed eleganza. La vinificazione è in acciaio e in tonneaux e la degustazione conferma l'appartenenza al terroir, tanto al naso che in bocca. I **profumi di frutti rossi e bacche di ginepro** precedono un sorso fresco ed elegante dalla lunga persistenza, non penalizzata dai tannini morbidi e setosi.

Gli abbinamenti non sono pochi: il Pòlleo 2020 si accompagna bene tanto ai primi piatti tradizionali che alla carne, tanto alle ricette di pesce saporite quanto alle verdure ripiene oppure alle torte a base di formaggi, oltre che a formaggi di buona struttura.

Deir 2018 – Toscana IGT

Il Deir nasce dalla selezione di Syrah (60%) e Merlot (40%) e si caratterizza per la **pienezza aromatica e gustativa**. Al naso si avvertono sentori di prugna, ciliegia matura (quasi marasca), erbe aromatiche e spezie dolci. Ritorni fruttati anche in bocca con tannini morbidi e maturi; il corpo è sinuoso e morbido. Adatto alla cucina tradizionale fatta di piatti conditi e carne saporite e formaggi stagionati.

Monastero dei Frati Bianchi

Loc. Margine – Monte dei Bianchi, 10 – Fivizzano (MS)

www.monasterofratibianchi.it

Data di creazione

23/06/2023

Autore

enzo-radunanza