



HOME - VINO & BOLLICINE - VINO: COSÌ RIPARBELLA...

Vino: così Riparbella punta sulla propria identità contro i vicini "vip"

Per cercare di non venire mediaticamente e commercialmente "oscurati" da brand limitrofi come Bolgheri, 8 aziende hanno deciso di fare sistema, creando l'associazione Vignaioli delle Colline di Riparbella

Scritto da **Redazione Il Forchettiere**
25 Ottobre 2024
Tempo di lettura: 2 minuti



Come può un vino toscano farsi conoscere e affermarsi, quando a stretta distanza ha vicini dalla fama – per così dire – "ingombrante"? E' quanto si saranno chiesti i viticoltori delle **colline di Riparbella**, in provincia di Pisa, che per cercare di non venire mediaticamente e commercialmente scalzati da brand limitrofi come Bolgheri hanno deciso di fare sistema, creando l'associazione Vignaioli delle Colline di Riparbella.



Otto aziende – **Podere La Regola, Duemani, Pakravan Papi, Colline Albelle, Tenuta Prima Pietra, Urlari, Caiarossa e La Cava** – che insieme valgono oltre 150 ettari di vigneti e una produzione che sfiora le 500mila bottiglie di un vino frutto di una delle zone più vocate della Toscana.



"I vignaioli delle Colline di Riparbella hanno sentito la necessità di dare vita ad una associazione per far mettere in atto un'azione collettiva efficace di promozione e comunicazione del territorio e delle produzioni di qualità delle aziende vitivinicole ubicate nelle colline del Comune di Riparbella e zone limitrofe. E per valorizzare in maniera collettiva l'immagine e la rappresentatività del terroir vitivinicolo nel suo complesso e coinvolge anche tutta la collettività di Riparbella", spiega il presidente del gruppo di cantine, **Flavio Nuti**, amministratore del Podere La Regola, la prima cantina che ha fatto conoscere e parlare di questo territorio dal punto di vista vinicolo a partire dagli anni Novanta.



La neonata associazione comprende aziende situate all'interno dei confini del territorio comunale di Riparbella e zone limitrofe delimitate a sud dal fiume Cecina, a ovest dalla variante Aurelia, a est dalla strada provinciale di Miemo ed a nord dalle pendici del Monte Vitalba con il torrente Sterza a fare da confine. Quella di Riparbella, per il vino, è una vocazione antica che risale all'epoca etrusca e che oggi ha trovato grandi espressioni di carattere e di qualità. Le aziende della zona portano avanti una attività vitivinicola a basso impatto ambientale e seguono i canoni della sostenibilità anche attraverso pratiche di agricoltura biologica e biodinamica.



Tra gli obiettivi che si pongono i Vignaioli di Riparbella, quello di promuovere una crescita del valore patrimoniale delle aziende e dei terreni vitati attraverso un'azione collettiva efficace di promozione e comunicazione del territorio. Non a caso, a partire dagli anni '90 un gruppo di aziende ha iniziato a comprendere e valorizzare le caratteristiche del territorio e ha contribuito a far emergere la sua vocazione. Nel corso degli ultimi 25-30 anni sono nate e si sono affermate aziende capaci di ottenere importanti riconoscimenti italiani e internazionali, e esprimere livelli di eccellenza paragonabili a quelli di territori più famosi, come la vicina Bolgheri. Inoltre, la zona ha suscitato e attratto anche importanti investitori istituzionali italiani e internazionali.

Le caratteristiche delle colline di Riparbella



Il territorio di Riparbella presenta alcuni tratti distintivi, che consentono di qualificare l'area come un terroir vinicolo con sue marcate specificità. Tra queste spicca la varietà di quote e di prossimità al mare con altitudini variabili tra il 50 e i 300 metri e una grande differenza di orientamenti e pendenze adatti, per esposizione solare, ventilazione, e caratteristiche microclimatiche, a diverse tipologie di cultivar. La zona ha caratteristiche uniche per varietà di tipologie di suoli. La composizione dei terreni va dai gabbri (rocce di origine magmatica, molto aride e minerali), ad argille alluvionali "a palombini" con scheletri rocciosi, a terreni calcarei e acciottolati sabbiosi di origine marina e fluviale. Il patrimonio geologico presenta dunque molte potenzialità per la produzione di vini di eccellenza. Caratteristica peculiare è anche l'abbondanza di biodiversità spontanea. Le attività agricole e viticole di Riparbella sono fortemente integrate in estese aree naturali, di bosco e macchia mediterranea.

Rimani aggiornato: iscriviti!

 Ho letto e accetto la [Privacy Policy](#).

Continua a leggere

Marco Gemelli - 21 Ottobre 2024

Marco Gemelli - 21 Ottobre 2024

Marco Gemelli - 19 Ottobre 2024

News

Gambero Rosso 2025, uno stellato toscano esce dal club degli 'over 90'

La guida dei ristoranti del Gambero Rosso 2025 premia gli exploit toscani di Terramira e Podere Belvedere (+5 punti). Ecco chi sale e chi no

News

Così Criterio sta per rivoluzionare il Prosciutto Toscano DOP

Criterio si appresta a rivoluzionare il prosciutto toscano DOP, con una produzione da 200mila cosce e un gusto meno sapido e più aromatico

Territori

Non chiamatela pancetta: i segreti della 'Gota cotta' di Colle val d'Elsa

La Gota Cotta di Colle val d'Elsa è uno di quei prodotti agroalimentari ancora poco conosciuti ma assolutamente identitari e territoriali, oltre che decisamente goduriosi

Il Forchettiere



Iscriviti alla Newsletter

 I've read and accept the [Privacy Policy](#).

[PRIVACY POLICY](#)
[COOKIE POLICY](#)
[TERMINI E CONDIZIONI](#)

Contattaci

 Accetto la privacy policy del sito web

