

Degustazioni in alta Maremma: l'estate di Gianni Moscardini

scritto da Redazione Wine Meridian | 13 Maggio 2024



Con l'arrivo della bella stagione, **Gianni Moscardini**, realtà vitivinicola di Pomaia (Pisa) in Alta Maremma, si prepara ad accogliere turisti e amanti del buon vino con nuove proposte di visite e degustazione in azienda e un calendario ricco di eventi conviviali.

L'azienda ha formulato **cinque diversi itinerari** che permettono ai visitatori di immergersi appieno nei colori, nei profumi e nei sapori dell'altopiano di Pomaia, per comprendere a fondo le peculiarità del luogo e lo stile produttivo del vignaiolo.

“I nostri sono vini di terroir, espressione del connubio ideale tra **terreno, portainnesto e varietà**– spiega Gianni Moscardini, agronomo e titolare dell'omonima azienda –. Degustarli ammirando i vigneti da cui nascono, toccando con

mano le anfore e le botti in cui affinano, in abbinamento a cibi genuini e territoriali è il modo migliore per coglierne lo spirito, il carattere, l'intento. Attraverso le esperienze in cantina creiamo una linea diretta tra noi e il pubblico, una dinamica fondamentale per comunicare senza filtri la nostra visione enologica".

1. L'itinerario **Alla Scoperta** è una vera e propria panoramica del territorio e della produzione Gianni Moscardini. Dopo un'introduzione alla storia della cantina e al suo angolo di Toscanasi procede con la visita alla barraia, per conoscere nel dettaglio i processi di fermentazione e affinamento. L'esperienza si conclude con un assaggio di un vino per ogni linea: Vermentino Penteo(85% Vermentino, 15% Fiano) della linea Selezione, Ciliegiolo Sileno della linea Monovarietali e Atteone(100% Cabernet Franc) della linea Terroir.
2. Il **percorso Freschezza Toscana**, invece, è dedicato agli amanti della natura alla ricerca di un'esperienza rilassante. La degustazione guidata di Vermentino Penteo e Ciliegiolo Sileno si svolge all'ombra del gazebo nel giardino delle rose, mentre si gode della vista mozzafiato sui vigneti e le Colline Pisane.
3. **Super Tuscan secondo Gianni Moscardini** conduce i presenti alla scoperta dei "ribelli per nascita", frutto dell'incontro tra varietà autoctone e tipiche di altre regioni all'interno di legni francesi sapientemente impiegati. Si inizia con una passeggiata nel vigneto Cantina, si prosegue con la visita della sede produttiva e si conclude con l'assaggio dell'intera linea Terroir: Artume (Fiano di Avellino 85%, Vermentino 15%), Atteone e Operaundici(Sangiovese 50%, Ciliegiolo 25%, Teroldego 25%).
4. La formula **Il mondo del vignaiolo** racconta gli anni di ricerca e sperimentazioni di Gianni Moscardini volti a

esplorare l'interazione tra vitigno, portainnesto e suolo, scardinando il concetto di areale. Dopo la visita della cantina e la passeggiata tra i filari, i partecipanti assaggiano cinque vini espressione dello stile del vigneron: Rosato Penteo, Ciliegiolo Sileno, Artume, Atteonee Operaundici.

5. La quinta proposta, **La terrazza sul vigneto**, prevede una degustazione di tre vini scelti dai partecipanti, senza alcuna limitazione, da degustare sulla terrazza al centro dell'appezzamento Campo al Pino, da cui godere della vista a tutto tondo sulle vigne e l'altopiano di Pomaia. I calici sono proposti in abbinamento a taglieri di schiacciate, formaggi, salumi e olio di produzione locale.

Gianni Moscardini, inoltre, prenderà parte agli eventi enoturistici più importanti della primavera e dell'estate sul territorio promossi dal **Movimento Turismo del Vino**, tra cui Cantine Aperte, dal 25 al 26 maggio 2024, e **Calici di Stelle** in agosto. In aggiunta, in collaborazione con i produttori e i ristoranti locali, l'azienda ha organizzato un ciclo di appuntamenti per dare la possibilità di apprezzare i suoi vini insieme a prelibatezze della cucina toscana, secondo la formula dell'apericena. Giovedì 27 giugno sarà dedicato all'aperitivo con i formaggi della Famiglia Busti (Acciaio, Pisa), giovedì 18 luglio i vini saranno accompagnati dalle tripe della Taverna Aurora (Vicopisano, Pisa), mentre venerdì 2 agosto si potranno degustare insieme agli arrostiti della ASD Futura (Vicopisano, Pisa).