

Castello di Verrazzano
Greve in Chianti (Fi)

Giovedì alle 10,30 presso l'Accademia dei Georgofili, presentazione del Chianti Classico Gran Selezione Valdonica di Castello di Verrazzano, affinato in botti di castagno dei boschi del Chianti, un vino davvero a km0

Sangiovese e castagno per... un vino che non sa di altri vini

Luigi Cappellini, titolare del Castello di Verrazzano: «Siamo sempre stati affascinati dalla complessità e ricchezza del nostro territorio. Un territorio che fino a pochi anni fa offriva quella meravigliosa autosufficienza tipica delle antiche civiltà contadine più nobili. Da qui l'idea di riportare il castagno del Chianti nelle nostre cantine.»

Filiera tutta chiantigiana, dal vitigno alla botte, per un vino che “non sa di altri vini”, un vino con una forte caratterizzazione del territorio dove nasce e dove matura. Il Chianti Classico Gran Selezione Valdonica di Castello di Verrazzano è un Sangiovese 100% affinato in botti di castagno dei boschi del Chianti e così quello che finisce in bottiglia è un vino davvero a km0 legato completamente al territorio di produzione.

Tutto prodotto in casa, grazie al *genius loci*. L'obiettivo è quello di dare vita ad una filiera di produzione vinicola fortemente legata al territorio che tenga conto non soltanto dei cloni delle varietà piantate, delle forme di allevamento e dei lieviti, ma passi anche attraverso la scelta del tipo di legno per l'affinamento del vino, come appunto il castagno dei boschi dei Chianti. «Siamo stati affascinati da sempre dalla complessità e ricchezza del nostro territorio», commenta **Luigi Cappellini**, titolare di **Castello di Verrazzano**. «Un territorio che fino a pochi anni fa offriva quella meravigliosa autosufficienza tipica delle antiche civiltà contadine più nobili, tutto veniva prodotto grazie al *genius loci*». Poi i tempi sono cambiati. «La storia recente – continua Cappellini – ha, invece, eletto i soli vino e olio quali ufficiali portatori del blasone del Chianti, vantandone le caratteristiche vocazionali di eccellenza e unicità. Così molte altre attività cosiddette minori sono entrate in crisi, come i seminativi, i frutteti, gli allevamenti; si pensi che la zona aveva anche una produzione di seta. In questo scenario la nostra attività è sempre stata orientata sul desiderio di esprimere al massimo le caratteristiche non solo di un microclima e di una situazione geomorfologica, ma di un vero e proprio microcosmo, in una parola del terroir».

Il vino in botti di castagno, un segno di distinzione e di tradizione. Obiettivo è quello di crescere, sempre. «Ci poniamo nelle condizioni di migliorare la piacevolezza dei prodotti e ultimo, ma non ultima, porli in relazione con la complessità della civiltà contadina ormai quasi abbandonata; legarli ai vari saperi e tutte le altre specificità agricole della zona. Così abbiamo deciso di provare ad affidare l'invecchiamento di una parte della nostra produzione al contatto con questo legno che condiziona il gusto del vino e lo caratterizza fortemente. Perché si parla di vini a km0 ma poi le botti arrivano da fuori, anche dall'estero. Abbiamo creduto così nelle potenzialità di un vino affinato nel castagno locale».

Il Valdonica, una Gran Selezione Chianti Classico a km0, un vino diverso. Dall'unione di un cru del Castello di Verrazzano e le botti di castagno nasce «un vino finito che porta il nome di Valdonica come il vigneto che l'ha prodotto è così profondamente legato al territorio e decisamente diverso da tutti gli altri». Quello che

ne viene fuori è un vino totalmente connotato da sentori e nuances legati integralmente al territorio e da uno spiccato timbro di resina e incenso.

I legni delle botti sono chiantigiani Doc come il Sangiovese. Le botti della Gran Selezione Valdonica sono realizzate dalla fabbrica Gamba di Castell'Alfero (At), «e utilizzano i castagni provenienti dal Monte San Michele, da Monte Luco e da Badia a Coltibuono. Sono legni che caratterizzano fortemente il vino, il nostro cru Valdonica. Si può dire che il nostro Valdonica è davvero un vino 100% del Chianti». Riscoprire il castagno ha, sottolinea Cappellini «un forte valore romantico, e finalmente si può dire che il legno delle nostre botti non è uguale a quello di tutti gli altri vini di oggi».

Il castagno, un impiego che ha un valore economico e sociale. Quello di utilizzare essenze della zona «è un modo anche per valorizzare i nostri boschi. Ce li abbiamo, ma sono un elemento che pochi oggi considerano. Utilizzare il castagno locale vuol dire anche riscoprire una parte dell'economia del sistema contadino del Chianti che era stata dimenticata». Tradizionalmente, infatti, nella filiera legnosa una parte nobile delle risorse venivano usate per fare vasi vinari. Oggi la stragrande maggioranza di queste attività legate ai boschi chiantigiani rischia di andare perduta. Numerose sono le ragioni, tra cui la marginalità reddituale dell'attività forestale in un territorio dalle caratteristiche come il nostro con una forte vocazione vitivinicola. Ma anche i cambiamenti dovuti all'uso enologico e il sopravvenuto interesse di stili di gusto diversi, molto più legati ad una generale internazionalità che hanno comportato una diffusa standardizzazione nell'uso dei recipienti per l'invecchiamento.

L'idea di impiegare botti di castagno ha preso il via da un progetto curato dall'Accademia dei Georgofili nel quale si sottolineava come fino ai primi decenni del Novecento, il Chianti Classico veniva stoccato in botti di legno del territorio. Da qui il progetto di valorizzazione della produzione legnosa dei boschi del territorio ('Provaci') svolto dalla Fondazione per il Clima e la Sostenibilità con il contributo dell'Ente Cassa di Risparmio di Firenze presentato all'Accademia dei Georgofili. In quella occasione venne evidenziato come i boschi di castagno e roverella dell'area del Chianti Classico (la superficie boscata è di circa 48 mila ettari) possono produrre circa due milione di tonnellate di legname derivante e, solo nel caso del castagno, da ogni ettaro possono essere ricavati 120 metri cubici di legname, una quantità significativa che aumenterebbe di valore e allo stesso tempo favorirebbe uno sviluppo occupazionale legato alla produzione di queste attrezzature per le cantine.