

Gente del vino a Cortona

Dietro una etichetta di vino non ci sono solo le migliori uve selezionate, ma un mondo fatto soprattutto di uomini, la loro terra, le storie delle cantine.

E soprattutto, la loro grande passione.

E così è per i vini del Consorzio Vini Cortona: 56 etichette per 28 cantine.

A partire da questa settimana, abbiamo deciso di pubblicare una serie di mini interviste – in ordine del tutto casuale - per conoscere più da vicino i produttori che fanno parte del Consorzio Vini Cortona, per comprendere meglio le loro scelte, i loro luoghi e i loro vini in attesa di assaggiarli. Benvenuti nella nostra collezione di ritratti con il calice.

Terzo Ritratto: Edda Billi – Podere Il Fitto



Oggi incontriamo Edda Billi dell'azienda Podere Il Fitto.

Un'altra azienda agricola, un'altra donna. Edda Billi è la titolare dell'azienda vinicola **Podere Il Fitto** che si trova sulla zona collinare a sud di Cortona, lungo la strada del Chiuso, che collega la città di Cortona a Montepulciano. Si trova a circa 40 km da Montepulciano, in una posizione strategica che permette di raggiungere in poco tempo: Firenze, Siena, Perugia, Roma. L'azienda si estende su una superficie di 30 ettari : di questi 8 sono coltivati a vigneto. Un ettaro di terra è dedicato a piante di ulivo e il rimanente superficie è coltivata a graminacee oleaginose. La produzione del vino raggiunge i 500 ettolitri. L'azienda produce vino dai primi anni 2000 dopo aver effettuato una radicale ristrutturazione aziendale con nuovi impianti di vigneto e ristrutturato/ampliato la nuova cantina. L'azienda è a conduzione familiare e gestita da Edda Billi, giovane imprenditrice, coadiuvata dai più stretti familiari nella gestione enologica e commerciale.

D – Quante etichette produce?

R – L'azienda produce **Syrah Cortona DOC, Sangiovese Cortona DOC, Vinsanto Cortona DOC, I.G.T. Rosso di Toscana e Bianco**. Del Vinsanto ne produciamo pochissime bottiglie secondo la tradizione tramandataci dai nostri nonni: si fanno appassire le uve sui cannicci dopodiché le uve vengono pressate a mano con il classico *premitoio* manuale. Produciamo anche olio extravergine di oliva.

D – E fra questi qual è il suo vino migliore?

R - Per noi il **Syrah Doc Cortona** rappresenta senza dubbio la migliore etichetta! E' stato il primo vino prodotto dall'azienda . E' stata anche una grande sfida ottenere un Syrah in purezza di questo livello, in un territorio molto più legato al Sangiovese.

D – Sono 14 anni che producete vino: qual è stata la vostra annata migliore?

R – Mi sento di dire che tutte le annate sono di livello alto: dedichiamo moltissima attenzione a tutte le fasi di raccolta, vinificazione, affinamento in barriques di rovere francese che viene poi seguito da mesi di "riposo" in bottiglia. Ovviamente per ogni azienda esiste poi il raccolto eccezionale o una preparazione particolare. Per cui anche noi abbiamo le nostre annate superlative: sicuramente l'annata 2006 è stata molto equilibrata, la 2007 potente come anche quella del 2010; infine con l'annata 2012 attualmente in commercio stiamo riscuotendo molto successo visto l'ottima ed equilibrata maturazione delle uve.

D – Come mai producete Syrah in un'area ad alto tasso di Sangiovese ?

R – In realtà i vigneti si estendono su vari appezzamenti ed in base alle caratteristiche del terreno è stato impiantato il vitigno che meglio vi si adatta. Le zone dove la presenza di tufo e limo è preponderante è stata destinata al vitigno principe per l'azienda: il Syrah. Le zone a presenza limo/argilloso sono coltivate a Sangiovese; mentre i vitigni a bacca bianca dalla quale si selezionano le uve per l'appassimento delle uve nei graticci per la produzione del Vinsanto hanno una presenza di scheletro e sono tendenzialmente sabbiosi. L'obbiettivo principale è stato quello di cercare di esaltare la qualità delle uve e quindi del vino che questo *terroir* Cortonese ci tramanda fin dai tempi degli etruschi e dove il vitigno Syrah, importato in origine dai Normanni ha trovato il suo habitat migliore, proprio per le caratteristiche di questi terreni.

D – Lei si è dedicata anima e corpo a questa attività. Ha qualche rimpianto? Qualche sogno nel cassetto che coltiva e vorrebbe sostituire alle sue uve?

R – No! Nessun sogno nel cassetto da coltivare e nessun rimpianto. Per me produrre uve buone che daranno poi vino buono è una passione pura che mi dà grandi soddisfazioni. Ritengo che produrre vino equivalga a momenti di arte e creatività: è come quando un pittore dipinge un quadro.

D – I suoi vini sono buoni perché....

R - I nostri vini sono buoni perchè innanzitutto esaltano il frutto dell'uva, non prevaricandone il bouquet con "il legno" della barrique, ma soprattutto perchè c'è un'attenta selezione delle uve in vigna fatta prima con la vendemmia "verde" e poi con un'ulteriore selezione durante la raccolta che avviene rigorosamente a mano, per portare in cantina solo uva "sana".

D – Dove si trovano le vostre etichette?

R - Siamo presenti in diversi ristoranti, enoteche, winebar ...e all'estero! Ma i nostri vini possono essere degustati direttamente in azienda: infatti "Il Fitto" previa prenotazione, è visitabile ed abbiamo anche un bellissimo agriturismo con sala degustazione. Ovviamente spediamo ovunque nel mondo .

Podere Il Fitto

Sede legale: Via Voltura n° 1/a 52045 Foiano della Chiana (AR)

Ubicazione azienda: Loc. Il Fitto, 126 Chianacce Cingano Cortona (AR)

Tel:346 7773251

Fax. 0575/ 648988

Email: podereilfitto@mailtrust.it ; eddabilli@gmail.com

Sito web: www.podereilfitto.com