

Badia a Coltibuono: da mille anni, una storia di Chianti Classico

DI MATTEO BORRÉ | 8 MAGGIO 2025



Badia a Coltibuono nasce quando ancora la lingua italiana neanche era stata codificata. Le sue [origini](#) rimandano a quelle dell'abbazia fondata nel 1051, che vede poi svilupparsi attorno a sé, grazie all'opera dei monaci vallombrosani che si dedicarono con grande competenza all'agricoltura, 600 ettari di foreste. Un vero e proprio ecosistema di boschi sulle pendici dei monti del Chianti, affacciati sul Valdarno, che ha poi definito anche i tratti delle coltivazioni della vite nella zona: le vigne, infatti, sono letteralmente immerse tra distese di abeti e castagni.

Oggi Badia a Coltibuono conta su un parco vitato di 73 ettari che insiste per la maggior parte nella UGA di Gaiole in Chianti (SI).

Siamo in un'area che parla di vino già dai tempi di Etruschi e Romani, come attestato dai 2000 semi di uva ritrovati dagli archeologi durante gli scavi nel vicino villaggio etrusco di Cetamura: reperti che raccontano le origini del Chianti, come testimonia la loro presenza nel Museo Chianti Origio. Ma nella zona, il culto del vino è sempre proceduto di pari passo con quella dell'olio EVO. Un'annotazione non secondaria quando si parla di Badia a Coltibuono.

Fra le prime realtà aderenti al Consorzio del Chianti Classico, a partire dagli anni '30 l'azienda fu condotta da Marilù Giuntini Stucchi Prinetti e già vendeva i vini della tenuta. A promuoverli sul mercato nazionale e nel mondo, ci pensò fin dagli anni '50 suo figlio Piero Stucchi Prinetti, contribuendo alla valorizzazione dell'unicità del [Gallo Nero](#).

Ma questa vocazione alla qualità assoluta è testimoniata anche dall'avvio, nel 1962, dell'imbottigliamento di olio extravergine d'oliva, che distribuito sui mercati internazionali divenne immediatamente un punto di riferimento per l'olivicoltura toscana.

Poi, dagli anni '80, la svolta: prima dettata dalla conversione all'agricoltura biologica, anticipando un cambiamento che oggi coinvolge diverse realtà del Chianti, poi ribadita con l'apertura delle porte in quello che si è di fatto delineato come uno dei primi esempi di esperienza enoturistica nell'Italia del vino.



Oltre il vino: Lorenza de' Medici e la nascita dell'agriturismo

Vino ma tanto di più, come accennato. L'ospitalità, infatti, ha sempre avuto un ruolo centrale nello sviluppo della tenuta. Già negli anni '60, infatti, a venire aperto fu un ristorante, a cui successivamente si unì un punto vendita.

Nel 1983, Lorenza de' Medici, figura che ha plasmato indelebilmente il carattere di Badia a Coltibuono con il suo esempio e la sua creatività, inaugurò la sua scuola di cucina, prima fra tutti e immediatamente molto celebre. Protagonista di una serie televisiva americana del 1990, e autrice di numerosi libri di cucina, la madre degli attuali titolari dell'azienda ha attirato in questo angolo di Chianti Classico appassionati da tutto il mondo con corsi che esaltano la cultura gastronomica italiana.

È stata lei che ha aperto la strada all'agriturismo. E oggi, grazie ai numerosi riconoscimenti ricevuti da tutto il mondo, Badia a Coltibuono è una delle aziende più apprezzate del Gallo Nero e una delle principali destinazioni di visita da parte di tanti appassionati.

La scelta del biologico

Altro caposaldo di Badia a Coltibuono è identificato dalla volontà di conservare il testimone ricevuta dal suo passato. La prosecuzione di un'attività millenaria passa innanzitutto dalla scelta di coltivare soltanto vitigni autoctoni, promuovendo uve indigene anche dalla selezione clonale a cui si è ricorso nel tempo, oltre che dalla pionieristica scelta, certificata dal 2003, d'intraprendere la strada del biologico.

“La scelta che abbiamo fatto, per volere di nostro fratello Roberto, di vocare la Badia a Coltibuono al biologico è nata dalla volontà valorizzare la vera identità di questa terra”, spiega Emanuela Stucchi Prinetti. “Badia a Coltibuono testimonia con la sua presenza una storia millenaria, tutta riportata nei manoscritti dei monaci, nei registri della fattoria e nei diari di famiglia, gelosamente conservati nella Biblioteca delle Passioni”.

Un'identità e un tesoro importanti, che impongono rispetto e che devono essere salvaguardati con attenzione.

“Per secoli questa vasta e magnifica proprietà è stata autosufficiente e condotta in modo tale che si rigenerasse con le proprie forze”, prosegue Emanuela Stucchi Prinetti. “Per noi questa è la strada maestra e la sola che ci sentiamo di percorrere, in controtendenza alle facili sirene delle mode enologiche”.

“Abbiamo deciso di riportare a biologico tutti i vigneti, le olivete e tutta la proprietà e infatti gustiamo il piacere di coltivare la forza vitale originale di questo luogo. L’esperienza ci sta mostrando che i nostri prodotti, il nostro vino Chianti Classico e l’olio extravergine di oliva, stanno guadagnando un’identità ancora più forte, in crescita”.

“Nei tempi lenti dell’agricoltura, man mano che queste scelte si palesano e prendono peso, vino e olio stanno raccogliendo sempre maggiori consensi e riconoscimenti: la loro qualità è in costante miglioramento. Si impongono e sono apprezzati perché rappresentano con forza e autenticità la loro origine, sono amati perché questi profumi e colori appartengono solo a queste ruvide colline chiantigiane e col gusto hanno il potere di ricreare le mille immagini delle bellezze uniche, inimitabili di questa nostra regione”.

La degustazione: la verticale di Chianti Classico Riserva Badia a Coltibuono

Vino di antica tradizione, come testimonia un archivio conservato nella cantina di Gaiole in Chianti in cui figura oggi uno storico di annate capaci di risalire la corrente del tempo fino al 1937, il Chianti Classico Riserva Docg Badia a Coltibuono è autentica espressione del carattere chiantigiano. In occasione di una speciale degustazione andata in scena nella sede di [Meregalli](#), distributore per l’Italia dell’azienda, abbiamo avuto modo di testarlo sul campo, vedendo proposta nel calice un’affascinante verticale di questa etichetta che partendo con un’ancora vitale annata 1959 ha poi condotto a un’epoca più recente, spaziando dal 2006 al 2020. Ecco i nostri assaggi:

•Badia a Coltibuono Chianti Classico Riserva 1959

L’annata 1959 nel Chianti Classico è stata una delle migliori del decennio, grazie a condizioni climatiche particolarmente favorevoli che hanno permesso la produzione di vini di alta qualità e notevole longevità. La maggior parte dei vigneti erano ancora promiscui, con viti maritate, o ad alberata. Poi, in cantina, vinificazioni senza diraspatura e lunga conservazione nelle botti di castagno prima dell’imbottigliamento.

«Quello che oggi si ritrova nel calice sono note di cuio, un’acidità salmastra, poi l’incontro tra la castagna e la ciliegia sotto spirito.

Ancora straordinariamente vitale, nonostante l’età avanzata.»

•Badia a Coltibuono Chianti Classico Riserva 2006

L’annata 2006 è stata davvero eccezionale, offrendo vini di grande equilibrio, struttura e capacità di invecchiamento. È un’annata che continua a dimostrare la sua eccellenza anche a distanza di anni dalla vendemmia. Lo conferma questa Riserva: profonda, equilibrato, con ancora un bel frutto nero e tanta polpa, poi tabacco e spezie, una lontanissima nota balsamica sul finale. Di grande eleganza.

•Badia a Coltibuono Chianti Classico Riserva 2011

L’annata 2011 è stata segnata da un’estate molto calda e secca, ma l’inverno molto piovoso e l’abbondante quantità di uve hanno creato le condizioni per un’annata da record, di qualità e quantità, nonché la vendemmia più precoce della storia a Badia a Coltibuono.

«Nel calice, rispetto alla precedente risulta più nervosa, elettrica, con grande vigore nella struttura e concentrazione tannica addolcite dalle note di prugna. Piacevole la mineralità e l’acidità.»



- Badia a Coltibuono Chianti Classico Riserva 2015

Nel 2015 l'estate è stata un susseguirsi di ondate di calore fino alla fine di agosto. Dopo il gran caldo estivo, le piogge ad inizio settembre hanno favorito una maturazione equilibrata e un'annata davvero eccellente. Per un vino che oggi evidenzia una concentrazione simile alla 2011, ma dove emergono note di liquirizia. Calda, profonda, con un accenno di prugna sul finale.

- Badia a Coltibuono Chianti Classico Riserva 2020

La stagione è iniziata con una gelata che ha sfoltito i grappoli, ma è proseguita con un'estate calda ed un autunno con qualche pioggia. Vino godibile da subito ma con grande potenzialità, oggi risulta fresco, dal grande frutto, la bella eleganza e una spiccata acidità. Il tempo dirà, ma si pone in scia alla 2006 come idea di evoluzione.