



Poggio del Moro: passione e competenza per valorizzare un territorio

Nel cuore della Val d'Orcia una giovane ma promettente Winery boutique interpreta al meglio le peculiarità del terroir e ne esalta i frutti



Un panorama con Poggio del Moro sullo sfondo (Foto © Poggio del Moro).

Nel cuore della Toscana c'è un territorio in cui la bellezza della natura ha sposato la passione degli agricoltori per la loro terra e per la salvaguardia di un'area che, dal 2001, è riconosciuta [Patrimonio dell'Umanità Unesco](#). Parliamo della **Val d'Orcia**, un affresco di dolci colline dai colori estasiati che incorniciano filari di viti perfette e rigogliosi uliveti da cui si ottengono grandi vini e oli premiati in Italia e nel mondo. Da non trascurare i numerosi borghi e le **18 città d'arte** che custodiscono un passato suggestivo e ricco di tradizioni tramandate con orgoglio.

Poggio del Moro a Chianciano Terme: determinazione e amore

Proprio di questo contesto, dieci anni fa, si è innamorata **Tania Kuznetsova**, artista e imprenditrice russa, determinata a realizzare il sogno di produrre vini, olio e prodotti agricoli di altissimo livello, nel pieno rispetto dell'ambiente.

Da sempre amante dell'Italia per la sua storia, l'arte e la qualità del cibo e del vino, Tania ha individuato proprio a **Chianciano Terme (SI)** un'azienda da rilevare e che le avrebbe offerto l'opportunità di costruirsi una vita lontana dalle proprie origini e insieme alla sua famiglia.



Tania Kuznetsova, titolare di Poggio del Moro e L'AD Luigi Pagoni (Foto © Enzo Radunanza).

Un'avventura audace e lungimirante affrontata, da un lato, con il romanticismo che emanano i suoi occhi sognanti e i capelli biondi come il grano, dall'altro con spiccate capacità organizzative, cura dei dettagli, competenza e instancabile studio.

Nel 2010, quindi, viene inaugurata Poggio del Moro, una Winery boutique dietro la quale si nasconde un'azienda articolata ed efficiente che in pochi anni ha saputo costruirsi una solidità e una reputazione di tutto rispetto, ripagando l'impegno di Tania e del suo gruppo affiatato di collaboratori. E se per il momento i mercati di sbocco principali del vino sono quelli esteri, in prevalenza Russia e Stati Uniti, le recenti iniziative si propongono di consolidarsi proprio sul mercato italiano.



Il cortile interno che ospita degustazioni, eventi e mostre (Foto © Poggio del Moro).

Una Winery boutique che dialoga con natura e territorio

Oggi Poggio del Moro si estende su circa **cinquanta ettari tra bosco, viti, ulivi e un piccolo orto** con frutta, ortaggi e pomodori da cui si ottengono confetture e conserve biologiche che custodiscono la genuinità del prodotto fresco.

Le olive raccolte dalle 3000 piante con le tipiche **cultivar toscane** (Leccino, Moraiolo, Pendolino, Frantoio e Correggiolo) vengono molite nel piccolo frantoio interno da cui escono circa **tremila litri di un blend di elevata qualità** distribuiti in ristoranti selezionati o con vendita diretta. Il prossimo traguardo sarà quello di produrre il primo monovarietale, sempre a chilometro zero.

Accanto all'edificio centrale, dove si trovano cantina, sala di affinamento, di invecchiamento e la vinsantaia, l'azienda dispone di un ampio ed elegante spazio per accogliere visitatori, clienti e wine lover in occasione di coinvolgenti degustazioni e mostre d'arte.



Una sala per eventi (Foto © Poggio del Moro).

A fare da cornice a tutto il complesso, i curatissimi spazi verdi, un lago artificiale e un contesto pulito e puro che favorisce un allevamento di api per la produzione di miele.



Vigneti e frutteti dell'azienda (Foto © Enzo Radunanza).

La costruzione e il restauro delle parti già esistenti hanno rispettato lo stile toscano, nell'architettura e nelle finiture seguite direttamente da Tania che con gli italiani condivide il **senso dell'ospitalità e la premura per gli altri**. È una narratrice appassionata e competente, coinvolge il visitatore con la storia e i dettagli di Poggio del Moro ma anche decantando, con trasporto, la bellezza di questa terra che l'ha accolta, che la coccola e in cui si è perfettamente integrata diventando anche membro dell'**Associazione "Donne del vino"**.

Vini Poggio del Moro, sostenibilità dalla vigna alla cantina

I **quattordici ettari coltivati a vite** accolgono i vitigni rappresentativi del territorio: sangiovese, merlot, syrah, cabernet sauvignon, pinot nero, procanico, grechetto e malvasia toscana.

È l'amministratore delegato **Luigi Pagoni**, che affianca la titolare nella conduzione dell'azienda, a parlarci di processi produttivi e numeri, tecniche e specificità dei vini.

Si apprende così che, fin dall'inizio, la scelta condivisa è stata l'**agricoltura biologica e biodinamica** (praticata ma di cui si attende la formale certificazione), evitando l'utilizzo di fertilizzanti chimici o diserbanti e limitando al minimo i trattamenti fitosanitari.

In vigna vengono impiegati solo prodotti naturali, tra cui zolfo e rame, e il terreno viene "accudito" con il sovescio ossia con la pratica di aggiungere alcune coltivazioni tra i filari per accrescere la

fertilità.

Prima di far partire la coltivazione delle piante e la successiva vinificazione, c'è stato uno studio a monte per ciascun vitigno al fine di impiantare i filari nella posizione più adatta alle particolari esigenze di ciascun vitigno in termini di esposizione, terreno e tipologia di vino da ottenere.

Ogni vigneto, poi, riceve una vinificazione separata, sempre per seguire quel criterio teso ad esaltare le peculiarità dell'uva e della particolare etichetta. La raccolta delle uve avviene manualmente e i grappoli vengono immediatamente portati in cantina per la cernita e le successive operazioni.

Degustazione dei vini Poggio del Moro

Bella l'esperienza direttamente nella cantina interrata dove risiedono le barrique di rovere francese per l'affinamento dell'annata 2018 del Sangiovese da cui si otterranno Merlot, Chianti Superiore (farà dai 12 ai 18 mesi in tonneau di rovere francese, poi 6 mesi in acciaio e 18 mesi in bottiglia), Cabernet Sauvignon e Syrah.



La barricaia (Foto © Enzo Radunanza).

La degustazione ha rivelato ottime potenzialità con un buon quadro aromatico fatto di frutta rossa, ciliegia in particolare, spezie e pepe nero.

La visita ha evidenziato un gruppo di lavoro molto concentrato sul prodotto e, nonostante le competenze messe in campo, emerge uno spirito critico e costruttivo volto a migliorarsi continuamente per raggiungere l'eccellenza.



Vini degustati in occasione della visita (Foto © Enzo Radunanza).

Verticale di Rosso toscano IGP

4 le annate degustate in questa piccola verticale di **Rosso Toscano IGP**, e precisamente: 2015, 2014, 2013 e “E Sicché” 2015.

I vini sono ottenuti dall'assemblaggio, nella stessa percentuale, di Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Sangiovese. Pur seguendo un simile processo di vinificazione, le quattro etichette rivelano differenze determinate dall'età della vigna e dalle condizioni atmosferiche di ciascuna annata.

L'affinamento nelle barriques e in piccole botti di rovere dura un anno prima di trascorrere 6 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia. Tutti le etichette rappresentano una bella interpretazione del tipico vino toscano anche se le annate migliori, a nostro parere, sono il 2015 e il 2013 che colpiscono per la complessità, la persistenza e il tannino piacevolissimo.



Mini-verticale di Rasea IGP Super Tuscan: annate 2014, 2013 e 2012

Dai filari di venti anni del vigneto chiamato “del pomeriggio”, su un terreno in prevalenza sabbioso con percentuali di argilla e limo leggero, si ottengono le uve per **6000 bottiglie del Rasea**, vino Sangiovese 100%.

Dopo la raccolta a mano e la selezione dei grappoli si procede ad una quindicinale macerazione sulle bucce mentre l'affinamento avviene in tre step: in piccole botti di rovere italiano per 18 mesi, poi in acciaio per 6 mesi e 2 anni in bottiglia.

Si ottiene un vino dalle spiccate potenzialità, dalla sapidità importante di fine bocca, trasmessa dalla componente minerale del terreno, e importante per sentori e per rotondità. Il suo spessore è direttamente proporzionale alla sua età e infatti più si va indietro più il vino si arricchisce di pepe, di note speziate e balsamiche persistenti oltre che dei pregi scaturiti da una sapiente evoluzione.

Verticale di Chianti Colli Senesi Riserva DOP: annate 2015, 2014, 2011



Chianti Colli Senesi Riserva DOP (Foto © Poggio del Moro).

Dall'assemblaggio di Sangiovese (90%) e Syrah (10%) nascono 12.000 bottiglie di [Chianti Colli Senesi Riserva DOP](#) Poggio del Moro che, oltre ad esprimere alla perfezione l'identità del territorio, è tra i prodotti migliori dell'azienda vitivinicola toscana. Un vino piacevole e beverino dove il syrah va a stemperare il carattere un po' ruvido del sangiovese. Si apre al naso con intensi profumi floreali (viole e rose) e fruttati (amarene) ma anche di spezie; in bocca si esprime con una bella acidità e tannini intriganti.

Galio, Rosato Toscana IGP

Sbarazzino, leggero, esotico e romantico, il Galio è la nota rosa e divertente in mezzo a tanti rossi toscani. Ottenuto da uve Sangiovese in purezza, vengono lavorate il giorno successivo alla raccolta, dopo una notte in cantina e la pressatura viene curata per ottenere il colore desiderato.



Galio, Toscana Rosato (Foto © Poggio del Moro).

Aspetto corallo e profumi freschi e fruttati di prugna e fiori, Galio è il perfetto accompagnamento per aperitivi, crudità di pesce o paste con condimenti non troppo pesanti.

Poggio del Moro

via Cavine e Valli 79 – Chianciano Terme (Si)

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

Data di creazione

10/12/2019

Autore

enzo-radunanza