

Sapori e profumi in Costa degli Etruschi

© Rosso 2009

Gli itinerari agricoleinair di
CARAVANBACCI

CAMPER TOURS
www.caravanbacci.com

Bolgheri

**Partenza: Caravanbacci, Via Galileo Galilei
Loc. Lavoria - 56042 Crespina (PI) Tel. 050710188**

Procedete in direzione nord su SP31
Svoltate a sinistra allo svincolo per Livorno/Genova/Rosignano Marittimo/A12
Entrate in Strada Grande Comunicazione Firenze-Pisa-Livorno
Prendete l'uscita per A12/E80 verso Roma
Prendete l'uscita Rosignano Marittimo verso SS1
Seguite le indicazioni per SS1/Roma/Cecina/SS206/Vada ed entra in SS1
Prendete l'uscita La California verso Via Aurelia Sud/SP39
Svoltate a destra in Via Aurelia Sud/SP39
Continuate a seguire la SP39 fino a Donoratico
Qui seguite per Castagneto. Prima di raggiungere il paese girate a sinistra in direzione Bolgheri.
Siete sulla Via Bolgherese.



Ci aspetta un piccolo assaggio dei sapori e dei profumi di una terra, che così tanto ha da offrire a chi la vuole scoprire poco a poco, con la curiosità del viaggiatore. Un buon motivo per affidarsi al gusto e all'odorato, oltre che alla vista, e dare inizio al nostro tour dei sapori e dei profumi in Costa degli Etruschi.

© Rosso 2009 - www.rosso.org

Sapori e profumi in Costa degli Etruschi

Un tuffo nel passato, anche se siamo a bordo di un Laika Ecovip di ultimissima generazione, dotato di tutti i comfort, qui non è difficile perdere la cognizione del tempo. Soprattutto in una fresca mattina d'autunno, quando la bruma accarezza le colline dintorno e timidi raggi di sole si insinuano tra le alte e schiette piante. In questo periodo dell'anno questi luoghi, off limits nel periodo estivo, diventano finalmente tranquilli e accessibili ai camper. Anche a Bolgheri, spesso irraggiungibile anche in auto, in inverno i divieti "vanno in letargo".



In camper d'autunno: libertà di viaggiare

Gli itinerari agripleinair di Caravanbacci

Il camper dà una sensazione di libertà unica al mondo, il piacere di viaggiare e di scoprire piccole porzioni di mondo come autentici viaggiatori e non come semplici turisti. Soprattutto nella stagione autunnale e invernale, i luoghi turistici non sono presi d'assalto, e si possono finalmente gustare in tutta la loro bellezza.

A bordo di un Laika si viaggia in tutta tranquillità. Il mezzo è molto silenzioso e si guida proprio come un'auto, al punto che ci si dimentica facilmente le dimensioni un po' ingombranti. Comunque non si fa difficoltà ad abituarsi alle misure, con il vantaggio che in questo periodo la viabilità è ottima e si può sostare in qualsiasi parcheggio, senza dover sottostare a quei limiti che invece in alta stagione devono essere rigorosamente rispettati.

D'inverno i divieti vanno in letargo e nonostante tutti i campeggi siano chiusi e le aree di sosta poco praticabili se non per il carico e lo scarico, si può godere di una sosta in agricampeggio, oppure fermarsi a dormire in un parcheggio nei pressi di un centro abitato, per non essere isolati. Anche il parcheggio di Bolgheri, dove vige l'assoluto divieto di accesso ai camper, diventa camper friendly, tanto che è facile trovarsi in camperistica compagnia.

Comforts a bordo

Il Laika Ecovip è dotato di tutti i comfort ed è ideale per una famiglia di tre/quattro persone. Due letti a castello in coda (uno può sollevarsi e dare spazio ad un ampio garage) il comodo letto matrimoniale in mansarda, si solleva per raggiungere meglio la cabina quando si viaggia. Niente paura per il freddo, anche alle temperature più rigide il mezzo si riscalda agevolmente e mantiene la temperatura. Il serbatoio dell'acqua e le batterie sono sufficienti per un viaggio di tre giorni, senza bisogno di rifornimenti. Con mezzo serbatoio si percorrono agevolmente i circa 200 km di questo itinerario.



Lungo la via Bolgherese

Il vino

Bolgheri è il vino. La doc di Bolgheri è famosa in tutto il mondo, questo territorio ha una vera vocazione per la coltivazione della vite, e i vini che nascono da queste parti sono per loro stessa natura considerati vini di eccellenza. Sassicaia e Ornellaia sono universalmente conosciuti e le visite a queste cantine sono sempre le più ricercate. Ma se si vuole davvero scoprire il vino, l'ideale è partire da una cantina un po' particolare: **Guado al Melo**, a pochi chilometri dalla via bolgherese, si presenta come un ambiente essenzialmente didattico, dove il lavoro si coniuga alla passione del proprietario, **Michele Scienza**, figlio del prof. Attilio, autore dello studio sulla doc di Bolgheri.

La sensazione che si prova appena si varca il grande cancello di ferro di Guado al Melo è quella di trovarsi in una sorta di **tempio del vino**. Tutto qui parla di rispetto per una cultura antica, a partire dai vitigni, affiancati da cartelli didattici. "La visita ha inizio all'esterno - spiega Gabriella la guida che parla correntemente inglese e tedesco, - qui le tecniche colturali seguono i criteri di una agricoltura sostenibile, nel rispetto dell'ambiente e nella valorizzazione delle risorse naturali del territorio".

Merito della personalissima interpretazione del proprietario, giovane e lungimirante, impegnato in progetti finalizzati alla qualità del prodotto e al massimo rispetto dell'ambiente e della salute del consumatore. La cantina è armoniosamente inserita nel paesaggio: interrata e ricoperta di ulivi e vegetazione mediterranea. Basta varcare la soglia e la prima impressione viene confermata: c'è una certa sacralità, espressione di una passione sincera, che impone rispetto e ammirazione. Dal lungo corridoio dedicato alle degustazioni per piccoli gruppi, si passa alla cantina vera e propria, con i grandi tank di acciaio inox, il vero luogo di lavoro, dove avvengono tutte le operazioni di vinificazione.

Un'atmosfera da cattedrale gotica con tanto di volte a crociera domina la sala dove si trovano le **barriques**, oltre duecento botti di rovere dove il prodotto di ogni vitigno riposa in attesa dell'enologo che ne interpreta le diverse sfumature prima di decidere come abbinarle e creare il vino.

Perché **il vino è come un profumo**, frutto del naso e del gusto di un esperto, che cerca di mettere insieme più note per creare una composizione unica e irripetibile.

La visita si conclude con la degustazione: tra un bicchiere e l'altro solo un sorso d'acqua e un grissino.

Sei vini in tutto quelli prodotti: il **Bolgheri Superiore**, che nasce da micro aree di vigneto, vocate ad una produzione di eccellenza, il **Jassarte**, frutto della miscela tra vitigni caucasici e mediterranei, l'**Antillo** a base di Sangiovese, il **Bolgheri DOC**, il **Toscana IGT** bianco e il **Bacco in Toscana**, l'ultimo nato, leggero, per così dire "da tavola".



Podere Guado al Melo

Località Murrotto n° 130/A

coordinate GPS

Latitudine: 43° 11' 35.85" N

Longitudine: 10° 37' 29.50" E

Per le visite guidate:

Tel./Fax : +39 (0)565.763238

info@guadoalmelo.it

www.guadoalmelo.it



Podere Guado al Melo Museo del vino



Caratteristiche: la visita al vigneto e alla cantina dura circa un'ora ed è impostata su basi didattiche, un'affascinante scoperta condotta attraverso la biblioteca, ricca di opere inerenti la viticoltura, il museo, le degustazioni per piccoli e grandi gruppi.

La cantina è aperta tutti i giorni alle visite incluso il week-end.

È comunque consigliata la prenotazione, soprattutto per i gruppi numerosi. Benvenuti gli stranieri, si effettuano visite in tutte le lingue.

Costo della visita: 8 euro con la degustazione dei 3 vini, 14 euro con la degustazione di tutti e 6 i vini. Un piccolo spazio gioco è a disposizione dei bambini.

Si può acquistare: tutti i vini Guado al Melo sono in vendita anche in confezione regalo

Camper friendly: nell'ampio piazzale antistante l'ingresso della cantina si possono parcheggiare numerosi mezzi.



Relax in Agricampeggio

In vendita vino, olio, frutta e ortaggi di stagione, possibilità di pernottamento in agricampeggio



La via bolgherese è una continua scoperta, non solo per il susseguirsi di cantine e aziende agricole, ma anche per la vista di cui si gode in entrambi i sensi di marcia: da una parte Castagneto, dall'altra Bolgheri e nel mezzo lo storico Castelluccio, l'edificio fortificato proprietà dei conti della Gherardesca, che domina il colle tra Bolgheri e Castagneto.

Tra i numerosi agriturismo che effettuano vendita diretta di vino e olio, **Eucaliptus**, è immerso in un grande parco verde con piante di eucaliptus. Qui la famiglia Di Vaira, ovvero Pasqualino, Lisa e il figlio Dario, giovane enologo, gestiscono direttamente l'accoglienza e l'attività agricola, dando la possibilità ai visitatori di comprare frutta e verdura freschissime in ogni periodo dell'anno.

Qui lo spazio non manca, per questo sono in cantiere per la prossima stagione la costruzione di una piscina, e la predisposizione di un'area sosta camper, caravan e tende. L'agriturismo diventerà anche **agricampeggio**.

Nel progetto una grande tettoia coperta di pannelli solari per fornire l'approvvigionamento di energia elettrica, servizi e locali lavanderia. Per il momento, anche senza questi servizi, si può approfittare dell'ospitalità della famiglia Vaira e sostare anche

per la notte nell'area antistante il parco. Come nella migliore tradizione agrituristica, si può prenotare per la cena e gustare i superbi manicaretti di Lisa.

Caratteristiche: un parco di oltre 5000 mq attrezzato con giochi per i bambini. Grande barbecue per grigliate all'aperto. Piscina e area di sosta per camper da maggio 2010.

Si può acquistare: Vino CLARICE Bolgheri Doc Rosso e LE PINETE Igt Toscana Vermentino. Nel 2010 entrerà in produzione il bolgheri doc superiore. La cantina è aperta tutti i giorni per la degustazione e la vendita. Olio extravergine di oliva, prodotto nel rispetto della tradizione: raccolta per brucatura, frangitura in ciclo continuo e spremitura a freddo. Frutta e ortaggi di stagione.

Camper friendly: l'area di sosta per i camper sarà disponibile a partire da maggio 2010.

Agriturismo Eucaliptus
Via Bolgherese, 275/A - Bolgheri
Latitudine: 43° 12' 5.62" N
Longitudine: 10° 36' 48.63" E
Per informazioni: Tel/Fax 0565.763511
info@agriturismoeucaliptus.com
www.agriturismoeucaliptus.com

La storia della DOC di Bolgheri

Durante gli anni Sessanta il Bolgherese si conquistò una certa fama per la consistente produzione del Rosé, commercializzato dagli Antinori, ma il vino toscano stava vivendo comunque una profonda crisi. Nonostante l'introduzione delle DOC, si puntava ancora alla quantità piuttosto che alla qualità. Fu l'intervento di alcuni personaggi lungimiranti a risolvere la situazione attraverso la sperimentazione e l'impiego di varietà "internazionali", quali Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, e l'uso di barriques per l'invecchiamento come nella migliore tradizione francese.

Il primo vino a conquistare la notorietà internazionale, piena espressione della rinascita di Bolgheri, fu il **Sassicaia**,

(Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%) prodotto a Bolgheri, ideato da Mario Incisa della Rocchetta, perfezionato con la consulenza di Giacomo Tachis.

L'Ornellaia, prodotto nella omonima fattoria di Bolgheri, creata da Lodovico Antinori ed ora di proprietà Mondavi-Frescobaldi, su insindacabile giudizio della rivista inglese "Decanter" è il migliore Cabernet italiano.

Questo solo per citare i nomi più conosciuti, in realtà c'è da dire che su 11 vini che hanno vinto i tre bicchieri, (il più alto riconoscimento della Guida dei Vini Italiani edita da Il Gambero Rosso) ben 8 sono di Bolgheri, segno evidente che il terreno è particolarmente adatto ad una produzione di eccellenza. Per questo nel 1994 fu affidata ad Attilio Scienza professore straordinario

di "Viticultura" presso l'Università degli Studi di Milano una completa revisione del disciplinare della DOC di Bolgheri.

I consorzi che tutelano il vino di Bolgheri:

CONSORZIO STRADA DEL VINO COSTA DEGLI ETRUSCHI

loc. San Guido, 45 - Bolgheri
tel. 0565 749768 fax 0565 749705
info@lastradadelvino.com
www.lastradadelvino.com

Consorzio per la tutela dei vini BOLGHERI DOC

Viale San Guido, 3/A - Bolgheri
Tel / Fax: 0565 749600
consorzio@bolgheridoc.com

UNA TERRA SPECIALE

Il microclima di Bolgheri si avvale di una forte luminosità: oltre a quella diretta del sole, si ha un effetto di riflessione da parte dello specchio di mare situato ad ovest. La temperatura media annuale è di circa 14°C, con 18,6°C da aprile a settembre, di 7,5°C da dicembre a gennaio e di 24°C in agosto. Le piogge sono ben distribuite: più abbondanti durante lo sviluppo vegetativo, meno frequenti durante la maturazione del frutto, poi di nuovo abbondanti dopo la vendemmia. Il mese più secco è luglio.



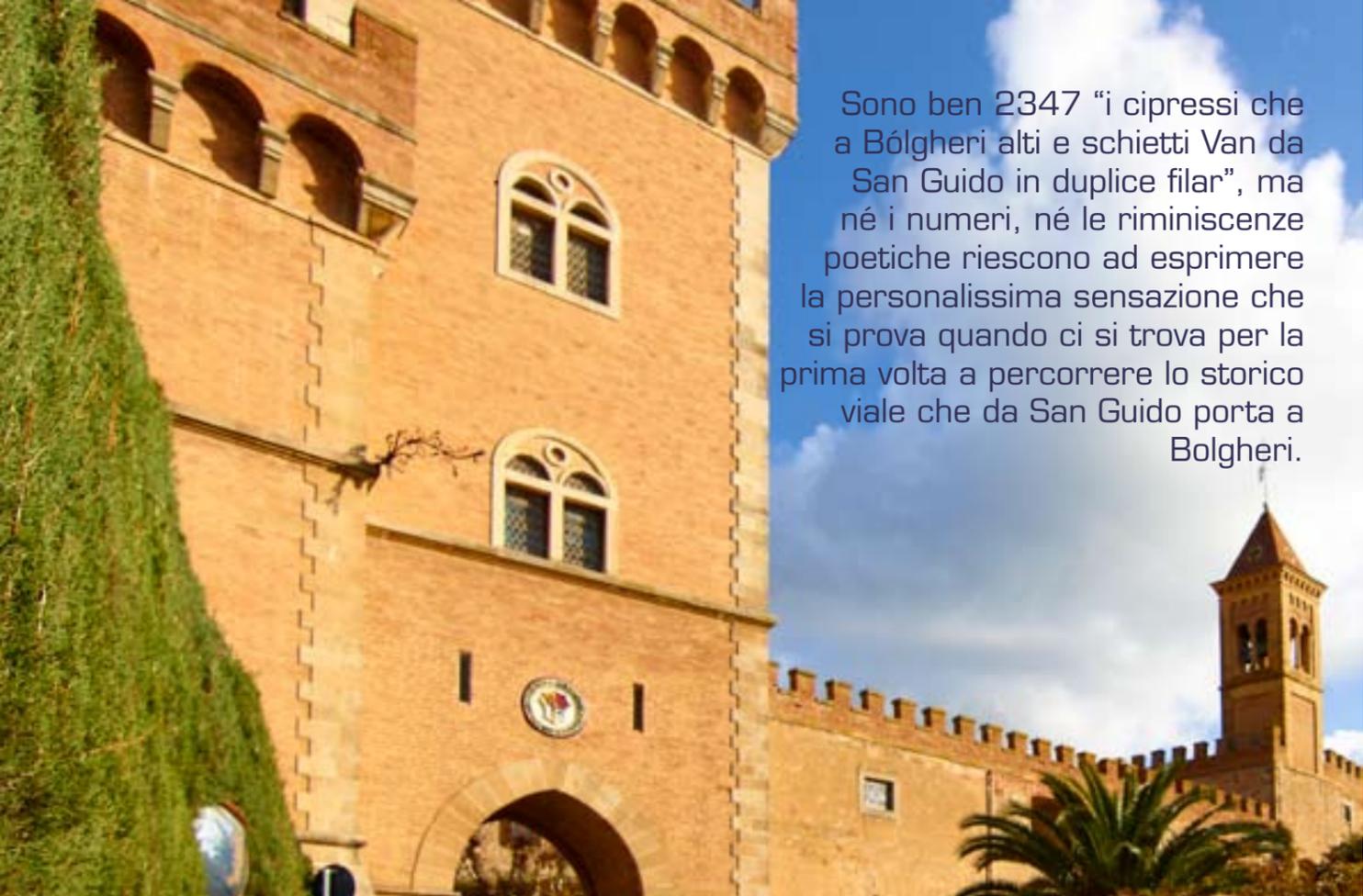
Bolgheri da sfogliare

Da poco meno di un anno Bolgheri ha dato vita ad un nuovo progetto, un giornale nato per promuovere tutte le realtà che fanno della Costa degli Etruschi un luogo che non si finisce mai di scoprire. La redazione di BolgheriNews ha naturalmente sede a Bolgheri, ma il bacino di utenza è ovviamente molto più vasto: il giornale viene distribuito su tutta la costa, da Castiglioncello a San Vincenzo, senza trascurare l'entroterra e paesi come Casale Marittimo, Montescudaio e Guardistallo, paesi ricchi di strutture ricettive.

Il giornale è molto interessante, perché presenta tutte quelle realtà meno note sotto una luce nuova e accattivante, per valorizzare un territorio che non è solo famiglie nobiliari e vino, ma anche piccole aziende agricole e artigiane di tradizione storica, luoghi naturali da riscoprire, personaggi, che con il loro personalissimo contributo continuano a rendere ricco questo territorio.

Il giornale è distribuito gratuitamente in tutti i locali di Bolgheri e nelle principali strutture ricettive della Costa degli Etruschi.

BolgheriNews è anche a portata di click
www.bolgherinews.com è un ricco portale per conoscere tutte le novità e le proposte last minute, da qui si può anche scaricare anche il giornale in formato pdf.



Sono ben 2347 “i cipressi che a Bólgheri alti e schietti Van da San Guido in duplice filar”, ma né i numeri, né le reminiscenze poetiche riescono ad esprimere la personalissima sensazione che si prova quando ci si trova per la prima volta a percorrere lo storico viale che da San Guido porta a Bolgheri.



Bolgheri: personaggi illustri, vino e leccornie



Lo ha affermato anche il prestigioso New York Times: tra i 40 posti al mondo da vedere almeno una volta nel 2009, Bolgheri è all'undicesimo posto. Sarà per la bellezza del borgo paese natale di uno dei nostri poeti più amati, sarà per le famiglie nobiliari che attirano il jet set internazionale, **Bolgheri è un luogo unico al mondo.** L'accesso è molto scenografico: percorrere il famoso viale di cipressi che separa la Tenuta di San Guido dall'ingresso del borgo è un'esperienza emozionante.

Bolgheri è un piccolo salotto: le due strade che corrono parallele alle mura si incontrano nella piazzetta alberata su cui si affaccia la casa dove il Carducci abitò da bambino. Poco distante la statua in terracotta di sua nonna, quella Lucia a cui il poeta era tanto affezionato. Percorrere le strade del borgo, addentrarsi

nei vicoli, scoprire le botteghe artigiane, sempre aperte anche in questo periodo dell'anno, è molto divertente. Se poi ci si addentra negli **accoglienti bistrot che vendono vino e altre leccornie**, la visita di Bolgheri può occupare anche qualche ora. Tutto qui invita all'assaggio: formaggi e salumi freschissimi di provenienza locale si accompagnano all'ottimo pane di Montegemoli e a un bicchiere di vino. E per finire gli storici cantuccini da intingere nel vin santo. Si può degustare comodamente seduti, oppure fare la spesa e mangiare in camper. La sera poi c'è sempre qualcosa da fare. Nel mese di novembre tutti i weekend sono dedicati alle castagne. Le frugiate vendute in piazza riscaldano le mani e gli animi, mentre per la merenda di grandi e piccini, vale la pena di assaggiare un trancio della torta di ceci di Rossano.



Da Rossano a Bolgheri



La cecina di Rossano è leggermente croccante, ancora più appetitosa!

Pranzo in camper a base di prodotti tipici



LA PICCOLA DISPENSA a Bolgheri





Sulla costa: Marina di Castagneto e Donoratico



Un tramonto sul mare regala emozioni irripetibili, soprattutto in inverno quando le onde sovrastano buona parte della grande spiaggia di Marina di Castagneto. Ideale una passeggiata per respirare l'aria salmastra e osservare i colori rosati del cielo.

Il tramonto sulla spiaggia di Marina di Castagneto. Sotto, in senso orario: Shopping a Donoratico. Ingresso lato mare del Tombolo Talasso Resort. Gnocchi broccoli, taleggio e salsiccia e selezione di pecorini toscani con miele e mostarda all'enoteca **Sorsi e Bocconi** di Donoratico.

Divertirsi nel bolgherese

Trekking a cavallo Ippovia

Punto di partenza: Campo di Sasso (Bolgheri) Punto di arrivo: Poderi Cancellini
Tempo di percorrenza: 5-6 ore, distanza: 30 km circa. Indispensabile una guida: per informazioni Enrico Lacci, responsabile del maneggio di Villa Graziani 0586 788244.

Birdwatching Oasi di Bolgheri

La prima Oasi privata italiana, grazie al Marchese Mario Incisa Della Rocchetta, uno dei fondatori del WWF Italia. Oggi è gestita dal WWF in collaborazione con la proprietà Incisa Della Rocchetta, enti locali e associazioni venatorie e protezionistiche. A partire dalla stagione autunnale il padule diventa punto di riferimento per numerose specie di anatre ed oche selvatiche. La visita dell'oasi è possibile fino al 30/4/2010 il sabato dalle 9 alle 14. Per le scuole la visita è il martedì.

Nordik walking Viali di Cipressi a piedi

Lorella Ferretti, istruttore certificato di Nordic Walking, organizza escursioni a piedi insegnando la pratica della camminata con i bastoncini sullo storico Viale di Cipressi che

da San Guido porta a Bolgheri.

I racconti dei suoi percorsi di nordik walking in Toscana sono raccolti nel libro Viali di Cipressi, CLD Libri 2009

Per informazioni Lorella Ferretti:
393 9392709 - lorellaferretti@gmail.com

Breakfast Bike Come "bruciare" una colazione abbondante

La Bottega di Elena enostuzzicheria e merenderia organizza colazioni e brunch con escursioni in bici fino a Castagneto Carducci. I partecipanti sono accompagnati da una guida e seguiti da un'auto messa a disposizione dagli organizzatori per lo shopping enogastronomico a Castagneto.

Volare

All'aviosuperficie di Cecina, si effettuano voli turistici su prenotazione.
info@scuolavolo.org - www.scuolavolo.org

Tutti in pista

Gare di Go Kart per il divertimento di grandi e piccini alla Pista del Mare, Loc. Paduleto Cecina Tel e Fax 0586 682073
info@pistadelmare.com

Per i più piccoli

Purtroppo durante l'autunno e l'inverno i bei parchi dedicati al divertimento dei più piccoli sono tutti chiusi. Bisogna aspettare la primavera per poter visitare il Cavallino Matto a Marina di Castagneto o il Parco Gallorose nella non distante Cecina.

Cavallino Matto

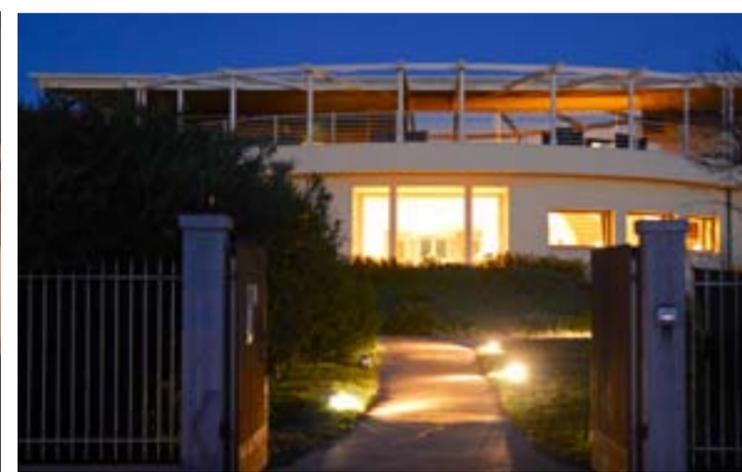
immerso nella pineta di Marina di Castagneto, recentemente rinnovato è ricco di giochi, spettacoli e attrazioni. Ideale per il divertimento di tutta la famiglia. Aperto da aprile a ottobre.

Via Pò, 1 - Marina di Castagneto
Telefono 0565 74.57.20
www.cavallinomatto.it

Parco Gallorose

Azienda agricola diventata parco faunistico, molto adatto ai bambini con le sue 180 razze di animali: dalla gallina livornese alla zebra. Nel punto di ristoro si possono assaggiare piatti tipici della cucina tradizionale toscana come i bocconcini di cinghiale nostrale con le olive nere.

Pineta con spazi attrezzati per i pic-nic.
Tel. (+39) 348 8883778
info@parcogallorose.it
www.parcogallorose.it



Puro benessere al Tombolo Talasso Resort



© foto Tombolo Talasso Resort



© foto Tombolo Talasso Resort



La talassoterapia è un metodo di cura naturale che usa i benefici dell'acqua di mare. I bagni caldi in piscina e vasche individuali, docce e idromassaggi, abbinati alla cromoterapia come catalizzatore per stimolare i processi naturali di autodifesa dell'organismo, sono un toccasana per il corpo e per la mente. Il percorso talassoterapico che si fa a Tombolo dura circa due ore e si può abbinare ad uno o più trattamenti specifici a scelta.

Per il pranzo o la cena meglio approfittare del piatto del giorno a base di pesce fresco e verdure, per rimanere leggeri.

Che cosa serve: **Abbigliamento comodo, costume da bagno, cuffia. Il centro mette a disposizione degli ospiti (adulti e bambini) ciabatte, accappatoi e asciugamani.**

Il percorso Talasso cromoterapico nelle grotte costa 45 € a persona

Tombolo Talasso Resort, Via del Corallo 57022, Marina Di Castagneto - Prenotazioni: +39 0693387532 www.tombolotalasso.it - info@tombolotalasso.it

In pieno centro di Marina di Castagneto, il Tombolo Talasso Resort è una meravigliosa oasi di relax. Qui, in autunno e in inverno, un percorso Talasso e Relax nelle grotte ha un'atmosfera è ancora più calda e rilassante.

Si tratta di una piacevole immersione nel mondo della Talassoterapia: cinque piscine contenenti acqua di mare calda, tutte con caratteristiche e funzioni diverse. Tra un bagno e l'altro, ci si gode il relax sui lettini, avvolti in accappatoi riscaldati.



Essenze profumate: Acqua di Bolgheri

I profumi di Bolgheri non si limitano a quello del vino e del buon cibo che lo accompagna: Dr. Taffi azienda erboristica Toscana ha dedicato a Bolgheri una linea di essenze particolarissima, l'ormai nota **Acqua di Bogheri a base di olio d'oliva.**

La boutique è un piccolo scrigno di essenze profumate, tutte rigorosamente testate e anallergiche ottenute con prodotti naturali. L'atmosfera è dolce e ovattata, tutta giocata sui toni dell'ecrù e dell'oro, con lievi tocchi di colore. Anche i profumi si possono degustare, proprio come si fa con il vino. La signora Beata, proprietaria del negozio in Largo Nonna Lucia a Bolgheri, fa da guida in una vera e propria degustazione, per scegliere l'essenza più adatta alla propria personalità.

Fiorita e sensuale la linea oro molto femminile: geranio e gelsomino, mughetto e giacinto con tocchi di Ylang-ylang per profumo, bagnoschiuma e crema per il corpo, più un siero antirughe dall'effetto rimpolpante. La linea indaco è più mascolina: muschio bianco, cipresso e cedro per dare vitalità ed energia.

Non mancano i profumi dedicati alla casa, per continuare a respirare anche a casa propria l'essenza di Bolgheri: lanterne, diffusori e cuscini profumati dal packaging elegante e raffinato e declinate in più profanazioni per ottenere un effetto rilassante o energizzante.

Per ulteriori informazioni

Dr. Taffi infoline 0586 677111 - drtaffidrtaffi.com - www.drtaffi.com



Profumi e sapori in Costa degli Etruschi: punti sosta consigliati sulla mappa

**A. Ingresso della cantina
del Podere Guado al Melo**



**B. Azienda agrituristica Eucaliptus:
agricampeggio**



C. Parcheggio di Bolgheri



D. Davanti a San Guido



**E. Parcheggio sul mare
a Marina di Castagneto**



**F. Enoteca Sorsi e Bocconi
a Donoratico**



**E. Ingresso del Tombolo Talasso Resort a
Marina di Castagneto**



**G. Punto sosta a Marina
di Castagneto, per carico e scarico**

