



Nella cornice dell'hotel Rome Cavalieri, sede centrale della Fondazione Italiana Sommelier, si è svolta la manifestazione che ha visto protagonista “Il vino più bello del mondo”. È proprio così che la Presidente del Consorzio del Vino Orcia, Donatella Cinelli Colombini, ha descritto quello che da ormai 22 anni è il prodotto ottenuto dal lavoro costante di vignaioli appassionati, fondatori dello stesso. La regione di produzione del vino d'Orcia è di fatto il primo territorio rurale ad essere inserito nel 2004 dall'Unesco nel Patrimonio dell'Umanità. Sarà per il paesaggio estremamente variegato, che va dalle dolci colline incorniciate da cipressi e piante d'olivo secolari, alle lunghe distese di campi coltivati a cereali e vigne; o forse per le campagne verdi che di tanto in tanto lasciano spazio ai piccoli comuni ricchi di storia, ai castelli e alle abbazie. Sta di fatto che questa piccola realtà vinicola che si trova in una delle regioni più produttive d'Italia, non ha nulla da invidiare ai due titani che l'affiancano: Montalcino e Montepulciano.

La Doc Orcia nasce il 14 febbraio del 2000, il giorno di San Valentino. Un vero e proprio progetto d'amore, che ha come scopo principale la produzione di un vino “artigianale” e lo stretto rapporto che ha questo con il territorio in tutte le sue forme, a partire dalla tradizione enogastronomica fino ad arrivare alle profonde radici storiche affondate nella via francigena che attraversa il consorzio. Proprio questo è *fil rouge* che lega indissolubilmente i produttori dei 12 comuni che ne fanno parte: Buonconvento, Castiglione d'Orcia, Pienza, Radicofani, San Quirico d'Orcia Trequanda e parte dei comuni di Abbadia San Salvatore, Chianciano Terme, Montalcino, San Casciano dei Bagni, Sarteano e Torrita di Siena. Il Consorzio svolge anche un'intensa attività culturale, che ogni anno ad aprile culmina nel “Orcia Wine Festival” manifestazione che ha lo scopo di avvicinare turisti e appassionati al vino e al territorio che lo produce. Protagonista indiscusso è il Sangiovese, presente almeno per il 60% nell'Orcia Doc e Orcia Doc Riserva e il 90% per Orcia Sangiovese Doc e Orcia Sangiovese Riserva. Abbiamo quindi iniziato, accompagnati dalla docente Daniela Scrobogna, il nostro viaggio sensoriale alla scoperta di questa terra stupenda.