



Podere Conca Bolgheri: essere unici è una questione di stile

Storie di famiglia, di amicizia e di una scelta di cuore chiamata Ciliegiolo. A pochi passi dal famoso Viale dei Cipressi, l'azienda di Silvia Cirri è un racconto di gusto, eleganza e passione per il vino



L'architettura colonica di Podere Conca e le sue portine rosse, simbolo dell'azienda (Foto © Malinda Sass)

Celebre nel mondo, il piccolo borgo di **Bolgheri** e i suoi morbidi profili emanano quel fascino che infonde pace e serenità, all'ombra di ulivi e cipressi come mute sentinelle di un territorio ricco di grandi vigneti. È qui, sui luoghi del ricordo di emozioni familiari che **Silvia Cirri** ha realizzato un sogno: soddisfare quella voglia di armonia che sopperisce al lavoro di medico a Milano.

Podere Conca Bolgheri, una storia che nasce da un sogno

Podere Conca è una storia di volti e sorrisi, prima di tutto, il vissuto familiare di Silvia tra le mura della casa colonica di fine Ottocento, caratterizzata da mattoni e porticine di legno rosso vivo. Le stesse che i vecchi abitanti del luogo indicavano come punto di riferimento per i loro incontri. È radicazione nel territorio ma anche storie di fiori, di tradizioni toscane e di donne, a partire da mamma Graziella che per prima si innamorò di questi luoghi, complice l'amicizia con gli Incisa della Rocchetta.

Proprio al suo amore per la botanica sono dedicate le due etichette dell'azienda, **Elleboro** ed **Agapanto**: una scelta dell'anima che coinvolge anche la passione di Silvia per il [Ciliegiolo](#), il vitigno toscano che diventa protagonista di una finezza differente in un luogo fine ed elegante, divenuto sintesi perfetta di competenze individuali, passione e gusto per la qualità.



Silvia Cirri, anima e volto di Podere Conca (Foto © Linda Vukaj).

Silvia Cirri e il talento delle donne

La storia di **Silvia Cirri** è una di quelle che meritano di essere raccontate, incorniciate dal talento tipico delle donne che fanno la differenza. Primario di Anestesia, Rianimazione e Terapia Intensiva del Gruppo Sant’Ambrogio di Milano, il suo cuore batte orgogliosamente anche nell’[Associazione Bambini Cardiopatici nel Mondo \(ABCM\)](#), l’organizzazione di cui è cofondatrice e vicepresidente: insieme a lei, medici volontari e operatori sanitari intervengono lì dove il mondo ha più bisogno di loro, garantendo cure mediche e cardiocirurgiche.

Donna di scienza e di passione, dunque, con il vino nella testa in seguito ai corsi di sommelierie AIS. L’idea di produrre vino dai terreni di famiglia inizia nel 2015, coinvolgendo il grande amico d’infanzia **Livio Aloisi** e il nipote **Giovanni Gastel Jr.** Dieci ettari, di cui cinque vitati, sulla famosa **Via Bolgherese**, una piccola gemma incastonata tra vicini blasonati come Ornellaia e Tenuta San Guido e 800 ulivi che regalano un olio pregiato.

La scelta del biologico e la quota “rosa” in azienda

Nulla è lasciato al caso, dalla cura del paesaggio ai giardini vitati di rose e agapanto fino alla **scelta del biologico**: fare vino a Podere Conca non è un gioco ma arte che richiede passione. E poi, il bello delle donne dell’azienda: da **Virginia** e **Flavia** (le figlie di Silvia e Livio) a **Manuela**, la

moglie di Giovanni; l'enologa **Laura** e l'agronoma **Linda**, la preziosa **Simonetta** e la trattorista **Paola**, il mondo dei numeri di **Giulia** e la comunicazione di **Maddalena**. Nomi al femminile che qui, nella terra dei pionieri del vino, si impegnano ogni giorno e rendono Podere Conca una piccola, grande storia.

Etichette di Podere Conca Bolgheri, in arrivo la terza

Due i vigneti, Conca e Ferrugini, vicini ma diversi in composizione: ricco di scheletro e ferro il primo, sabbioso con infiltrazioni minerali nel secondo. Tutt'intorno, la cornice delle colline metallifere. Un blend che l'enologa **Laura Zuddas**, ha saputo ben modulare nelle 20.000 bottiglie di produzione.

Preziose le escursioni termiche mitigate dalla brezza marina che accarezzano Cabernet, Ciliegiole e Viognier, le uve cardini della produzione. **Due etichette** (una terza in prossima uscita) con un proprio carattere distintivo ma accomunate dall'immediata e particolare freschezza.

Elleboro 2020 IGT Toscana: il bianco dedicato al "fiore di Natale"



Elleboro 2020 IGT Toscana (Foto © Malinda Sassu).

Natura e identità ma, soprattutto, il risultato di un impegno che vuole celebrare l'innovazione è il bianco **Elleboro**: non un vermentino, come ci si aspetterebbe da queste parti, ma un raffinato blend di **Viognier**, unito a **Chardonnay** e **Sauvignon Blanc**, con percentuali che cambiano in

base alle annate.

Frutto della mente sensibile di Silvia, elegante espressione di uve che vedono un percorso solo in acciaio, l'**Elleboro è grinta e precisione** ma con una delicatezza tutta intrinseca che ha dato all'azienda risultati incoraggianti sin dalla prima uscita di questo vino dagli accattivanti profumi fruttati.

Il giallo paglierino lucente è complice di marcati sentori di pesca e albicocca, fiore di limone e salvia, accennate le note tropicali di mango. In bocca, piacevoli le delicate note rinfrescanti che giocano con una netta sapidità, rendendo il sorso finale persistente e appagante.

Agapanto 2019 Rosso Bolgheri DOC: quando il Cilieggiolo fa la differenza



Agapanto 2019 Rosso Bolgheri DOC (Foto © Malinda Sassu).

Dal nome del fiore simbolo dell'amore, il giglio africano color del cielo, il rosso **Agapanto** è la primadonna del giardino vitato di Podere Conca. Un vino dal profilo ben riconoscibile, dalla qualità artigianale altissima.

Il tono e la tradizione bolgherese che affascina il mondo sono dati da **Cabernet Sauvignon** e **Cabernet Franc**, ribaltando il concetto classico bordolese con l'aggiunta dell'uva tanto amata da Silvia, il **Ciliegiolo**. Un blend dove gusto e sensibilità enologica fanno la differenza e l'aggiunta del tipico vitigno toscano stupisce per eleganza e novità gustativa.

Calice dal rosso rubino intenso, vivido e luminoso, con un esordio olfattivo di frutta rossa, ciliegia e prugna ma anche lampone e mora. Il fondo balsamico è importante e progressivo di macchia mediterranea, mirto e rosmarino a cui si uniscono ricordi speziati di chiodi di garofano, tabacco dolce e cacao. Struttura e consistenza in un sorso caldo, senza nessun eccesso di alcol, accompagnato da una piacevolissima freschezza e da tannini levigati e ben amalgamati. Il finale persistente è scattante e sapido nell'annata 2019, fruttato e con ritorni di mirtillo e tamarindo nella 2018.

Un **vino che invita alla convivialità a tavola**, di straordinaria beva e di prospettive evolutive interessanti, ottenuto da vendemmie separate e dall'uso sapiente di cemento e legno: barrique e tonneaux in rovere francese di secondo passaggio per almeno 12 mesi e altrettanti sei in bottiglia.

Podere Conca Bolgheri

Strada Provinciale Bolgherese 196 – Castagneto Carducci (LI)

[Sito web](#) – [Facebook](#) – Instagram

Data di creazione

28/07/2021

Autore

malinda-sassu