

- PrimoPiano
- News
- Degustazioni
- Gastroviaggiando

Colline di Sopra, la bella azienda vitivinicola di Montescudaio, ha un nuovo e super appassionato proprietario



0

Tweet

Il primo obiettivo di Ulrich Ziegler è creare un vino d'eccellenza, un vero e proprio “cru” superiore



Giorgio Dracopulos e Ulrich Ziegler in cantina. Foto di Giorgio Dracopulos

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 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.

Questo era uno dei pochi Territori, in Toscana dove cresceva la “vitis vinifera silvestris” (vite silvestre o vite selvatica) la progenitrice di tutti i vitigni autoctoni che poi si diffusero in tutta Italia.

Da sempre questa è stata 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.



Proprio quest'anno, Domenica 15 e Lunedì 16 Maggio 2016, vi sono stati i festeggiamenti per i "40 Anni" della D.O.C. Montescudaio.

Montescudaio è inserita anche nel 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, percorso, per poche centinaia di metri, una strada di campagna, Via delle Colline, al numero civico 17, si arriva all'Azienda Vitivinicola "Colline di Sopra".

Colline di Sopra è un'Azienda giovane, nasce infatti nel 2006, che ha la positiva particolarità di estendersi su dolci pendii soleggiati e ventilati, che degradano da 200 a 120 m. s.l.m.; 5 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 un'Azienda da subito Biologica (nel 2012 ha avuto la Certificazione), per volere della sua 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 barraia 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 "plioceni". 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.

I vigneti impiantati (come già detto a conduzione biologica), sono a cordone speronato con armatura a doppia gabbia, per contenere la vegetazione: Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah e Moscato Bianco.

I Vini prodotti sono sei: Larà, Ramanto, Tredici M, Eaola, Sopra, Lùis.



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 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 proprio "tsunami" di magnifici aromi e altrettanti fantastici sapori. Ma fino ai 20 anni non ha mai manifestato un particolare 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 zone più avocate della Svizzera, situata lungo il Lago omonimo, "Neuchâtel". Il Vino era talmente buono che a Ulrich è scattato 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 Negozio di Vini a Zurigo. Una storia a parte, poi, andrebbe dedicata alla magnifica esperienza, di ben 5 mesi, che ha fatto alla Domaine Leroy, da una delle donne più straordinarie del Mondo del Vino, Lalou (Marcelle) Bize-Leroy (classe 1932).

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.

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

Il primo progetto che Ulrich intende realizzare è quello di far diventare il suo Vino "Sopra" un'eccellenza, un vero e proprio "cru" superiore (con i numeri catastali dei vigneti da cui verranno prese le uve) un vino fatto come in Borgogna. E poi molto altro ancora, ma non voglio svelare tutti i segreti.

A supportare la nuova proprietà, a Colline di Sopra, c'è lo staff di grande livello: il Consulente Agronomo, Dott. Mauro Carrara, il Consulente Enologo, Dott. Giovanni Bailo e il Responsabile della Cantina e della Vigna, Gianluca Mattia.

Per le Pubbliche Relazioni, i Contatti con l'Azienda e molto altro, la gentilissima e bella Nina Orth.

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 della sua grande passione e del suo grande impegno per realizzare il suo sogno di fare grandi Vini di qualità.

Giorgio Dracopulos

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