

# Dalla calce al calice (di Syrah)

## Due ori e l'omaggio del ministro al rosso di Poggio alle Monache

Dall'edilizia ai vini da primo premio: l'eredità che ha cambiato la vita a una coppia cortonese  
«Siamo orgogliosi: il premio consegnato da Lollobrigida rilancia l'identità del territorio»

di **Marianna Grazi**  
CORTONA

**Cambiare vita** per tornare alla terra. E cogliere i frutti che ripagano gli sforzi fatti e la scommessa di reinventarsi produttori di vino in una tenuta millenaria dismessa. Alessio Magi e sua moglie Alessandra Giardi sono i titolari di Poggio alle Monache, azienda di Chiusure (Si), premiata con una doppia medaglia d'oro al Concorso enologico internazionale Città del Vino. La coppia cortonese ha ottenuto i certificati di eccellenza alla cerimonia sabato 5 luglio a Roma, dov'è stato premiato anche il Comune di Asciano, alla presenza del ministro dell'Agricoltura Lollobrigida e del sindaco di Roma Gualtieri.

**Magi, la storia dell'azienda affonda le radici nell'antichità: ce la racconta?**

«L'azienda era dei conti Piccolomini di Aragona, ha circa 1200 anni. Nel 1200 abbiamo la prima testimonianza dei vini all'archivio di Stato a Siena, vini bianchi profumati; poi nel 1500 abbiamo i primi scritti di vini rossi detti 'alla portoghese'. Negli anni Settanta è stata acquistata da Duilio Giardi, padre di Alessandra, che è scomparso 20 anni fa. Nella divisione tra i figli, la parte più antica di questa azienda di 225 ettari è toccata a lei».

**E oggi?**

«Quando è morto mio suocero io e Alessandra abbiamo costituito una società per riportare in auge l'azienda. Nel 2017 abbiamo fatto impianti vinicoli nuovi, ripiantando i cloni del Brunello, e poi Syrah, Granaiole e Vermentino, i vinsanti San Colombano, Trebbiano e Bianco di Candia. Nel 2020 abbiamo prodotto il primo vino, premiato dal Merano Wine festival, e via via ne abbiamo introdotti di nuovi, compresi i premiati. Sono le riserve Sangiovese Lanario, il

cui nome omaggia un falco in via d'estinzione che nidifica nei nostri boschi, e Syrah Corale, che richiama le suore di Santa Marta che abitavano nella tenuta, a cui si attribuisce il corale del Duomo di Siena e di Sant'Antimo».

**Prima di ereditare e rilevare l'azienda faceva tutt'altro: come mai questa scelta?**

«Avevo un'impresa edile con 15 dipendenti e un magazzino di vendita dei materiali edili a Camucia, in franchising con il gruppo Sgravi di Arezzo. Quando ho costruito la società con mia moglie

avevo lasciato l'edilizia perché era un periodo difficile. Purtroppo è venuto a mancare il babbo di Alessandra e abbiamo preso in mano questa nuova realtà con entusiasmo, ritirando su le colture che c'erano: oltre ai vigneti gli oliveti, i seminativi, oltre 40 ettari di bosco, laghi e 4 ettari e mezzo di tartufo bianco».

**Che tipo di clienti avete e dove?**

«Dalla prima bottiglia prodotta nel 2020 e subito premiata tutti i nostri vini hanno ricevuto riconoscimenti, con punteggi da 92 a 99 da Gourmet International. Non abbiamo ancora un distributore, stiamo cercando un rappresentante, perché oggi potremmo produrre 60mila bottiglie all'anno. Siamo pronti, ma è tutto in divenire, con la ristrutturazione della tenuta per renderla un centro di charme per il turismo del vino. Attualmente, vendiamo ad Asciano e nei comuni limitrofi, da Rapolano a Montalcino, poi su Cortona, Castiglion Fiorentino, Sansepolcro e verso il mare, Forlì, Cesena, Rimini. E partecipiamo a eventi, come Chianina e Syrah, a cui siamo molto affezionati».

**Le medaglie d'oro al concorso Città del Vino che importanza hanno per voi e il territorio?**

«Grande orgoglio e soddisfazione perché il premio permette al Comune di diventare Città del Vino, con un importante incremento di turismo, soprattutto estivo».



Alessio Magi e Alessandra Giardi con il Ministro dell'agricoltura Lollobrigida