

Questo sito utilizza cookie di Google per erogare i propri servizi e per analizzare il traffico. Il tuo indirizzo IP e il tuo agente utente sono condivisi con Google, unitamente alle metriche sulle prestazioni e sulla sicurezza, per garantire la qualità del servizio, generare statistiche di utilizzo e rilevare e contrastare eventuali abusi.

[ULTERIORI INFORMAZIONI](#) [OK](#)

MERCOLEDÌ 23 MAGGIO 2018

## AZIENDA VITIVINICOLA “COLLINE DI SOPRA” A MONTESCUDAIO (PI): GRANDI VINI FATTI CON PASSIONE DA ULRICH ZIEGLER.



*Publio Ovidio Nasone (43 a. C. – 17 d. C.) magnifico Poeta dell'Antica Roma, ci ha lasciato questo scritto: “Il Vino prepara i cuori e li rende più pronti alla passione”.*

E la “passione”, intesa in senso positivo, che cosa è se non “uno stato persistentemente emozionale capace di condizionare completamente una persona”.

Ecco, vi voglio raccontare proprio una storia di “Vino” e di “passione”.

Su una dolce, panoramica e verdeggiante collina, a 242 m. s.l.m., sorge l'antichissimo **Borgo di Montescudaio**, distante solo 10 Km. dal mare.

Siamo nella bellissima **Regione Toscana**, nella *Val di Cecina* che fa parte della *Maremma Pisana*. Infatti il piccolo **Comune** (meno di 2.000 abitanti) di **Montescudaio** è in **Provincia di Pisa**.

Le prime tracce di *Montescudaio* e del suo “*toponimo*” *Longobardo* risalgono all'anno 1091, ma la zona era già vissuta da presenze umane, come testimoniato dai ritrovamenti archeologici, addirittura nel *IX e VIII Secolo*

CERCA NEL BLOG

TRANSLATE

Powered by [Google Traduttore](#)



ETICHETTE

- [abalone](#) (2)
- [accademia del fiasco](#) (2)
- [aceto](#) (3)
- [acqua](#) (10)
- [agriturismo](#) (70)
- [agroalimentare](#) (396)
- [albania](#) (4)
- [alberghi](#) (78)
- [alimentazione](#) (399)
- [andorra](#) (1)
- [arabia saudita](#) (1)
- [argentina](#) (11)
- [arte](#) (61)
- [attestati del gusto](#) (2)
- [attualità](#) (139)
- [australia](#) (13)

a.C., prima “Età del ferro”.

Il *Comune di Montescudaio* per le sue molte *bellezze storico/architettoniche*, e non solo, appartiene all’Associazione [I Borghi più Belli d’Italia](#).

Fin dal tempo degli inizi della *Civiltà Etrusca (VII Secolo a.C.)* in queste terre si produceva *Vino*, ne è testimonianza il “*Cinerario di Montescudaio*” un’urna su cui è raffigurato un banchetto funebre e dove si nota un grande vaso (*cratere*) destinato a mescolare vino e acqua. In *Toscana* questo era uno dei pochi *Territori* dove cresceva la “*vitis vinifera silvestris*” (vite silvestre o vite selvatica) la progenitrice di tutti i vitigni autoctoni che successivamente si diffusero in tutta *Italia*.

Da sempre quest’area è stata una *magica terra* di *Vino* e di *Olio*.

Nel 1968 a *Montescudaio* si tenne la “*Prima Sagra del Vino*” e nel 1976, grazie alla nascita del *Consorzio Vino Montescudaio* fu istituita la *Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.) Montescudaio* con il relativo disciplinare.

Nel 1999, un *Decreto Ministeriale* stabilì l’estensione della *D.O.C.* anche ai *Comuni limitrofi* di *Casale Marittimo, Castellina Marittima, Guardistallo, Montecatini Val di Cecina, Riparbella e Santa Luce*.

*Montescudaio* è inserita anche in un più ampio *Territorio* de “[La Strada del Vino e dell’Olio Costa degli Etruschi](#)”.

Saliti in cima al centro abitato di *Montescudaio* e scendendo dalla parte opposta del mare, nella *Val di Cecina*, percorsa, per poche centinaia di metri, una strada di campagna, ***Via delle Colline***, al **numero civico 17**, c’è l’Azienda Vitivinicola “***Colline di Sopra***”.

*Colline di Sopra* è nata nel 2006, ha la positiva particolarità di estendersi su dolci pendii soleggiati e ventilati, che degradano da 200 a 120 m. s.l.m.; inizialmente furono 5 gli ettari di vigne, su terreni che mai erano stati sfruttati per questo tipo di coltura, esposti a nord-est e a nord-ovest.

Un microclima davvero eccellente.

“*Colline di Sopra*” è nata come *Azienda Biologica* (nel 2012 ha avuto la *Certificazione*), per volere della sua

austria (4)  
automobili (1)  
azerbaijan (7)  
aziende (383)  
belgio (5)  
birre (25)  
bolivia (1)  
brasil (10)  
canada (7)  
caviale (6)  
champagne (54)  
chef (432)  
china (1)  
cibo di strada (6)  
cile (12)  
cina (27)  
cinema (6)  
cioccolato (24)  
cipro (2)  
cocktail (7)  
colombiana (6)  
corea (1)  
corriere del vino (2)  
cronaca (9)  
cuba (1)  
cult (206)  
danimarca (7)  
datteri di mare (1)  
ecuador (1)  
egitto (13)  
enologia (464)  
etiopia (1)  
eventi (262)  
filippine (4)  
filmati (47)  
food-blogger (3)  
francia (110)  
gastronomia (379)  
gelati (1)  
georgia (1)  
germania (28)  
giappone (33)  
giordania (1)  
grappa (2)

prima proprietaria, *Luisa Silvestrini*, aiutata dal marito il *Dott. Paolo Zucco* e dal figlio *Marco*.

La signora *Luisa*, di origini piemontesi, ma innamorata della *Toscana*, è *Architetto*, e ha progettato personalmente e fatto edificare la *Cantina dell'Azienda*, seguendo un progetto permeato dal contenimento del dispendio energetico, la gestione oculata delle risorse idriche e il minor impatto ambientale possibile.

E' nata così una struttura moderna, di color sabbia, con un parziale interrimento nella collina, il tetto provvisto d'impianto fotovoltaico, divisa in tre aree.

Lo spazio per la vinificazione, con i *tini* a temperatura controllata (riempiti per caduta riducendo al minimo l'uso delle pompe), una *barricaia* climatizzata e un'area riservata al *magazzino/stoccaggio*.

Il *terreno* su cui si estende l'*Azienda* è particolarmente *argilloso e ricco di minerali*.

Una terra di medio impasto dotata di uno scheletro formato da ciottoli di piccole dimensioni che favorisce un benefico drenaggio.

Sono presenti nel sottosuolo molti sedimenti marini "pliocenici".

Il *Pliocene*, nella *scala dei tempi geologici*, sono le *centinaia di migliaia* di anni intercorsi tra i 5.332 milioni di anni fa e i 2.588 milioni di anni fa.

Dal **Mese di Aprile 2016**, il nuovo proprietario dell'*Azienda Vitivinicola "Colline di Sopra"*, è un grande appassionato, **Ulrich Ziegler**.

*Ulrich* è nato, il 4 Novembre 1955, in *Svizzera*, a *Menziken*, un *Comune nel Cantone*, di lingua *Tedesca*, di *Argovia*.

La sua *Famiglia* ha una certa storia nel mondo agricolo.

Il suo *Babbo*, **Samuel**, che ha dodici tra fratelli e sorelle, ha sposato la sua *Mamma*, **Verena**, che anche lei ha dodici tra fratelli e sorelle .... *un destino*.

Quando *Ulrich* ha circa 5 anni (1960), i suoi si trasferiscono a *Zurigo*, la più grande *Città Svizzera*, dove aprono un negozio specializzato nella vendita di formaggi, ma che vende anche altri prodotti alimentari e *Vino*.

*Ulrich* cresce in mezzo a uno "tsunami" di magnifici aromi e altrettanti fantastici sapori.

Ma fino ai 20 anni non ha mai manifestato un particolare

grezia (27)  
guatemala (1)  
guide (168)  
imbarcazioni (2)  
india (5)  
indonesia (1)  
inghilterra (32)  
iran (3)  
irlanda (2)  
kenya (1)  
latte (4)  
libri (69)  
lituania (1)  
lussemburgo (2)  
malta (2)  
marocco (1)  
messico (12)  
moleche (1)  
mongolia (1)  
motociclette (1)  
musica (3)  
navi (1)  
nuova zelanda (4)  
olanda (4)  
olio (74)  
ostriche (3)  
panama (1)  
panettone (1)  
panini (2)  
paraguay (1)  
pasta (22)  
pasticcerie (31)  
perù (11)  
pizze (11)  
politica (2)  
polonia (3)  
portogallo (14)  
premi della tavolozza (3)  
principato di monaco (7)  
prodotti di nicchia (67)  
qatar (2)  
religione (2)  
repubblica dominicana (3)

e specifico interesse lavorativo per il mondo agroalimentare.

In una “*magica*” sera, sua madre decide di preparare, a casa, uno dei piatti più tipici e tradizionali della *Cucina Svizzera* (molto conosciuto anche in *Francia* e in *Italia*) la “*fondue*” (fonduta) di formaggio.

La “*fonduta*” si prepara fondendo un formaggio a pasta dura in una specifica pentola (di ghisa, porcellana o terracotta) denominata “*caquelon*”, poi il contenitore viene messo al centro del tavolo sopra una fonte di calore (tenue) in modo che si possa mantenere alla giusta temperatura il contenuto durante tutto il pasto.

Uno degli ingredienti fondamentali per la buona riuscita di questa preparazione è il *Vino bianco* e il padre di *Ulrich* ha portato a casa una magnifica bottiglia di *Vino bianco*, proveniente da una zona più avocata della *Svizzera*, situata lungo il *Lago* omonimo, “*Neuchâtel*”.

Il *Vino* era talmente buono che a *Ulrich* è scattato, immediatamente, un particolare interessamento, da allora in poi fare un ottimo *Vino* sarà il sogno di tutta la sua vita.

Dopo le scuole, frequenta una delle migliori *Università*, a *Zurigo*, dove *Ulrich Ziegler* prima si laurea in *Ingegneria Agraria* e successivamente prende anche una seconda laurea in *Ingegneria Industriale*.

La sua prima esperienza lavorativa importante è come consulente in una grossa *Azienda di Distribuzioni*.

Successivamente diventa, per circa tre anni, *Sovrintendente al Controllo della Produzione*, in *Svizzera*, *Italia*, *Francia* e *Germania*, di una delle più famose *Aziende di Cioccolato del Mondo*: [Lindt](#).

Poi diventa *Dirigente* nella più importante *Azienda di Distribuzione Vini*, e altro, in *Svizzera*, una occasione in più per approfondire la sua passione.

In questo periodo infatti ha aperto, e tenuto per una decina di anni, anche un *Negoziò di Vini* a *Zurigo*.

Una storia a parte, poi, andrebbe dedicata alla magnifica esperienza, di ben *5 mesi*, che ha fatto, in *Francia*, alla [Domaine Leroy](#), da una delle donne più straordinaria del *Mondo del Vino*, *Lalou* (Marcelle) *Bize-Leroy* (classe *1932*), dove ha vissuto esperienze degustative memorabili.

[ricette](#) (67)

[riso](#) (7)

[ristorazione](#) (438)

[riviste](#) (14)

[romania](#) (1)

[russia](#) (8)

[scozia](#) (1)

[senegal](#) (3)

[sigari](#) (3)

[singapore](#) (7)

[siria](#) (1)

[slovenia](#) (2)

[spagna](#) (115)

[spumanti](#) (41)

[stati uniti](#) (48)

[storia](#) (115)

[street-food](#) (7)

[sud africa](#) (12)

[svezia](#) (11)

[svizzera](#) (15)

[thailandia](#) (7)

[tibet](#) (1)

[tisane](#) (7)

[turchia](#) (9)

[ucraina](#) (3)

[ungheria](#) (2)

[venezuela](#) (4)

[vietnam](#) (1)

[vodka](#) (2)

[whisky](#) (1)

[yemen](#) (1)

---

ARCHIVIO BLOG

▼ [2018](#) (21)

▼ [maggio](#) (4)

[AZIENDA VITIVINICOLA  
“COLLINE DI SOPRA” A  
MONTESCU...](#)

[RISTORANTE “LORENZO” A  
FORTE DEI MARMI IN  
PROVINCI...](#)

[AL RISTORANTE  
“SCOLAPASTA” DELLO](#)

Nel 1992, *Ulrich Ziegler*, ha avuto l'opportunità di rilevare l'*Azienda Specken-Drumag*, della *Famiglia di sua moglie Bernadette*, che produce parti speciali meccaniche e elettroniche per l'industria.

Per 30 anni *Ulrich* ha cercato, in *Svizzera*, in *Germania* e in *Italia*, un'*Azienda Vitivinicola* da rilevare e in due casi è arrivato fino dal *Notaio*, ma poi è saltato tutto.

Fine 2015, inizi del 2016, una famosa e importante *Agenzia d'Affari Internazionale Tedesca*, specializzata, *Jaklin Riegelmann & Co*, propone a *Ulrich Ziegler* tre possibili acquisti in *Italia*, la prima è l'*Azienda Vitivinicola Colline di Sopra*.

Appena arrivato sul posto e sceso di macchina, *Ulrich* ha "riconosciuto" il posto che aveva sempre sognato, non è andato neanche a vedere le altre possibilità e ha acquistato subito l'*Azienda*.

Con l'arrivo di *Ulrich Ziegler* a *Colline di Sopra* sono stati fatti subito grossi investimenti, tra i principali, per esempio, l'acquisto delle nuove e preziose barrique (*Elégance e Premium*), fatte a mano e personalizzate, della *Tonnellerie Francese Seguin Moreau*.

Il primissimo progetto che *Ulrich* ha realizzato, con notevole successo, è stato quello di far diventare il suo originario *Vino "Sopra"* una vera e propria "*Linea*" di eccellenze, veri e propri "*cru*" superiori (con i numeri catastali dei vigneti da cui sono prese le uve), vini fatti come in *Borgogna*.

Nel frattempo nel giro di un anno e mezzo gli *ettari* dell'*Azienda* si sono moltiplicati diventando quasi 72 di cui 16 vitati.

I vigneti impiantati (come già detto a conduzione biologica), a cordone speronato, guyot e gobelet, sono: *Sangiovese*, *Merlot*, *Cabernet Franc*, *Cabernet Sauvignon*, *Petit Verdot*, *Syrah*, *Viognier* e *Roussanne*.

I *Vini* attualmente prodotti sono *Larà*, *Ramanto*, *Eola* e (come già accennato) la nuova *Linea "Sopra"* composta da 6 *Vini monovitigno* (6 grandi "*cru*"): "*Sangiovese*", "*Merlot*", "*Syrah*", "*Cabernet Franc*", "*Petit Verdot*" e "*Cabernet Sauvignon*".

Da notare che tutti i *Vini* non sono filtrati e in botte non vengono aggiunti i solfiti.

CHEF MICHELE MALT...

"FOODIES FESTIVAL 2018" A  
CASTIGLIONCELLO (LI):  
UN...

- ▶ aprile (5)
- ▶ marzo (5)
- ▶ febbraio (4)
- ▶ gennaio (3)
  
- ▶ 2017 (63)
- ▶ 2016 (64)
- ▶ 2015 (66)
- ▶ 2014 (59)
- ▶ 2013 (59)
- ▶ 2012 (52)
- ▶ 2011 (49)
- ▶ 2010 (60)
- ▶ 2009 (73)
- ▶ 2008 (55)

---

#### INFORMAZIONI PERSONALI



**DRACOPULOS GIORGIO**

CASTIGLIONCELLO, LIVORNO, ITALY

Enogastronomo del "Corriere del Vino" ([www.corrieredelvino.it](http://www.corrieredelvino.it)) e di altre Testate specializzate. Stampa Agroalimentare Italiana e Internazionale. AVVERTENZA: Tutto il materiale di questo Blog è protetto dalle leggi Internazionali sul Copyright.

[VISUALIZZA IL MIO PROFILO COMPLETO](#)

---

Altro particolare interessante è che i nuovi “tappi” prodotti dalla *Ditta Portoghese “Amorim”*, sono scientificamente trattati una a uno e garantiti per non creare problemi di nessun genere, tutto ciò grazie al loro costo non indifferente.

Molti sono stati i cambiamenti e i miglioramenti apportati anche in tutta l’Azienda sia in *Cantina*, sia nelle *Vigne* e sia nella *Struttura*.

Per non parlare poi delle moltissime iniziative commerciali intraprese, dalle nuove etichette, alle nuove cassette in legno (di cui alcune, da 6, della “*Linea Sopra*”, vendute con un assortimento specifico per migliorare e ampliare la conoscenza: una per tipo), ai numerosi formati “*magnum*”, ai nuovi *depliants* (con le note degustative di un esperto straordinario come *Ernesto Gentili*) e al nuovo bellissimo *libro fotografico (Fotografia & Grafica di Rita Angelika Dollmann)* che racconta romanticamente l’Azienda.

Tutto questo nuovo corso, realizzato in breve tempo, è frutto dell’impegno straordinario di *Ulrich Ziegler*, che ha assunto, in prima persona, il lavoro di *Agronomo* e di *Enologo*, tenendo fede al proverbio: “*Chi fa da sé fa per tre*”.

A supportare *Ulrich*, a *Colline di Sopra*, c’è il bravo ed esperto *Agronomo, Responsabile della Cantina e della Vigna, Gianluca Mattia*.

Per le *Pubbliche Relazioni*, i *Contatti con l’Azienda* e molto altro, la super gentile e bella *Nina Orth*.

Sono andato a trovare l’amico *Ulrich Ziegler* a “*Colline di Sopra*” e con lui ho apprezzato tutte le numerose novità che ha apportato nelle sua proprietà.

Poi siamo andati in *Cantina* e dalle *barrique* abbiamo assaggiato tutti i *Vini della Linea “Sopra”* sia nell’annata *2017* che in quella *2016*.

Questi *6 Vini (“Sangiovese”, “Merlot”, “Syrah”, “Cabernet Franc”, “Petit Verdot” e “Cabernet Sauvignon”)* trascorrono almeno *24 mesi in barrique, 100% nuove*, e sono il frutto di una cura e un’attenzione davvero pregevole.

I *Vini dell’Annata 2017* ovviamente non erano pronti ma avevano in se già il “*germe*” dei *grandi Vini*; quelli della *vendemmia 2016* esprimevano già *aromi e sentori davvero notevoli*.

Attualmente *Ulrich Ziegler* vive in *Svizzera*, nell'affascinante *Città*, adagiata sul bordo del *Lago* omonimo, di *Zugo*, *Capitale* anche dell'omonimo *Cantone*, uno dei più piccoli della *Confederazione Elvetica*, ma una settimana sì e una no è a “**Colline di Sopra**”, a dimostrazione del suo grande impegno per realizzare il sogno di fare *grandi Vini di qualità*.

Avrei da raccontarvi ancora molto ma non voglio svelare tutti i “*segreti*” che **Ulrich Ziegler** sta progettando per farci godere al meglio il frutto del suo lavoro e della sua *passione che assolutamente si sente nei suoi buoni Vini*.

<http://www.collinedisopra.com/>



L'Ingresso



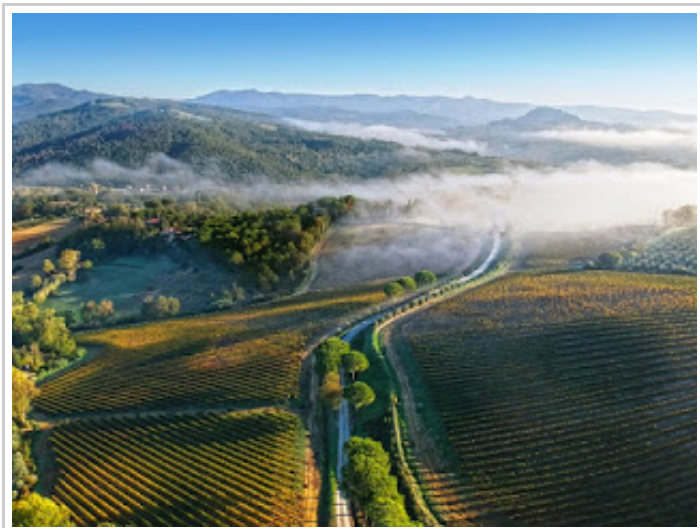
L'Azienda



Una Vista del Panorama



La Sala Degustazioni



Una Vista dei Vigneti (Foto Aziendale)





I Vini Eola, Larà e Ramanto. (Foto Aziendale)



I Sei Vini della Linea "Sopra" (Foto Aziendale)



Un Pancale di "Magnum"



Ulrich Ziegler con il Bellissimo Libro Fotografico



Una Vista della Cantina



Ulrich Ziegler con l'Alzavino



Ulrich Ziegler e Giorgio Dracopulos

PUBBLICATO DA DRACOPULOS GIORGIO A 10:10 

ETICHETTE: AGROALIMENTARE, AZIENDE, ENOLOGIA, FRANCIA, GERMANIA, LIBRI, PORTOGALLO, STORIA, SVIZZERA

---

**NESSUN COMMENTO:**

[Posta un commento](#)

**LINK A QUESTO POST**

[Crea un link](#)

[Home page](#)

[Post più vecchio](#)

Iscriviti a: [Commenti sul post \(Atom\)](#)

• [WWW.CORRIEREDELVINO.IT](http://WWW.CORRIEREDELVINO.IT)

NOTE LEGALI :

*QUESTO BLOG NON RAPPRESENTA UNA TESTATA GIORNALISTICA IN QUANTO VIENE AGGIORNATO SENZA ALCUNA PERIODICITÀ. NON PUÒ PERTANTO CONSIDERARSI UN PRODOTTO EDITORIALE AI SENSI DELLA LEGGE N.62 DEL 07/03/2001.*