



COMUNICATO STAMPA

Rocca d'Orcia, 15/06/2016

Le cantine del vino Orcia brindano all'estate

Domenica 19 giugno dalle ore 17:00, le cantine dell'Orcia presentano il loro Toscana arcobaleno d'estate 2016. In programma trekking nei vigneti, assaggi di zuppe tipiche e vino Orcia Doc

Fra gli emozionanti paesaggi del "vino più bello del mondo", i produttori del Consorzio vino Orcia in collaborazione con la delegazione Fisar Valdichiana, vi aspettano per "Orcia arcobaleno", il brindisi collettivo che inaugura l'inizio della stagione estiva. Alle ore 17,00 in ogni cantina avrà inizio il trekking nei vigneti con una guida d'eccezione, il produttore. Alle ore 18,00 il brindisi unirà contemporaneamente le sette cantine protagoniste dell'evento, ognuna delle quali abbinerà ad un calice di Orcia doc una specialità tipica.

<<Il vino Orcia è ancora un prodotto familiare che punta alla qualità, fatto con cura artigianale da chi vive in mezzo alle vigne, nel rispetto della natura e con ottime competenze di enologia e viticoltura>> spiega la presidente del Consorzio Donatella Cinelli Colombini. <<Per il nostro brindisi abbiamo pensato di valorizzare le tradizioni locali abbinando ad un calice di vino Orcia delle zuppe, piatto base della cucina povera toscana, che ogni cantina proporrà nella sua versione più tipica. Inoltre la presenza della delegazione Fisar Valdichiana, importante associazione che forma numerosi sommelier, manifesta la costante collaborazione con quelle realtà che vedono il vino protagonista>> conclude Donatella Cinelli Colombini.

Capitoni Marco (338.8981597) sarà presente nella sua cantina a Pienza con l'assaggio di tre diverse interpretazioni di Sangiovese accompagnate dalla panzanella preparata nella particolare ricetta di Antonella, mentre Valdorcina Terre Senesi (Castiglione d'Orcia, 339.4224240) propone la variante aromatizzata con l'origano di campo accostando un "Riparosa" Orcia Rosato Doc. Donatella Cinelli Colombini vi attende alla Fattoria del Colle (Trequanda, 0577.662108) per degustare insieme ad un calice di Orcia doc la "Ciancifricola", la zuppa di pane a base di pomodoro e uovo, detta anche "Picchio Pacchio". Il Poggio, a San Casciano dei Bagni (0578.53748/335.8376122), proporrà accanto ai vini Orcia doc, una zuppa di legumi e cereali con pancetta croccante di Cinta Senese. A San Giovanni d'Asso, la cantina La Canonica preparerà una zuppa di farro abbinata ad un calice di Dongiovanni 2011, Orcia Sangiovese (348.4223327/349.7857800), così come sarà a base di farro la Zuppa Etrusca con erbe spontanee di campo e olio Dop Terre di Siena proposta dalla cantina Olivi - Le Buche (Sarteano, 0578.274076/3356070484). A SassodiSole (Torrenieri, 0577.834303) sarà possibile brindare con un calice Orcia Rosso 2014 da degustare con la zuppa di pane preparata da Graziella, il piatto tradizionale della cucina povera toscana per eccellenza. (Per ulteriori info e prenotazioni contattare direttamente le cantine- è gradita la prenotazione).

Il brindisi "Orcia Arcobaleno" del 19 giugno è anche social. Scatta e condividi con il tag dedicato #orciaarcobaleno, insieme a quello ufficiale dell'iniziativa #ArcobalenodEstate, sui canali social Facebook, Twitter e Instagram. Un modo per raccontare attraverso le immagini l'inizio dell'estate, il territorio e le cantine del vino Orcia.

Toscana arcobaleno d'estate è un evento organizzato dalla Regione Toscana, con il supporto di Toscana Promozione e di Fondazione Sistema Toscana. Inoltre è sostenuta dal quotidiano La Nazione in qualità di media partner.

IL VINO ORCIA DOC E IL SUO CONSORZIO

La denominazione Orcia è nata il 14 febbraio 2000 e comprende le varietà Orcia ottenute da uve rosse con almeno il 60% di Sangiovese e Orcia "Sangiovese" con almeno il 90% di questo vitigno, entrambe anche nella tipologia "Riserva". La denominazione Orcia comprende anche le tipologie Bianco, Rosato e Vin Santo.

I vini nascono in una quarantina di cantine e manifestano l'impegno e la passione dei produttori che nella stragrande maggioranza fanno tutto direttamente: dalla vigna alla vendita delle bottiglie. In un'epoca di globalizzazione, il vino Orcia è ancora un prodotto familiare, fatto da chi vive in mezzo alle vigne, nel rispetto della natura e con ottime competenze di enologia e viticoltura.

Il vino Orcia è prodotto in uno dei comprensori agricoli più belli del mondo e in parte iscritto nel patrimonio dell'Umanità Unesco. 13 comuni: Buonconvento, Castiglione d'Orcia, Pienza, Radicofani, San Giovanni d'Asso, San Quirico d'Orcia, Trequanda e parte di Abbadia San Salvatore, Chianciano Terme, Montalcino, San Casciano dei Bagni, Sarteano e Torrita di Siena.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI

Consorzio vino Orcia info@consorziovinoorcia.it Tel 0577 887471