WINE | NEWS | TRENDS | PROFILES

Orcia DOC greatness: wine, food, landscape, culture

JOEL MACK

The Val d'Orcia, part of the UNESCO World Heritage, is home to some of Italy best DOC wines. Photo Credit, Elisa Bosco

On Saint Valentine's Day 2000, as lovers expressed romantic affection for one another with gifts of flowers, confections and greeting cards, Italy's Orcia DOC quietly became an official Italian wine designation.

Located in Tuscany, the Orcia landscape really does look like those Renaissance paintings with tall, conical cypress trees so representative of the Tuscan scenery. It's no surprise that Val d'Orcia, a UNESCO heritage site since 1984, is one of the world's most photographed agricultural landscapes. In this territory rich in artisan tradition, it strikes me that the preeminent work of art is the Orcia landscape itself, a continuous and common thread connecting work, people, agriculture, handicraft and, of course, wine.

The principal grape variety of Orcia DOC is none other than Sangiovese, a native wine grape of Italy best known for its role in Chianti, Chianti Classico, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano and Morellino di Scansano. Among allowable varieties in Orcia wines is Foglia Tonda, an ancient Tuscan grapevine which, after being neglected for a century, was re-discovered by Donatella Cinelli Colombini of Fattoria del Colle, and President of the Orcia Wine Consortium.

Situated between the Brunello di Montalcino and Vino Nobile di Montepulciano denominations, that Orcia DOC is itself located in the same neighborhood as the aforementioned Italian wine powerhouses could be seen as a good thing: Sangiovese from thereabouts has proven to make world class wines. On the other hand, considering its famous neighbors, Orcia DOC could face a bit of a market challenge in terms of developing brand recognition and awareness.

But that should not suggest competition between those Sangiovese denominations. Indeed, the denominations have more to gain by recognizing how, in their traditions, history and culture, Sangiovese ties them together, rather than push them apart.

Inasmuch as Orcia DOC may be new to you, it might be helpful here to mention municipalities which comprise the production territory: Buonconvento, Castiglione d'Orcia, Pienza, Radicofani, San Quirico d'Orcia and Trequanda, as well as parts of the lands of Abbadia San Salvatore, Chianciano Terme, Montalcino, San Casciano dei Bagni, Sarteano and Torrita di Siena.

Orcia DOC produces four red wines: Orcia Rosso, made with minimum 60% Sangiovese; a Reserve, requiring 24 months aging, 12 of which must be in wood; Orcia Sangiovese, minimum 90% Sangiovese, and a corresponding Reserve, subject to at least 30 months aging, 24 of which must be in wood. The denomination also allows for an Orcia Rosato, again 60% minimum Sangiovese, and an Orcia White and Vin Santo, each of which expect minimum 50% Tuscan Trebbiano.

Recommended producers include Loghi, in Crete Senesi, San Giovanni d'Asso (where proprietor Valentino Berni and his dogs will be happy to take you hunting for white truffles, followed by lunch and a tasting of his wines); Sasso di Sole, in Torrenieri, where property is uniquely within the municipality of Montalcino and the Park of Val d'Orcia UNESCO site; Campotondo, where vineyards on the slopes of Mount Amiata are cultivated in the ancient 'albarello' or bush style method; Poggio Grande, where the Zamperini family dedicate themselves to wine and olive oil; Podere Albiano, lying between valleys Val d'Orcia and Val di Chiana; Fattoria del Colle, in Trequanda, with a majestic view of Crete Senesi, where Foglia Tonda is cultivated; the winery of Marco Capitoni, where winemaking is also done in amphorae; Poggio al Vento, in the district of Castiglione d'Orcia, the organic winery of Roberto Mascelloni whose vineyards also include Foglia Tonda; Valdorcia Terresenesi where Gabriella Giannetti and Antonio Rovito work with native varieties like Pugnitello, Colorino, and Ciliegiolo, in addition to Sangiovese.

Orcia local traditions include not only great wines, but also production of virgin olive oil, saffron, hunting for white truffles, the raising of Chianina cows and Cinta Senesi pigs for world class beef and pork, and sheep whose milk is used for savory pecorino cheese.

Orcia DOC municipalities mentioned above contribute to and preserve the territory's rich cultural and artistic fabric. Local artisans use high quality raw materials to express territory tradition in pottery, textiles, painted majolica, leather craft, wrought iron, and embroidery. Hardcore wine folks whose only concern is "what's in the glass" might wonder if any of that really matters. It does. The inter-relationship between wine, food, culture and art is important because they are in truth interconnected in tradition. To take care of one is to take care of the other. Perhaps more to the point, to understand and appreciate one means to elevate the pleasure of the other.

Tasting Note

Albioni Trìbolo Orcia DOC Albioni's cru, 100% Sangiovese. Cherry core, medicinal herb, forest floor, dusty refined tannins. A shining star for Orcia DOC and, for that matter, Tuscany, too. NOTE: Contact producer directly.

Orcia local traditions include not only great wines, but also production of olive oil, saffron, hunting for white truffles and the raising of Chianina cows. Photo Credit, Elisa Bosco

VINO | NEWS | RECENSIONI | TENDENZE

La grandezza dell'Orcia Doc: Vino, Cibo, Paesaggio, Cultura

Il giorno di San Valentino del 2000, mentre gli innamorati esprimevano affetto romantico l'un per l'altro con doni di fiori, dolci e bigliettini d'auguri, senza far rumore, l'Orcia DOC d'Italia diventava una denominazione ufficiale del vino italiano.

Situato in Toscana, il paesaggio della Val d'Orcia assomiglia veramente a quei quadri rinascimentali con gli alti cipressi conici così rappresentativi del paesaggio toscano. Non sorprende che la Val d'Orcia, patrimonio dell'UNESCO dal 1984, sia uno dei paesaggi agricoli più fotografati al mondo. In questo territorio ricco di tradizioni artigianali, mi colpisce che la principale opera d'arte sia il paesaggio stesso della Val d'Orcia, fil rouge continuo e comune che collega il lavoro, la gente, l'agricoltura, l'artigianato e, naturalmente, il vino.

La principale varietà di uve dell'Orcia DOC non è altro che il Sangiovese, un'uva da vino autoctona d'Italia, conosciuta soprattutto per il suo ruolo nel Chianti, nel Chianti Classico, nel Brunello di Montalcino, nel Vino Nobile di Montepulciano e nel Morellino di Scansano. Tra le varietà ammissibili nei vini di Orcia c'è il Foglia Tonda, antico vitigno toscano che, dopo essere stato trascurato per un secolo, è stato riscoperto da Donatella Cinelli Colombini della Fattoria del Colle e presidente del Consorzio del vino dell'Orcia.

Situata tra le denominazioni del Brunello di Montalcino e del Vino Nobile di Montepulciano, l'Orcia DOC si trova nella stessa zona in cui le sopramenzionate centrali vinicole italiane possono essere considerate una buona cosa: da quelle parti il Sangiovese ha dimostrato di dare vini di classe mondiale. D'altra parte, considerando i suoi famosi vicini, l'Orcia DOC potrebbe patire un po' la sfida dei mercati in termini di sviluppo del riconoscimento e della consapevolezza del marchio.

Ma ciò non significa suggerire concorrenza tra quelle denominazioni di Sangiovese. Infatti, le denominazioni hanno più da guadagnare riconoscendo che, nella loro tradizione, nella loro storia e nella loro cultura, il Sangiovese le lega, piuttosto che dividerle.

Poiché l'Orcia DOC potrebbe essere un vino nuovo per voi, potrebbe essere utile citare i comuni che comprendono il territorio di produzione: Buonconvento, Castiglione d'Orcia, Pienza, Radicofani, San Quirico d'Orcia e Trequanda, nonché parti delle terre di Abbadia San Salvatore, di Chianciano Terme, Montalcino, San Casciano dei Bagni, di Sarteano e Torrita di Siena.

Il Sangiovese è la varietà principale dei vini DOC della Val D'Orcia. Photo Credit, Elisa Bosco

L'Orcia DOC produce quattro vini rossi: Orcia Rosso, Orcia Sangiovese e le rispettive Riserve. Photo Credit, Elisa Bosco

L'Orcia DOC produce quattro vini rossi: Orcia Rosso, realizzato con un minimo del 60% di Sangiovese; una Riserva, che richiede 24 mesi di invecchiamento, di cui 12 devono essere in legno; Orcia Sangiovese, con un minimo del 90% di Sangiovese, e una Riserva corrispondente, soggetta ad almeno 30 mesi di invecchiamento, di cui 24 devono essere in legno. La denominazione consente anche un Orcia Rosato, ancora con un minimo del 60% di Sangiovese, un Orcia Bianco e un Vin Santo, ognuno dei quali prevede un minimo del 50% di Trebbiano toscano.

I produttori consigliati sono Loghi, nelle Crete Senesi, San Giovanni d'Asso (dove il proprietario Valentino Berni e i suoi cani saranno felici di portarvi a caccia di tartufi bianchi, seguita da pranzo e degustazione dei suoi vini); Sasso di Sole, a Torrenieri, dove la proprietà è unicamente all'interno del comune di Montalcino e del Parco della Val d'Orcia sito dell'UNESCO; Campotondo, dove sulle pendici del monte Amiata, i vigneti vengono coltivati nell'antico metodo "albarello" o a cespuglio; Poggio Grande, dove la famiglia Zamperini si dedica al vino e all'olio d'oliva; Podere Albiano, fra valle Val d'Orcia e Val di Chiana; Fattoria del Colle, a Trequanda, con una maestosa vista sulle Crete Senesi, dove viene coltivata il Foglia Tonda; l'azienda vinicola di Marco Capitoni, dove la vinificazione avviene anche in anfora; Poggio al Vento, nella zona di Castiglione d'Orcia, la cantina organica di Roberto Mascelloni i cui vigneti comprendono anche il Foglia Tonda; Valdorcia Terresenesi dove Gabriella Giannetti e Antonio Rovito lavorano con varietà native come il Pugnitello, il Colorino e il Ciliegiolo, oltre al Sangiovese.

Le tradizioni locali dell'Orcia comprendono non solo ottimi vini, ma anche una produzione di olio di oliva vergine, di zafferano, la ricerca di tartufi bianchi, l'allevamento di mucche di Chianina e maiali di Cinta Senese per carni di manzo e carni di maiale di classe mondiale, e pecore il cui latte è usato per il saporito formaggio pecorino.

I Comuni dell'Orcia DOC sopramenzionati contribuiscono e proteggono il ricco tessuto culturale e artistico del territorio. Gli artigiani locali utilizzano materie prime di alta qualità per esprimere la tradizione del territorio con ceramica, tessuti, maioliche dipinte, artigianato in pelle, ferro battuto e ricami. Gli appassionati di vino, la cui unica preoccupazione è "ciò che c'è nel bicchiere", potrebbero chiedersi se queste cose siano davvero importanti. Lo sono. La correlazione tra vino, cibo, cultura e arte è importante perché sono in realtà interconnessi nella tradizione. Prendersi cura di uno è prendersi cura dell'altro. Forse, detto meglio, comprendere e apprezzarne uno significa aumenta il piacere dell'altro.

Nota di degustazione

Albioni Trìbolo Orcia DOC

Cru di Albioni, 100% Sangiovese. Cuore di ciliege, erbe medicinali, terra di foresta, tannini raffinati e polverosi. Una stella brillante per l'Orcia DOC e, per questo motivo, anche per la Toscana. Nota: Contattare direttamente il produttore.