



BADIA A COLTIBUONO

*Piccola ma vertiginosa verticale
sul Chianti Classico di una
vecchia abbazia vallombrosiana*

L'ORO DI TRINORO

*In un territorio potente e vocato
continua il sogno
enologico di Andrea Franchetti*

ARTE BIANCA

*Per Giulia Magri Zegna Baruffa
fare la pasta è un atto di
cultura materiale e immateriale*

SPIRITO di VINO



KRUG 173ÈME ÉDITION

*Dietro le quinte della
nuova edizione
di Krug Grande Cuvée,
l'etichetta più
rappresentativa di una
Maison che ha
fatto della complessità la
sua firma stilistica*

In queste pagine, il monastero che i monaci vallombrosani dedicarono al «Cultus Boni», poi conosciuto come Badia a Coltibuono. Il luogo ha subito diverse trasformazioni, come quando gli editti napoleonici espropriarono i monaci dell'abbazia: nelle cantine furono ritrovate 40 botti colme di vino. Una memoria oggi preservata dalla famiglia Stucchi Prinetti (coltibuono.com).

**Badia a Coltibuono celebra
la sua storia con una verticale della
sua più importante Riserva**

di Gianluca Montinaro

La culla del Chianti Classico

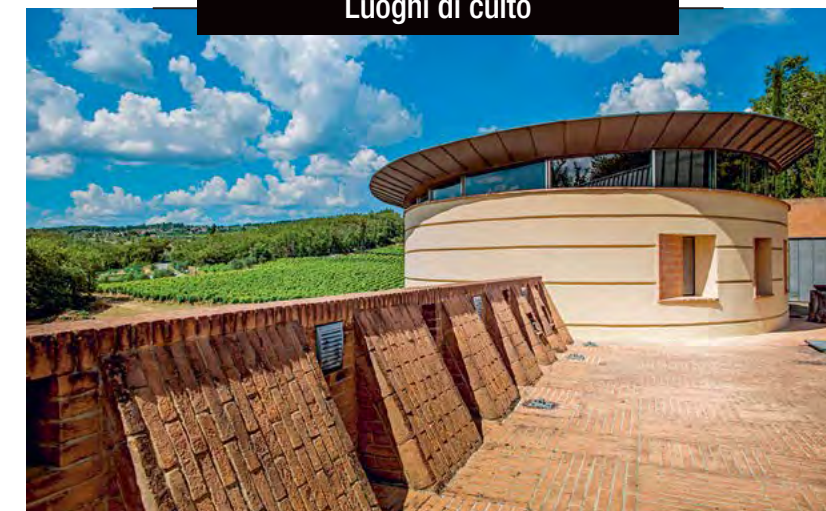


Secoli di vinificazione si sono succeduti nelle antiche cantine dell'abbazia, dove ancora oggi avvengono parte degli affinamenti

Sopra, annata 1947 a riposo: fra le prime realtà aderenti al Consorzio del Chianti Classico, dagli anni 30 l'azienda fu condotta da Marilù Giuntini Stucchi Prinetti. Oggi la cantina di vinificazione (nella pagina a fianco, in alto) è dotata di tecnologie all'avanguardia. A destra, il Chianti Classico Riserva: Badia a Coltibuono è distribuito da Gruppo Meregalli (meregalli.com).

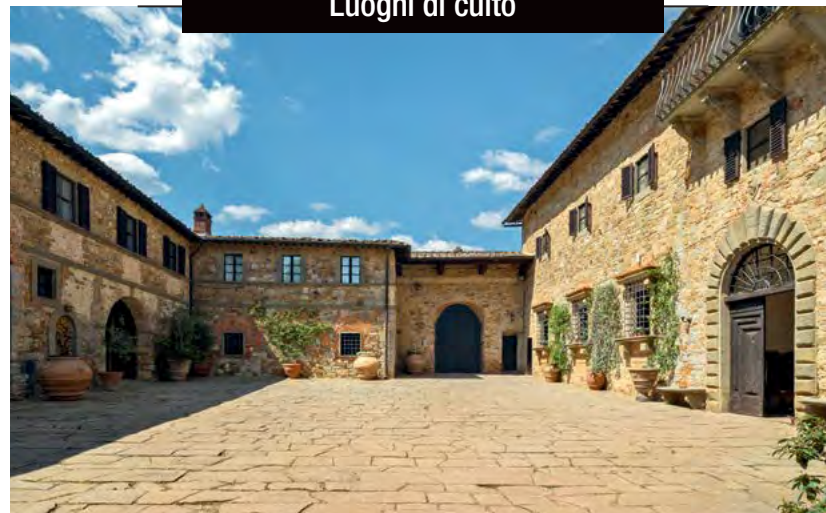


Luoghi di culto



Dov'è nato il Chianti Classico? Emanuela Stucchi Prinetti non ha dubbi: ha visto la luce a Badia a Coltibuono, un migliaio di anni fa, quando un vallombrosiano, san Giovanni Gualberto (985-1073), fonda nel mezzo della selva toscana il convento che dal 1846 è di proprietà della sua famiglia. La tenuta, che si estende su 800 ettari (dei quali 600 sono boschi e 73 sono a vigne, perlopiù dislocate nel comune di Gaiole), è l'espressione plastica dello stile vitivinicolo del Chianti Senese. Qui, a differenza che nel Fiorentino, le vigne sono molto sparpagliate, frammiste a foreste e forre, macchie e orridi. Questa conformazione territoriale, ancora molto selvaggia, incide fortemente sulla coltivazione della vite e sul carattere dei vini che beneficiano di un microclima costante, termoregolato dalle infinite distese di alberi e salvaguardato da un ecosistema complesso che, già dal 1985, la famiglia Stucchi Prinetti si è impegnata a preservare eliminando ogni ricorso a diserbanti e insetticidi. Secoli di vinificazione si sono succeduti nelle antiche cantine dell'abbazia, dove ancora oggi avvengono parte degli affinamenti e dove è conservato lo straordinario archivio enologico che risale fino al 1937. Proprio per celebrare questa lunga saga, il Gruppo Meregalli, che distribuisce in esclusiva i vini di Badia a Coltibuono, ha organizzato una degustazione di cinque annate di Chianti Classico Riserva, partendo da un rarissimo 1959 rimasto in botte di castagno sino al 1986. Gli oltre sei decenni si avvertono nel bicchiere, non tanto però quanto sarebbe lecito aspettarsi. Il colore è sì granato ma pieno e brillante. I profumi sono sì eterei ma si avvertono comunque ancora note di prugna in confettura e sotto spirito, di sandalo e di mentolo. La bocca è esangue: interessante per la scia minerale (richiama il ferro ossidato) e per la struttura filiforme dei polialcoli. Più leggibile appare il 2006, che fa percepire chiaramente l'impronta stilistica molto classica della Maison: equilibrio e finezza più che potenza ed estrazione. Ecco quindi un bel rubino nel bicchiere, ancora splendente. E poi un naso fine e complesso fatto di violetta secca, bacche di sorbo, tartufo, sottobosco, tabacco, cuoio, pepe nero, con quel tocco di «polverosità» tipico del Sangiovese toscano. Al sorso il vino è più lungo che ampio: ancora tagliente, con le componenti materiche ben integrate e un finale pulito che tende alla freschezza. Più altalenante appare invece il 2011. Il caldo estremo di quell'anno si riverbera in un calice nel quale al naso predominano la frutta cotta, il chiodo di garofano e alcune sensazioni eterree. Mentre la bocca si dipana con una certa pastosità, accentuata da un tannino liscio e appena vivacizzata da una sapidità percepibile soprattutto come sensazione retronasale. Conquista netta per il 2015, ancora nel pieno

Luoghi di culto



dell'espressività. Frutto di un'annata eccezionale (purtroppo presto messa da parte con l'arrivo della osannata 2016) parla appieno il linguaggio del Sangiovese, esprimendo un varietale sin didascalico: susina Stanley, marasca, viola, bacche rosse e nere, rafforzate da sentori di sottobosco, di spezie non troppo scure e di sasso ferroso. La bocca è superba: ben equilibrata, lunga, pulita e ampia, vivacizzata da un tannino integrato ma percepibile e da una struttura polialcolica cesellata ma non pesante. Ancora infante è poi il 2020: lo denuncia già il colore, fra il porpora e il rubino. E lo conferma il naso dove è la croccantezza degli aromi fruttati a prevalere sul resto. Anche al sorso il vino appare ancora in crescita: con le parti morbide e dure che devono ben integrarsi e un tannino superbo ma ancora chiaramente avvertibile.

A corredo dell'esperienza, altre due piccole verticali di due etichette che, per filosofia, appaiono come complementari: Sangiovese (2011, 2016, 2018, 2020) e Montebello (2011, 2016, 2018, 2019). Il primo, Sangiovese in purezza nato nel 1980, è stato un antesignano dei Supertuscan e, ancora oggi, mostra stoffa da vendere per carattere e definizione. Il secondo, che è apparso con l'annata 2005, è stato invece la risposta di Badia a Coltibuono alla dilagante moda di impiantare vitigni internazionali nel Chianti. In netta controtendenza è un blend, all'incirca in parti eguali, di uve autoctone della zona quali Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino, Fogliatonda, Malvasia nera, Mammolo, Pugnitello, Sanforte e Sangiovese, vinificate all'antica: tini aperti, folature manuali, macerazioni lunghe, affinamento in legno grande prima e in piccoli carati poi. Per un tuffo, affascinante quanto spaesante, in un mondo ignoto fatto di soavi sensazioni di rosa, corbezzolo, arancia rossa e spezie scure al naso, e una bocca piena e calda, talvolta accompagnata da leggeri tocchi, e rintocchi, eterei. 🍷



L'accoglienza ha da sempre un ruolo centrale per Badia a Coltibuono. Nel 1983, Lorenza de' Medici, discendente dell'omonima casata, inaugurò una scuola di cucina. Oggi, a questa stessa scuola si affiancano eleganti appartamenti e camere, nonché sontuose e solenni aree comuni come il salone nella foto. A sinistra, il cortile della tenuta. In basso, la cantina e Sangiovese.



**È ancora oggi la struttura originaria:
nel 1051 il monaco Giovanni
Gualberto ricevette in dono la chiesa
di San Lorenzo a Coltibuono**