

DI VINO IN CIBO | I protagonisti dell'enogastronomia maremmana

Monteverro, una tenuta d'eccellenza nel panorama vitivinicolo internazionale

Una piccola perla incastonata sulla Costa d'Argento, tra Capalbio e il mare, immersa nel verde della bassa Maremma, in un territorio ricco di storia e di arte. Parliamo della Tenuta Monteverro la scommessa italiana di Julia e Georg Weber, tedeschi di Monaco che in questo angolo di Toscana meridionale hanno dato vita ad una realtà vitivinicola davvero d'eccellenza

Una realtà vitivinicola d'eccellenza

Città d'arte e antichi borghi, incantevoli scorci e una natura mozzafiato impreziosiscono questa terra – la Toscana – meta turistica tra le più ambite. A contribuire a tale successo anche una gastronomia prelibata e vini d'eccellenza. Ecco allora per chi volesse spingersi fino al lembo estremo della bassa Maremma – quasi al confine con il Lazio – una dritta per il proprio personalissimo taccuino di viaggio

all'insegna dell'enologia e della viticoltura. Proprio qui, in quella nota ai più come Costa d'Argento, dolcemente adagiata tra Capalbio e il mare, si erge la tenuta Monteverro: 50 ettari vista mare, una barricaia superlativa e 6 etichette – due bianchi e 4 rossi – che conquistano.

Il tutto alimentato da una grande passione, quella per il vino e per la terra dei due proprietari, Julia e Georg Weber, tedeschi di Monaco che in que-

sta estremità maremmana approdano nel 2003. Lo scorso anno la tenuta ha festeggiato i 10 anni della prima vendemmia: in poco più di 2 lustri dalla sua fondazione – quando vennero piantate le prime viti su un terreno dalla conformazione speciale, argilla rossa e ciottoli erosi di origine calcarea – Monteverro si è trasformata in una realtà vitivinicola d'eccellenza nel panorama internazionale, riconosciuta nel Gotha dei maggiori produttori di vino.



Julia e Georg Weber



I vini

Nel 2011 debuttano i primi 4 vini della tenuta: *Monteverro*, da uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot, *Terra di Monteverro*, stesso uvaggio ma di maggiore immediatezza; *Tinata*, prodotto con Syrah e Grenache, e lo *Chardonnay*. Nel 2015, l'offerta si è arricchita di due nuovi prodotti: *Verruzzo*, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot con una piccola percentuale di Sangiovese, e il *Vermentino* di

Monteverro. Sei etichette, quattro rossi e due bianchi, prodotti seguendo metodi biologici con una filosofia che mira alla qualità assoluta del prodotto finale scevra da mode e tendenze e che dal 2017 ha avviato il percorso per la certificazione che si concluderà nel 2019.

Le visite

Un piccolo tesoro nascosto fatto di verdi colline, una natura incontaminata ed emozionante con strade panoramiche

che attraversano la campagna, in quella che potrebbe definirsi la patria di vignaioli pieni di passione per quello che fanno, attenti alla natura e al paesaggio che li circonda.

In questo contesto da sogno è possibile visitare su appuntamento la tenuta, la suggestiva cantina dolcemente adagiata sulle colline maremmane, dalle quali emerge solo la parte non interrata. Maestosa è la barricaia, un luogo quasi sacro nel cuore della collina. Al suo



Una realtà vitivinicola tutta da scoprire in un angolo di Toscana che regala emozioni, scorci e grandi vini



Il wine shop

interno circa 600 barrique in rovere francese di tostatura media.

Il Wineshop

D'obbligo anche il passaggio all'interno del Wineshop dove è possibile acquistare direttamente i prodotti della tenuta e anche le vecchie annate scrupolosamente conservate. Uno spazio raffinato e accogliente, arredato con mobili di antiquariato, un'area espositiva pensata per esaltare i prodotti esposti, vini d'eccellenza, unici, che sono espressione del territorio che li ospita, una terra ricca di suggestioni, pieni di luce e del sole tipici della Toscana del sud.

In questo luogo è possibile trovare, oltre alle etichette della cantina – come detto 4 rossi (Monteverro, Terra di Monteverro, Tinata e Verruzzo) e 2

bianchi (Chardonnay e Vermentino) – anche bottiglie di Grappa Monteverro, Grappa Riserva e olio extra vergine di oliva Monteverro proveniente dagli ulivi immersi tra le vigne della tenuta, frutto della raccolta a mano e di una tradizionale spremitura a freddo. I vini possono essere acquistati sia singolarmente sia nelle tradizionali casse di legno, confezioni ideali per regali d'effetto. Inoltre presso il WineShop, sono disponibili anche i grandi formati – bottiglie Magnum e da 3 l – e le mezzine da 0,375 l.

Il locale è stato studiato per preservare al meglio i vini. All'interno, infatti, è mantenuta una temperatura costante di 18°, al pari della cantina, per favorire una conservazione ottimale delle bottiglie, evitando così possibili alterazioni

del vino dovute agli sbalzi termici.

Il Wineshop è situato accanto della cantina, con affaccio sulla veranda dell'ingresso, facile da raggiungere grazie alle segnalazioni posizionate all'entrata e all'interno della tenuta. Ad accogliere i visitatori c'è sempre una persona dedicata, che segue i clienti, sia italiani sia stranieri.

Il territorio circostante

Una realtà tutta da scoprire in un angolo di Toscana che regala emozioni, scorci e vini di spessore, assolutamente da gustare.

Una visita a Monteverro è anche l'occasione per scoprire il ricco territorio intorno a Capalbio raccolto dentro le sue antiche mura e dominato dalla Rocca Aldobrandesca. Imperdibile una visita al Giardino dei Tarocchi di Niki de Saint Phalle dove è possibile ammirare ciclopiche sculture alte dai 12 ai 15 metri dedicate ai simboli dei tarocchi, un mondo tra sogno e realtà in cui sono raffigurati i 22 arcani maggiori.

Inoltre presso la tenuta – da giugno a settembre – è possibile ammirare installazioni che rientrano nell'iniziativa Arte e Vino, un percorso eno-artistico che si snoda attraverso il territorio e le sue cantine, organizzato dal Comune di Capalbio in collaborazione con l'Associazione culturale Il Frantoio.

Visite su appuntamento: tel. +39 0564 890937 - visit@monteverro.com

Info: Web: www.monteverro.com | Facebook: Monteverro | Instagram: [Monteverrowines_official](https://www.instagram.com/Monteverrowines_official)



I vini