

Otto gli ettari vitati, con varietà sia bianche che rosse, con una porzione di vecchie viti di syrah da cui un vino in purezza, il Nero della Spinosa.

Sull'altro versante dell'anfiteatro delle Colline Lucchesi, superato il Serchia, una deviazione dalla via di Pieve di Santo Stefano porta alla Fabbrica di San Martino. Anche qui tutto gira intorno a una splendida villa, del 1700 – rappresentata sull'etichetta del vino di punta Fabbrica di San Martino – costruita dal conte Sardi, perfetto esempio di armonia tra architettura e territorio in cui ogni spazio interno ha una naturale prosecuzione all'esterno grazie a giardini laterali, a livello del piano nobile, per assecondare l'andamento della collina, o al portico, apertura esterna del salone sempre al piano nobile, affaccio sulla pianura di Lucca. Proprietà della famiglia di Giovanna Tronci, è diventata dal 2002 un progetto di coppia. Beppe Ferrua ha lasciato dopo più di un decennio il ristorante Buatino, una vera e propria istituzione a Lucca, per gestire in prima persona i due ettari di vigna e quelli a olivo. La produzione è di circa

12mila bottiglie annue. «Biologici certificati fin dal '98 siamo poi passati al biodinamico, grazie all'incontro con Alex Podolinsky». Anche qui il contatto con la terra, con una tradizione che vuole la vite piantata da secoli, è molto forte. Si avverte dalle parole, soprattutto dai gesti. Così come accade ascoltando la passione di Giovanna nell'andare a "fare gli erbi", a raccogliere le erbe selvatiche di stagione, da pulire già nei campi, per poi dover solo velocemente sciacquare a casa e subito a cucinare. Un rito, una sorta di profonda comunicazione tra l'uomo e la terra. Un gesto che porta in sé una cultura antica e >>

## I punti di riferimento Valgiano

Tre i vini prodotti dall'azienda. L'etichetta di punta è l'omonimo Colline Lucchesi Tenuta di Valgiano, un uvaggio la cui percentuale varia sensibilmente a seconda delle annate. Composto per la maggior parte da sangiovese, con merlot e syrah, da vecchie vigne. Il '08, non ancora in commercio, ha grande grinta e profondità espressiva, nonostante un naso che in questa giovanissima fase si chiude un po' sulle note di legno. Tannino ancora increspato e agile acidità. Un



bambino col broncio. Basta aspettare che cresca. Il Colline Lucchesi Palistorti Rosso '09, da un uvaggio simile a quello del Tenuta, sembra starli a dimostrare che la biodinamica nei momenti difficili dà il conforto sperato. Da un'annata calda, con picchi di temperature notevoli nel mese di agosto, un vino che conserva una spinta acida insospettata e una solida integrità nella struttura.

### Tenuta di Valgiano

fraz. Valgiano via Valgiano, 7  
Lucca  
tel. 0583 402 271  
www.valgiano.it

## REGIONE DI CLIMI E TERRENI DIVERSI

### Colle Verde

Sei i vini prodotti, tre bianchi e tre rossi. Tra i bianchi quello più interessante è il Brania del Cancellino, un Trebbiano Toscano

in purezza. Tra i rossi due i vini di punta, il Nero della Spinosa, da uve syrah in purezza, e il Colline Lucchesi Brania delle Ghiandaie, 85% sangiovese e saldo di syrah. Il '08, annata da cui in azienda si è iniziato a praticare la selezione degli acini su tappeto vibrante, ha naso molto espressivo e fresco, con bei toni di tabacco. La bocca traduce bene l'annata fresca, con bella porzione d'acidità, mentre il tannino è misurato anche se serrato.



### Fattoria Colle Verde

loc. Castello  
fraz. Matraia  
Lucca  
tel. 0583402310 www.colleverde.it