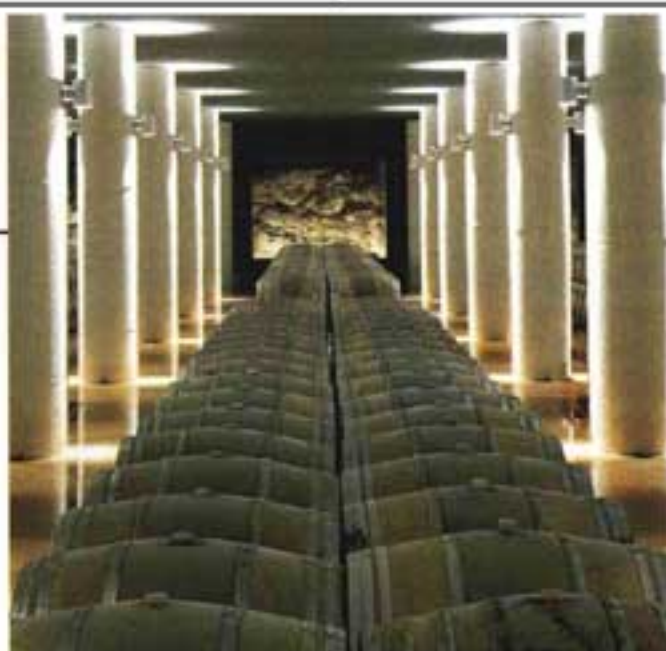


Barbara Mengozzi

## FONTERUTOLI IL CAGGIO, SOGNO CHE S'AVVERA



**C**astello di Fonterutoli, realtà di primo piano del Chianti Classico, prosegue nella sua parabola ascendente. L'ultima tappa dello sviluppo della prestigiosa azienda vitivinicola situata nel comune di Castellina in Chianti, in provincia di Siena, è l'acquisizione della confinante tenuta Il Caggio, 150 ettari di



terreno di cui 45 vitati, che è appartenuta per quasi quarant'anni ad Ezio Rivella, uno dei personaggi chiave nelle

**Nonché un'espansione naturale, commenta il presidente della società Marchesi Mazzei. Con Lapo, i figli Filippo e Francesco, per un approccio imprenditoriale dinamico e innovativo. Con l'acquisizione, la qualità fa leva anche sui numeri.**

Anche Tenuta Belguardo e, a Noto, Zisola

### L'holding di famiglia

La Marchesi Mazzei, holding di famiglia, oltre al Castello di Fonterutoli, controlla Belguardo, nella Maremma Toscana (32 ettari ai quali se ne sono aggiunti di recente una quarantina) e Zisola, a Noto, nella Sicilia sud-orientale (20 ettari destinati a diventare 30). La Tenuta Belguardo produce circa 200.000 bottiglie all'anno. Le tipologie per il momento sono tre: il Tenuta Belguardo, Igt Maremma Toscana, che costituisce il vino più rappresentativo dell'azienda, prodotto da una selezione delle migliori uve di Cabernet Sauvignon e Sangiovese e felice sintesi di spessore, complessità ed eleganza; il Serrata, moderna espressione del territorio maremmano, anch'esso Igt, ottenuto da uve di Sangiovese, Cabernet Sauvignon, con una piccola aggiunta di Merlot; il Bronzone, Morellino di Scansano Doc frutto di uve Sangiovese provenienti dalla

zona più vocata dell'azienda. A Zisola, sulle colline che da Noto degradano verso il mare, in un lembo della Sicilia che ha molta affinità con la Toscana, viene prodotto il vino omonimo, un Nero d'Avola elegante, concentrato e di grande carattere, sapientemente maturato in piccoli fusti di rovere.

recenti vicende della Toscana enologica, tra gli artefici del successo mondiale dei vini della regione. I vigneti del Caggio andranno così ad integrare i 72 ettari che rappresentano l'invidiabile patrimonio del Castello di Fonterutoli, dal lontano 1435 di proprietà della famiglia Mazzei, illustre casato originario di Carmignano, che ha costantemente legato la sua storia alle vigne, alle cantine e al vino.

Basti dire che la prima citazione del nome "vino di Chianti" appare in un contratto commerciale del 1398 firmato da Ser Lapo Mazzei, notaio della Signoria fiorentina, grande letterato ed appassionato di enologia. Fonterutoli, già noto in epoca etrusca e romana come punto di sosta e ristoro per chi viaggiava tra Firenze e Siena e tuttora uno dei borghi collinari più suggestivi dell'intero comprensorio, arrivò nelle mani dei Mazzei quando la nipote

di Ser Lapo, Madonna Smeralda, sposò Piero di Agnolo di Fonterutoli, ultimo erede della sua stirpe, e da allora le sue terre e le sue vigne sono state oggetto delle amorevoli cure della famiglia.

## Lapo Mazzei, indiscusso protagonista del Rinascimento chiantigiano

Ma il merito di aver dato lustro e fama ai vini del Castello di Fonterutoli spetta al suo attuale

alle sfide imposte dall'epoca moderna e guidandone la valorizzazione e la crescita con un approccio imprenditoriale dinamico e innovativo, supportato da profonda passione e rispetto della tradizione e del territorio. Un impegno ed una tensione alla qualità che hanno favorito risultati eccellenti, alla cui base si collocano le straordinarie potenzialità dei vigneti della tenuta, dove le



metri) e in felicissima esposizione in quattro zone di Castellina in Chianti, con varietà di suoli e caratteristiche microclimatiche che rendono Castello di Fonterutoli una realtà unica, capace di esprimere in ogni vino una perfetta combinazione di eleganza e potenza. Assieme a Fonterutoli è la zona di Siepi a rappresentare il nucleo storico produttivo dell'azienda: qui, sul versante che guarda la Val

d'Elsa, le colline digradano a circa 250 metri sul livello del mare, esposte a sud-sud ovest, e godono di un microclima particolarissimo, caldo e soleggiato, ideale per la perfetta maturazione del Sangiovese e del Merlot. Così, grazie ad un eccezionale terroir e al competente intervento del produttore, nel tempo si è andata perfezionando la personalità dei vini di Fonterutoli, che dal 1992 si avvalgono della supervisione in vigna e in



Filippo e Francesco Mazzei

titolare, **Lapo Mazzei**, presidente per vent'anni, a partire dal 1974, del Consorzio del Chianti Classico e indiscusso protagonista del rinascimento chiantigiano. È stato lui, poi validamente affiancato dai figli **Filippo e Francesco**, a cambiare il volto dell'azienda adeguandola

densità superano i 6.000 ceppi per ettaro con l'impiego di una selezione massale di Sangiovese di Fonterutoli ed una selezione clonale di Sangiovese di Toscana, oltre ad alcuni cloni di Cabernet Sauvignon e Merlot. Vigneti dislocati a diverse altitudini (tra i 230 e i 500



Fonterutoli, visione aerea



cantina dell'agronomo ed enologo **Carlo Ferrini**. Da dieci anni a questa parte, dopo aver realizzato Supertuscan di razza, i Mazzei hanno avvertito l'esigenza di voltare pagina e di identificare ancora di più i propri vini con il territorio di origine, puntando su un grande Chianti Classico. Ed il "grande vino" della cantina è diventato il Castello di Fonterutoli, un Chianti Classico Riserva che esprime al meglio la storia e la vocazione

dell'azienda: un vino importante, dal carattere forte, complesso e inconfondibile, oramai un punto di riferimento per tutta la zona, tanto da essere stato appellato "Super Chianti Classico". Accanto a lui, nel ruolo di secondo vino, il Fonterutoli, Chianti Classico pieno al gusto e di piacevole morbidezza, e poi il Poggio alla Badiola, a base di uve Sangiovese, dai bei profumi, fresco e strutturato. Ed infine il Siepi, il cru dell'azienda

ottenuto da un uvaggio di Sangiovese e Merlot provenienti dall'omonimo vigneto, con classe e stoffa da vendere. Già ai vertici della qualità nella sua area di produzione, con l'annessione del

Caggio il Castello di Fonterutoli rappresenta ora una delle più importanti aziende del Chianti Classico anche sotto il profilo

## **Agnese Mazzei è l'architetto che ha disegnato la cantina verticale (in fase di completamento)**

La realizzazione di un sogno nel quale rientra anche la nuova cantina verticale (è per due terzi interrata e le uve entrano per caduta), in fase di completamento, designata dalla figlia di Lapo Mazzei, Agnese, affermato



quantitativo. «Conosco il Caggio da sempre, in quanto le sue vigne confinano con le nostre – ha dichiarato **Lapo Mazzei**, presidente della società Marchesi Mazzei nonché presidente onorario del Consorzio del Chianti Classico –. La sua acquisizione costituisce l'espansione naturale della proprietà di Fonterutoli. Per me, è come un sogno che s'avvera».

architetto, ed ispirata a criteri produttivi e architettonici alla avanguardia, tant'è vero che la rivista Decanter l'ha definita «la più impressionante» di tutta la Toscana. Su una superficie di 9.300 metri quadrati potrà contenere un milione di bottiglie, oltre a 3.500 barrique, e soprattutto consentirà di raddoppiare l'attuale capacità lavorativa. ■

