

Tenuta Maryamado: l'eccellenza del vino a San Casciano Val di Pesa

2025-04-17 10:08:10 di Cristina Mercuri DipWSET

URL:<https://forbes.it/2025/04/17/tenuta-maryamado-leccellenza-del-vino-a-san-casciano-val-di-pesa/>

Nel cuore della Toscana, a San Casciano Val di Pesa, Tenuta Maryamado si distingue come un progetto di **mecenatismo agricolo moderno**, unendo tradizione, sostenibilità e innovazione. La tenuta si estende su 250 ettari, di cui 30 dedicati ai vigneti, situati su diversi versanti a un'altitudine media di 350 metri. I suoli variano tra argilla, depositi alluvionali e una componente calcarea dai colori che spaziano fino al rosso, caratteristiche che conferiscono grande personalità ai vini prodotti.

Una visione tra passato e futuro

Tenuta Maryamado è il frutto della visione di Maryam ed Emad Khashoggi. Lui, imprenditore franco-arabo con una lunga esperienza nel settore immobiliare in Francia e Svizzera, ha fondato Cogemad nel 1989, mentre lei ha vissuto tra Bahrain, Arabia Saudita ed Europa. Il progetto è nato nel 2019 e vuole portare un tocco di iconicità nei Colli Fiorentini. La tenuta si fonda su un **approccio culturale al vino**, senza seguire mode commerciali né logiche di pura vendita. La direzione enologica è affidata a Luca D'Attoma, scelto per il suo approccio biodinamico e rispettoso della natura, e affiancato da Andrea Rojas Sanchez, enologa e responsabile tecnico interno. Ogni pianta è seguita individualmente per garantire la massima espressione qualitativa, in un percorso di formazione continua per il team aziendale.

Una produzione raffinata e distintiva

Tenuta Maryamado produce attualmente quattro referenze (alle quali si aggiungerà presto anche un Vermentino). Le varietà coltivate comprendono vecchie viti di Colorino e Canaiolo, cloni selezionati per garantire un acino piccolo e di qualità. Per la vinificazione si utilizzano cemento, botti grandi e – in evoluzione – anche il cocchiopesto, materiali scelti per la loro capacità di garantire un'ossigenazione controllata e preservare la freschezza del vino. La vinificazione avviene in una moderna cantina, dotata di tecnologia avanzata e grandi spazi per ottimizzare il lavoro degli enologi. L'utilizzo di fermentazioni in acciaio, cemento e legno, unito a micro-vinificazioni sperimentali in anfore e barrique, permette di esaltare al meglio le caratteristiche delle diverse varietà coltivate. I vini degustati: **Rose & Me** Un Syrah in edizione limitata (3.000 bottiglie, con potenziale di crescita fino a 13.000), pensato per evocare lo stile dei rosé provenzali. Le uve sono coltivate nella zona più fresca dell'azienda con una gestione della chioma che mira a tenere sempre ombreggiati i grappoli al fine di consentire maturazione aromatica ma di non spingere troppo su quella fenolica o tecnologica, e la macerazione avviene in pressa. In futuro, una parte del vino verrà fermentata e affinata in botte per garantire maggiore stabilità cromatica e stratificazione al palato. Un rosé fresco, elegante e di grande bevibilità. **Fonteboni IGT** Blend di Sangiovese, Canaiolo, Merlot e Cabernet Sauvignon, vinificato in acciaio, cemento e botti grandi. Al naso emergono sentori di frutti rossi e neri, gesso, finocchietto e macchia mediterranea. In bocca si presenta vivace, con acidità equilibrata e tannini medi, un corpo espansivo e un finale mediterraneo. Nonostante l'alta gradazione alcolica, l'equilibrio è ben gestito. Produzione: 10mila bottiglie. Prezzo indicativo: 40€ **Arali IGT** Sangiovese (85%) e Colorino (15%), quest'ultimo proveniente da un clone caratterizzato da bucce spesse, resa contenuta e vinaccioli grandi, elementi che conferiscono al vino tannini decisi, colore intenso e acidità elevata. Al naso spiccano note di frutti neri, spezie tostate, fumo, chiodi di garofano, violetta e rosa. In bocca è caratterizzato da un'acidità

vibrante, tannini fini e strutturati, una texture setosa e una forte persistenza aromatica, con un ritorno di rabarbaro. Produzione: 5mila bottiglie Prezzo indicativo: 80€ **Bonorlo IGT** Cabernet Sauvignon (75%) e Merlot (25%), proveniente da vigneti con oltre 20 anni di età. Dopo la fermentazione in acciaio, affina per 12 mesi in barriques di rovere francese (80% nuove, 20% primo passaggio). Si distingue per aromi di mora, lampone, ribes nero, tostature e violetta. Il sorso è dominato da un'acidità assertiva, tannini fini ma decisi, struttura compatta e una texture granitica. Il finale è asciutto con richiami alla china. Un vino maturo ma slanciato, con un'acidità vibrante che lo rende equilibrato e raffinato. Produzione: 5mila bottiglie Prezzo indicativo: 80€

Un futuro radioso tra ricerca e biodiversità

Tenuta Maryamado non è solo un'azienda vinicola, ma un progetto di ampio respiro che include la **produzione di olio extravergine di oliva da 3.800 olivi secolari**, la coltivazione di cereali antichi per la pasta di grano duro, orti biologici e un impegno concreto nella conservazione della biodiversità. Grazie alla collaborazione con l'Università di Firenze, è attivo un progetto di ricerca sulle malattie del legno della vite, per ridurre l'incidenza di patogeni e migliorare la gestione biologica dei vigneti. Con un team altamente qualificato e una visione chiara, Tenuta Maryamado si afferma come un punto di riferimento per chi cerca **vini di eccellenza e un modello di agricoltura sostenibile che guarda al futuro. *LEGGI ANCHE: [I vigneti e le cantine possono essere veramente biodiversi e sostenibili?](#)***