

VINO DEL GIORNO

Una degustazione d'eccezione per raccontare
passato, presente e futuro di uno dei templi
del vino toscano

SHARE:    

fancy
Il piacere, senza sensi di colpa

VINO DEL GIORNO

BADIA A COLTIBUONO, MURAKAMI E LA STORIA DEL CHIANTI CLASSICO



Francesca Negri • 08.05.2025

Pochi luoghi sono capaci di trasmettere un senso di quiete e bellezza quanto *Badia a Coltibuono con la sua* storia lunga oltre mille anni: nel 1051 il monaco benedettino Giovanni Gualberto, santo e considerato il patrono dei forestali, fonda l'abbazia e inizia con i suoi fratelli a coltivare la vite. Ed è sempre a Coltibuono che viene scritto il primo documento che parla di Chianti. Un luogo magico: un'azienda di 800 ettari, di cui 60 vitati, dove si produce un **Chianti Classico** tra i più famosi e blasonati del mondo, capace di ammaliare persino Haruki Murakami, al punto da menzionarlo nel racconto *Il folclore dei nostri tempi*, all'interno della raccolta **I salici ciechi e la donna addormentata**.

Acquistata dalla famiglia Stucchi Prinetti nel 1846, vincolata dal ministero dei beni culturali e ambientali, la struttura oggi conserva l'imponente cantina storica, ancora oggi utilizzata per l'invecchiamento del Chianti Classico, un monumentale giardino all'italiana e un interessante refettorio affrescato con opere del tardo Cinquecento e inizi del secolo successivo. Qui si può anche dormire nell'atmosfera del monastero millenario e assaggiare (ma anche cimentarsi grazie a dei corsi) una cucina toscana delle più autentiche.

A raccontare un po' della lunga storia di questo luogo in cui si respira un'atmosfera molto speciale, oggi c'è **Emanuela Stucchi Prinetti**, prima donna a essere eletta, nel 2000, presidente del **Consorzio Chianti Classico**, assieme ai fratelli Roberto, enologo, e Paolo, che segue il **ristorante di Badia a Coltibuono**. L'arrivo del nuovo amministratore delegato Andrea Cabib delinea nuovi orizzonti per questo che è uno dei luoghi più cult della storia del vino italiano.



La storia

Fondata nel 1051 Badia a Coltibuono, nei primi secoli di vita raggiunse una notevole estensione territoriale. Dalla denuncia al catasto fiorentino del 1427 apprendiamo che dai poderi del monastero si producevano circa 645 barili di vino. Il vino di Badia a Coltibuono è elogiato in una lettera di Baccio Ugolini a Lorenzo de' Medici del 1473. Una quindicina di anni dopo Giovanni de' Medici, futuro papa Leone X, viene nominato abate di Badia a Coltibuono. Soppresso il monastero nel 1810 a seguito degli editti di Napoleone Bonaparte, la struttura viene acquistata dai Giuntini, antenati degli attuali proprietari, nel 1846.

Già agli inizi del '900 si hanno notizie dell'esportazione del vino di Badia a Coltibuono negli USA. Dopo la seconda guerra mondiale Piero Stucchi Prinetti, figlio di Maria Luisa Giuntini, riorganizza l'azienda agricola, inizia la vendita dell'olio extravergine di oliva e dà nuovo impulso alla distribuzione internazionale del Chianti Classico di Badia a Coltibuono. La consorte, Lorenza de' Medici di Ottajano, agli inizi degli anni '80 del secolo scorso, fonda una delle prime scuole di cucina. I suoi libri a tema culinario conoscono un grande successo non solo in Italia, ma anche negli USA, in Australia e in Giappone.

L'arrivo dei figli di Piero e Lorenza nella conduzione dell'azienda coincide con l'inizio della conversione al biologico dell'intera proprietà, a partire dal 2000 (certificazione dal 2003): 700 ettari di boschi, 60 di vigne e 18 di olivete. Emanuela Stucchi Prinetti, prima donna a essere eletta Presidente del Consorzio Chianti Classico nel 2000, il fratello Roberto, enologo, segue la conversione biologica che si conclude nel 2000 con la certificazione dei vigneti. L'altro fratello Paolo segue il ristorante di Badia a Coltibuono.



La nuova cantina

Nel cuore dei vigneti di Badia a Coltibuono, ubicati nella zona di Monti in Chianti, è operativa dal 1997 la nuova cantina di vinificazione, realizzata seguendo principi di sostenibilità ambientale, con lavorazione delle uve per gravità. Dal 2023 la cantina di vinificazione è alimentata da un impianto fotovoltaico.

Il sito etrusco di Cetamura ed il museo

Scoperto nel 1964 da Alvaro Tracchi, il sito archeologico di Cetamura del Chianti, ubicato nei boschi di Badia a Coltibuono, è stato oggetto di numerose campagne di scavo condotte dalla Florida State University, sotto la direzione di Nancy De Grummond e la supervisione della Soprintendenza per i Beni Archeologici della Toscana, con ritrovamenti che hanno fornito un contributo importante per ricostruire la storia della viticoltura nel Chianti.

I numerosi ed affascinanti reperti recuperati sono ora visibili presso il museo Chianti Origine a Gaiole in Chianti, distante pochi chilometri dal resort. Nel villaggio sono ancora visibili i resti di una fornace e l'antico pozzo sacro.

La degustazione

Esperienza eccezionale e molto didattica, negli spazi della sede di Meregalli, distributore italiano di Badia a Coltibuono.



Flight 1: Chianti Classico Riserva

100% Sangiovese

30 euro circa

1959

Meraviglioso naso di frutta rossa sotto spirito, sottobosco, funghi porcini. Al sorso i 66 anni di vita si esprimono con un'acidità di frutti rossi piccoli, in particolare uva spina. Un vino non da pasto, ma sicuramente un'esperienza che emoziona.

2006

Al naso, frutta sotto spirito leggera, sentori animali. Al sorso, acidità spiccata, frutta rossa, balsamicità rappresentata in particolare del ginepro, prugna, frutta secca.

2011

Una parola: animale.

2015

Naso e sorso morbidi, frutta matura, una bevuta appagante. La migliore.

2020 (annata in commercio)

Rosso rubino intenso, al naso esprime sentori di ciliegia sotto spirito, frutti di bosco, petali di fiori ed erbe balsamiche, impreziositi da tocchi di liquirizia e cioccolato. Al sorso è caldo, con note già di sottospirito, caratterizzato da corpo generoso e da una morbida trama tannica.



Flight 2: Sangiovese

100% Sangiovese. Prodotto solo nelle annate migliori

50 euro circa

2011

Naso espressivo, ricco, ma ancora vivace. In bocca, grande struttura, grande forza, pieno e appagante. L'annata migliore del flight, quella più pronta.

2016

Il naso si apre con un immediato sentore di cavolo bollito, poi si evolve in uno spettro floreale intenso, arricchito da ritorni fruttati e sfumature speziate in cui si avverte anche un tocco di tabacco. Al palato risulta ancora non pronto, molto astringente.

2018

Si presenta con un sorso asciutto, sapido, con una vena fresca ben bilanciata. I tannini sono setosi, con aromi di liquirizia e balsamici.

2020 (annata in commercio)

Al naso forti note floreali di mammola e giaggiolo con note speziate di frutti rossi, vaniglia e chiodi di garofano. In bocca svela una grande struttura: armonico, asciutto e sapido, con acidità ben bilanciata, molto rotondo e persistente con grande potenzialità di invecchiamento. Buona tannicità che si affina col tempo al morbido vellutato.



Flight 3: Montebello

Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino, Fogliatonda, Malvasia Nera, Mammolo, Pugnitello, Sanforte e Sangiovese

50 euro circa

2011

Al naso si apre su un bouquet ampio e intenso di frutti di bosco, mirtilli e fragole, lavanda e mirto, di erbe aromatiche, di spezie dolci e pepe nero. Al sorso è piacevole, elegante e bilanciato. Un vino avvolgente, di struttura ed eleganza, che sa appagare.

2016

Ancora un po' giovane, i sentori sono di frutta rossa ancora acerba. Va aspettato.

2018

Frutti neri, acidità ancora non ben integrata.

2019 (ultima annata in commercio) Mirtilli, erbe aromatiche, un tocco di spezie. Più pronto del 2019 e 2018, siamo convinti che con il tempo darà belle soddisfazioni.



Francesca Negri