

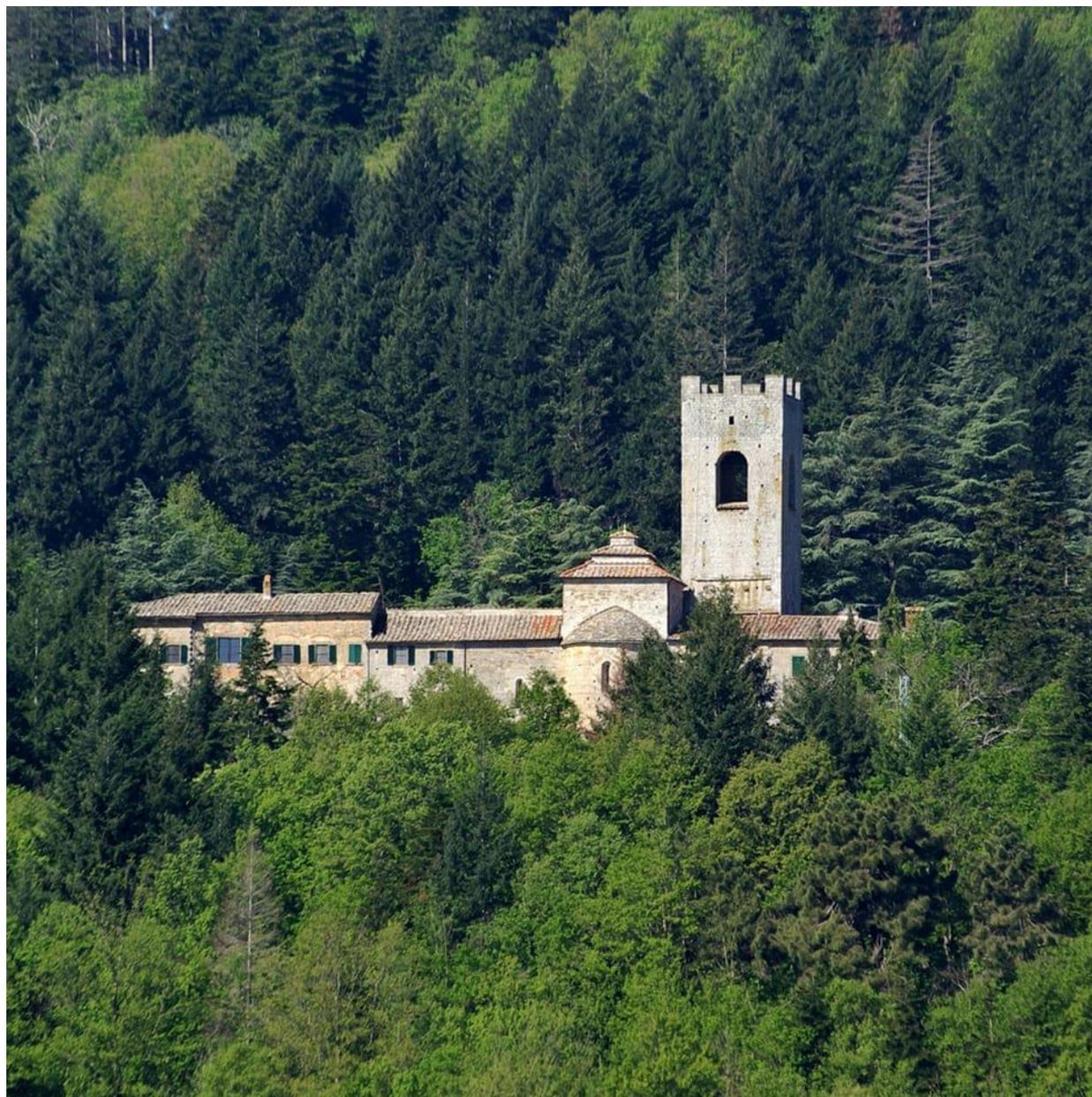
PRESCRIVO VINO

Badia a Coltibuono: l'armonia possibile, il passo lieve



Di Benedetta Carloni

🕒 Set 14, 2025



C'è un varco, in cima a una strada che scende nella valle del Chianti. Qui il bosco si apre, e la **Badia a Coltibuono** appare: faro di pietra, custode di silenzio. Da quasi mille anni in questo spazio mistico natura e spirito si sono incontrati e hanno dato vita a un luogo che ci ricorda come il passo dell'uomo debba restare lieve.



Nel lontano 1051, i monaci vallombrosani guidati da Giovanni Gualberto arrivarono su queste colline non per imporre dominio, ma per instaurare un dialogo con la terra. Scelsero di coltivare la vite e l'olivo, piante che da sempre parlano di luce e di lavoro paziente, ma anche di bellezza e di fede. In questo gesto continuarono una storia ancora più antica, quella tracciata dagli etruschi e dai romani nelle vicine terre di Cetamura, dove la coltivazione era già parte del paesaggio e della vita quotidiana.



Su questi pendii dolci, che scendono verso la valle, l'uomo imparò a osservare i cicli naturali, a riconoscere che le radici cercano equilibrio, che la vigna chiede rispetto, che dall'armonia degli elementi nasce l'olio e dal sole custodito nei grappoli nasce il vino. Ogni raccolto non era conquista, ma promessa: non pretendere mai più di quanto la terra possa donare. Con il passare dei secoli, le tempeste della storia lasciarono segni profondi, eppure il luogo seppe rinascere. Nel XIX secolo Michele Giuntini lo riportò alla vita, restaurando, piantando, curando. Poi venne Maria Luisa, custode delle radici familiari, e successivamente suo figlio Piero Stucchi Prinetti, che con sguardo aperto portò il Chianti Classico oltre i confini, facendolo conoscere al mondo. Accanto a lui, Lorenza de' Medici intrecciò tradizione e creatività, trasformando la Badia in un centro di cultura gastronomica, dove cucinare diventava un atto di riconoscenza verso la terra, un modo di onorarne la generosità. La sua eredità passò ai figli, che con cura e passione custodiscono quell'armonia di lavoro e dedizione, filo sottile che unisce le generazioni. E ancora oggi, la misura del tempo e del rispetto si riflette in un calice.



Il Chianti Classico Riserva di Badia a Coltibuono, figlio di agricoltura biologica, custodisce questo dialogo millenario tra uomo e natura. Si presenta di un rubino intenso, attraversato da riflessi granati, come il tramonto che indugia sulle mura dell'Abbazia. Al naso è un respiro ampio e stratificato: erbe aromatiche che ricordano i sentieri dopo la pioggia, rosmarino e timo intrecciati alla salvia che cresce tra i muretti a secco. Seguono violette appassite e iris, una nota balsamica lieve come un sospiro antico, poi ciliegie sotto spirito, prugne essiccate e spezie sottili di pepe nero e noce moscata. In bocca l'attacco è fresco, la struttura piena e avvolgente: tannini levigati come pietre di fiume, un finale lungo, persistente, con richiami minerali e radici che affiorano. È caldo ma mai eccessivo, generoso ma mai invadente. Accanto, in ciotole di terracotta, vi consiglio una zuppa tiepida di cece piccolo del Valdarno. Piatto semplice, quasi umile, che sa di raccolto e di comunità. La cremosità del legume accoglie i tannini setosi, la sua dolcezza naturale si intreccia alle note mature di frutto, mentre le erbe aromatiche del calice ravvivano la purezza del piatto. È un dialogo sottovoce, un intreccio tra natura e uomo, tra ciò che cresce spontaneo e ciò che viene custodito.

La mia prescrizione oggi è questa:

Qui, seduti davanti alla Badia a Coltibuono, fate una promessa a voi stessi e al vostro mondo: diventate custodi, custodi del tempo e della natura. Imparate il rispetto: non prendete dalla terra più di quanto essa possa donare. Ascoltate i silenzi e custodite i frutti. Tornate all'equilibrio, come il vino che unisce forza e leggerezza, come il legume che sazia senza ostentare. Camminate con passo lieve, perché solo così uomo e natura possono continuare a riconoscersi.



Badia a Coltibuono: the possible harmony, the light step

by **Benedetta Carloni**

There is a passage, at the top of a road descending into the Chianti valley. Here the forest opens, and **Badia a Coltibuono** appears: a beacon of stone, a guardian of silence. For nearly a thousand years, in this mystical place, nature and spirit have met, giving life to a site that reminds us how lightly humankind must tread. In 1051, the Vallombrosan monks led by **Giovanni Gualberto** arrived on these hills not to impose dominion, but to establish a dialogue with the land. They chose to cultivate the vine and the olive, plants that have always spoken of light and patient labor, but also of beauty and faith. In this gesture they continued an even older story, traced by the Etruscans and the Romans in the nearby lands of Cetamura, where cultivation was already part of the landscape and of daily life.

On these gentle slopes descending toward the valley, humankind learned to observe natural cycles, to recognize that roots seek balance, that the vineyard demands respect, that from the harmony of the elements comes oil, and from the sun stored in the grapes comes wine. Each harvest was not conquest, but promise: never to demand more than the land could give. As centuries passed, the storms of history left deep marks, yet this place knew how to be reborn. In the 19th century, **Michele Giuntini** brought it back to life, restoring, planting, tending. Then came **Maria Luisa**, guardian of the family roots, and later her son **Piero Stucchi Prinetti**, who with a far-sighted vision carried Chianti Classico beyond its borders, bringing it to the world. Beside him, **Lorenza de' Medici** wove tradition and creativity, transforming the Badia into a center of gastronomic culture, where cooking became an act of gratitude to the land, a way of honoring its generosity. Her legacy passed to her children, who with care and passion preserve that harmony of work and dedication, a subtle thread uniting generations. Even today, the measure of time and respect is reflected in a glass.

The Chianti Classico Riserva of Badia a Coltibuono, born of organic agriculture, preserves this age-old dialogue between humankind and nature. Its deep ruby color is crossed by garnet highlights, like the sunset lingering on the Abbey's walls. On the nose, it unfolds in wide, layered breaths: aromatic herbs recalling paths after the rain, rosemary and thyme entwined with sage sprouting between the dry-stone walls. Then come wilted violets and iris, a gentle balsamic note like an ancient sigh, followed by cherries in liqueur, dried plums, and subtle spices of black pepper and nutmeg. On the palate, the attack is fresh, the structure full and enveloping: tannins smoothed like river stones, a long, persistent finish with mineral accents and roots emerging. It is warm but never excessive, generous but never overbearing.

Beside it, in terracotta bowls, I recommend a warm soup of small Valdarno chickpeas. A simple, almost humble dish, redolent of harvest and community. The legume's creaminess embraces the silky tannins, its natural sweetness weaves with the mature fruit notes, while the wine's aromatic herbs brighten the purity of the dish. It is a quiet dialogue, an interplay between nature and humankind, between what grows wild and what is cared for.

My prescription today is this:

Here, seated before Badia a Coltibuono, make a promise to yourselves and to your world: become guardians, guardians of time and of nature. Learn respect: never take from the earth more than it can give. Listen to the silences and protect the fruits. Return to balance, like wine that unites strength and lightness, like the legume that nourishes without ostentation. Walk with a light step, for only in this way can humankind and nature continue to recognize one another.