

CORRIERE DI AREZZO

della provincia

Redazione: Via Petrarca, 4 Arezzo

Emil. concorzo@corriere.it TEL. 0575/26388 FAX 0575/202093

Anno XXVI N. 80

Euro 1,00 - Venerdì 21 Marzo 2008

Abbonamento obbligatorio CORRIERE DI AREZZO - Corriere NAZIONALE - 1,00 euro

Venerdì 21

Marzo 2008

Due vini di Massart e un olio di Chiarion presenti alla rassegna internazionale di Verona Etichette casentinesi in mostra al Vinitaly

CASENTINO - Tris del Casentino al Vinitaly che si terrà a Verona dal 3 al 7 aprile. Un vino al 16esimo Concorso enologico internazionale (Poggiotondo 2005), un altro in degustazione (Le Rancole 2003) ed un olio (Le Rancole raccolta 2007) al XIV Concorso Oleario Internazionale del Sol. La Guida I vini Buoni d'Italia curata da Mario Busso e Luigi Cremona, edita dal Touring Club Italiano, ha invitato nel salotto che ha allestito al Vinitaly le aziende italiane più significative, tra cui Poggiotondo. La Guida, infatti, così descrive il produttore ed i suoi vini: "Lorenzo Massart, avvocato di professione, conduce con entusiasmo ed ambizione quest'azienda che si estende

per 54 ettari ai piedi del Casentino nei pressi di Subbiano..... I due rossi sono davvero ben fatti e piacevoli". Poggiotondo partecipa al Salotto dei Vini Buoni d'Italia con "Le Rancole 2003", il Chianti Docg che ha introdotto il Casentino nel panorama enologico italiano.

L'altra etichetta di casa Massart, "Poggiotondo 2005", partecipa, invece, al Concorso Enologico Internazionale Vinitaly 2008. Secondo l'Avviticoltore del Casentino, presentare Poggiotondo ha un significato particolare dal momento che "... non assomiglia a nessun altro vino, non è un vino globalizzato...". Sempre nell'ambito degli eventi di Verona legati al Vinitaly, al XIV Concorso

Sol d'oro 2008 organizzato in occasione di Sol il Salone dell'olio di oliva extravergine di qualità, partecipa, invece, Cinzia Chiarion (moglie di Massart, medico di professione che a Poggiotondo segue il settore olio) con "Le Rancole raccolta 2007" uno dei due oli dell'azienda. "Quest'anno Le Rancole è perfetto perché - dice soddisfatta la produttrice - nella zona nord dell'azienda, nei pressi di Subbiano, dove appunto si produce quest'olio, gli olivi, a cultivar prevalentemente moraiolo, hanno dato il massimo. Per questo ho deciso di misurarmi, per la prima volta, in un concorso internazionale. E poi spero di battere, anche a Verona, mio marito."