

## Comunicato Stampa



### Grande successo per “Terre di Pisa – Terre del Vino”: vini di qualità all’ombra della Torre

*Scelta vincente l’apertura ai wine lovers e i seminari-degustazione “griffati” guidati da Daniele Cernilli di Doctor Wine e Antonio Boco del Gambero Rosso. Ottimi riscontri tra i produttori.*

**Pisa, 11 giugno 2019.** Calici levati per la seconda edizione di “Terre di Pisa – Terre del Vino”: due giorni, 27 e 28 maggio, dedicati alla scoperta e alla degustazione dei vini del territorio della provincia di Pisa.

Il martedì pomeriggio, infatti, oltre 200 tra ristoratori, enotecari, sommelier, assaggiatori, wine lovers, giornalisti e blogger, ai quali si debbono aggiungere una quarantina di professionisti di spicco della stampa specializzata, hanno affollato la Borsa Merci della Camera di Commercio di Pisa per degustare i vini ma, soprattutto, per dialogare con i 36 produttori presenti alla manifestazione. Un’occasione per raccontare il lavoro di vigna e di cantina, fatto soprattutto di sperimentazione all’interno di un territorio dove il protagonista principale è il Sangiovese, ma che nel tempo ha visto l’inserimento di vitigni diversi sui terreni argilloso-calcarei, ma anche sabbiosi che una volta si trovavano sul fondo del mare che copriva le nostre colline.

Sold out per i due seminari-degustazione del martedì pomeriggio. Durante "Il taglio bordolese nei vini delle Terre di Pisa", Daniele Cernilli di Doctor Wine, ha posto l’accento sulla storia del vino a Pisa: nel ‘600, infatti, i duchi Salviati di Migliarino avevano già introdotto il Merlot, un vitigno nobile, addirittura non ancora presente all’epoca a Bordeaux, dove è poi nato il taglio bordolese (un rosso ottenuto dalla miscela di uve tradizionalmente coltivate nell’areale francese). Antonio Boco, del Gambero Rosso, durante la degustazione "La DOC Terre di Pisa: il Rosso e il Sangiovese nelle nuove annate" ha evidenziato come la denominazione sia un veicolo potente per il territorio delle “Terre di Pisa“. Un percorso che, partendo dall’uva, arriva al vino, al bicchiere traghettando l’esperienza all’appassionato che, venendo qua, può scoprire una campagna dove la mano dell’uomo è stata molto meno pesante rispetto ad altre località nelle quali, invece, la produzione di uva da vino è diventata un business molto impattante sull’ambiente.

Soddisfazione anche tra i molti produttori, giornalisti e operatori di settore che hanno partecipato al convegno di apertura la mattina di lunedì “**Dalla vigna alla tavola**”, realizzato in collaborazione con la Scuola Superiore Sant’Anna e il Dipartimento di Scienze Agrarie, Agroalimentari e Agroambientali dell’Università di Pisa. Nel corso dei lavori, l’Università ha presentato le tecniche agronomiche che possono essere utilizzate per esaltare, senza standardizzare, le peculiarità dei vini di un terroir, ma anche un protocollo di produzione messo a punto e brevettato dal Dipartimento di Scienze agrarie alimentari e agroambientali dell’Università di Pisa per realizzare un vino fatto solamente con l’uva e nessun’altra aggiunta in cantina. Il direttore della testata Civiltà del bere,

Alessandro Torcoli, e l'esperta di mercati internazionali del vino, Michèle Shah, hanno in chiusura sottolineato l'importanza di avere, oltre ai vini, una ricettività/ristorazione adeguata alla clientela facoltosa e una comunicazione efficace che consenta alla zona vinicola di emergere. Il saper offrire servizi turistici (gite in barca, a cavallo, concerti, ecc.) di livello, uniti ad un patrimonio storico-artistico di indubbio livello, oltre ad un'attività continua di comunicazione delle produzioni, possono far fare alle "Terre di Pisa" quel salto che è veramente a portata di mano.

La due giorni è stata anche la scoperta del territorio e dei suoi prodotti. Nel pomeriggio di lunedì i quaranta giornalisti della stampa di settore nazionale, a bordo di appositi minivan, hanno infatti fatto visita alle cantine della provincia. Tre i percorsi organizzati, ognuno caratterizzato da peculiarità e connotati unici, dalla costa tirrenica di Riparbella ai borghi storici di San Miniato e Terricciola. A conclusione del press tour un momento conviviale, tutti assieme presso l'azienda Podere la Chiesa (Terricciola), a base di golosità offerte da alcune delle aziende agroalimentari delle Terre di Pisa: Toscana in Tavola, Famiglia Busti, Savini tartufi, Pastificio Morelli, Salumificio Rosi e Arcenni chiocciolate.

L'evento è stato organizzato dalla Camera di Commercio di Pisa, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione DarWine&Food e ha avuto come sponsor la Banca Popolare di Lajatico e la Sorgente Tesorino di Montopoli Val d'Arno. Prezioso anche il supporto offerto degli studenti dell'IPSAR Matteotti di Pisa che si sono occupati dell'accoglienza al convegno e ai seminari, dell'assistenza alle degustazioni guidate e ai produttori durante gli assaggi liberi.

#### **Il punto di vista di Valter Tamburini, Presidente della Camera di Commercio di Pisa**

*"Siamo soddisfatti che la manifestazione stia crescendo in termini di numeri e di consenso. Il risultato è stato possibile non solo grazie al lavoro della Camera di Commercio, ma anche dei produttori e degli altri partner. Gli apprezzamenti che stiamo ricevendo ci spronano a far sempre meglio, consapevoli che il lavoro sarà lungo ed impegnativo. Ed è per questo che faccio ancora un appello affinché si mobilitino ulteriori risorse ed energie affinché il brand Terre di Pisa possa proseguire nel suo cammino."*

#### **Info**

E-mail: [comunicazione@pi.camcom.it](mailto:comunicazione@pi.camcom.it)  
Tel. 050-512.294 - 234 Web: [www.pi.camcom.it](http://www.pi.camcom.it)