

Ospitalità e nuove vigne la Bolgheri di Marilisa

L'imprenditrice del vino scommette sul futuro della tenuta toscana Poggio al Tesoro
E punta sull'enoturismo: "Il prossimo anno via all'accoglienza con dieci camere e cucina"

di LARA LORETI - Bolgheri

È la magia che si respira nell'aria che spinge a tornare in certi luoghi. Come una calamita che cattura sensi e anima. E a scoprire, ogni volta, un nuovo dettaglio, un particolare inedito. È quello che accade visitando Bolgheri, incantevole terra toscana del vino sulla Costa degli Etruschi, denominazione che quest'anno ha compiuto trent'anni. E che nel tempo ha fatto innamorare i migliori produttori italiani. Tra questi, spicca Marilisa Allegrini che, dalla Valpolicella, oltre vent'anni fa, è scesa alla conquista della rinomata denominazione toscana. Una scoperta racchiusa in un aneddoto. "Mio fratello Walter era più affascinato di me dalla Toscana - racconta l'imprenditrice veneta - Era il 15 ottobre 2001 quando ci incontrammo in Maremma per vedere insieme dei terreni da acquistare. Quel giorno, risalendo la costa, abbiamo esplorato molte aree. Gavorrano, Suvereto (dove i prezzi erano molto accessibili), poi alle 15 siamo arrivati a Bolgheri. E dopo tutte quelle visite, Walter mi disse: 'I terreni costano 3 volte di più, ma fermiamoci qui a Bolgheri, è il posto giusto'. Il giorno dopo firmai il primo pre-

liminare d'acquisto. Questo è un posto spettacolare, c'è qualcosa di diverso rispetto al resto della Toscana. La terra, la luce, il mare...".

Inizia così, con un colpo di fulmine, la storia di Poggio al Tesoro, azienda gioiello del Gruppo Marilisa Allegrini sulla prestigiosa via Bolgherese, dove hanno sede le maggiori tenute della zona quali Ornellaia, Le Macchiole, Guado al Tasso. Quel primo nucleo di vigneti, individuati 23 anni fa, si è arricchito e ampliato. E oggi l'azienda è fra le più estese della denominazione: 100 ettari di cui 64 vitati, divisi in quattro poderi (Via Bolgherese, Chiesina di San Giuseppe, Le Sondaie, Valle di Cerbaia). "A Bolgheri otto aziende fanno 80% della superficie e noi siamo fra i più grandi - dice Marilisa Allegrini - L'anno prossimo inaugureremo la nuova struttura dedicata all'accoglienza di Poggio al Tesoro. E intanto ci siamo allargati verso Bibbona dove abbiamo

acquistato 5 nuovi ettari vitati. In questo territorio la media qualitativa è altissima. E la spinta a fare sempre meglio arriva dall'immagine che hanno dato i grandi protagonisti. E che continuano a dare anche i nuovi". Walter è mancato nel 2003, da allora Marilisa ha portato avanti da sola il progetto, con una motivazione e un'energia inesauribili. Ed oggi ad affiancarla ci

**Il ceo Lonardi:
"Questi vini sono
contemporanei,
accessibili
e autoctoni
Ed è la chiave
vincente"**

1 La natura

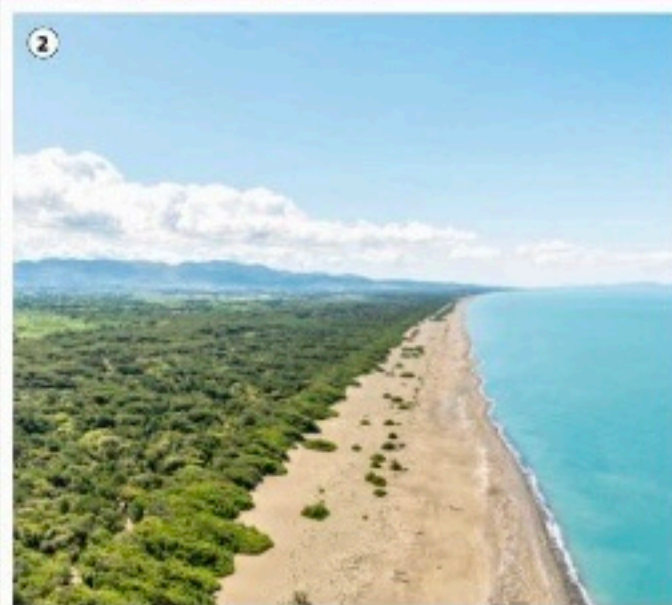
Il vigneto delle Sondaie, uno dei poderi dell'azienda Poggio al Tesoro a Bolgheri

2 Il mare

Una delle caratteristiche che fanno la magia di Bolgheri è la presenza della macchia mediterranea a ridosso del mare

3 Al chiaro di luna

La vendemmia al chiaro di luna del Vermentino, uva simbolo di Solosole, il bianco iconico di Poggio al Tesoro



MARILISA ALLEGRI
Imprenditrice del vino fra le più note al mondo, presidente del Gruppo omonimo

sono le due figlie Carlotta Mastella, vicepresidente del Gruppo Marilisa Allegrini e brand ambassador, e Caterina Sofia Mastella Allegrini, vicepresidente e direttrice marketing & comunicazione, oltre a Giancarlo Mastella, anche lui vicepresidente del Gruppo.

La voglia di migliorarsi sempre di più ha portato l'imprenditrice a investire non solo nelle vigne e nella tecnologia, ma anche e soprattutto nelle persone. Da pochi mesi ceo del Gruppo è il Master of Wine Andrea Lonardi, da tre anni invece l'enologo interno è Christian Coco, alle spalle una lunga esperienza a Capalbio, nel cuore della Maremma. "A Bolgheri senti il senso della sfida, ma c'è una grande aggregazione fra le cantine che prevale sulla competizione - dice Lonardi - Il punto di forza di Poggio al Tesoro sta nella varietà dei vigneti e nella capacità di fare vini contemporanei, accessibili nel prezzo e piacevoli, che parlano ed emozionano tutti". A partire dal Vermentino Solosole, come sottolinea Coco: "Prodotto da uve in purezza e caratterizzato da una suggestiva vendemmia notturna al chiaro di luna, Solosole è un vino bianco di grande personalità con cui il tempo è particolarmente generoso come dimostra la piacevolezza delle diverse annate. Lo arricchisce di profumi e struttura, lo rende decisamente affascinante grazie alle note terziarie di idrocarburi che si sviluppano con l'affinamento in bottiglia. Marilisa Allegrini desiderava un grande bianco, fresco, elegante e longevo. E quel suo desiderio si è trasformato in realtà".

Un vino che oggi, a quasi venti anni dalla prima uscita - "quando eravamo solo noi e Guado al Tasso a puntare sul Vermentino", come dice la produttrice - mostra con orgoglio la sua longevità. Infatti, per esaltare il terroir di Bolgheri, dopo la cena sul Viale dei Cipressi che ha celebrato i 30 anni della denominazione, Poggio Al Tesoro ha organizzato una speciale verticale di cinque annate di Solosole (2023, 2017, 2016, 2014, 2007) con un pranzo in riva al mare al ristorante La Pineta di Andrea e Daniele Zazzeri, una stella Michelin, luogo del cuore per l'imprenditrice e la sua famiglia. "Questo ristorante per noi è parte integrante della storia di Poggio Al Tesoro - raccontano Carlotta e Caterina Mastella - Quando nel 2001 siamo arrivate qui, lo chef Luciano Zazzeri (scomparso nel 2019, ndr) e i suoi figli Andrea e Daniele ci hanno accolto a braccia aperte, facendoci sentire a casa. Siamo felici che l'amicizia che legava Marilisa e Luciano proseguiva oggi, con sincero affetto, tra di noi figli".

Ma c'è un altro sogno nel cassetto di Poggio al Tesoro che sta per realizzarsi: il progetto accoglienza e ospitalità nella sede dell'azienda, sulla via Bolgherese. "Il prossimo anno, inaugureremo la nuova struttura con dieci camere, il wine shop e la sala degustazioni con piccola cucina - spiega Marilisa - Il cielo stellato di Poggio al Tesoro, con l'eremo di Castiglione sullo sfondo (e la chiesetta che ha sede accanto ai vigneti, dove ogni domenica si celebra messa, ndr), è di una bellezza indescrivibile". Sarebbe un peccato non dividerlo con amici e wine lover.

© RIPRODUZIONE RISEVATA

