

# Castello di Meleto: vino, olio e ospitalità

scritto da Giovanna Romeo | 18 Marzo 2022



La storia di Castello di Meleto risale al 1256, successivamente testimoniata dai libri contabili nel 1600 che mostravano come al tempo ci fosse già una significativa produzione agricola e soprattutto la prima idea di vino di "selezione" e vino "da tavola". Nel 1968, il passaggio di proprietà alla Viticola Toscana, la rivoluzione che prende avvio con **"Operazione Vigneti"** grazie all'intuizione dell'editore di Quattroruote e Quattrosoldi, **Gianni Mazzocchi**. Ai lettori fu proposto di acquistare parte del patrimonio vinicolo sulla via dell'abbandono.

**Viticola Toscana, oggi proprietaria di Castello di Meleto con oltre 1100 ettari di terreno, nasce da queste circostanze.**

Guidata dalla **Presidente Lucia Pasquini** e sostenuta dall'attività di un team giovane e un capitale umano con una visione dell'agricoltura che si può definire tecnico scientifica, **ha compiuto nel 2018 cinquant'anni di attività** suggellati dalla certificazione biologica. Il valore della "scelta ambientale" per un territorio ad altissima vocazione vinicola, passa per 150 ettari di vigneto in produzione, 808 ettari di bosco, 5 Tenute su 3 vallate, esposizioni varie e altitudini medie differenti.

La volontà di sviluppare coerentemente all'ambiente il suolo – galestro, alberese, limo e argilla che siano -, l'idea di un approccio biologico evoluto realizzato con inerbimenti, semine, o con lo sviluppo di micorizze, la concimazione prevalentemente con compost ottenuto dalla decomposizione di materiale vegetale sono solo alcune delle **strategie di difesa ecosostenibili**, inserite nella salvaguardia del paesaggio, accompagnate dalla scelta in vigna di pali Cor-Ten o l'eliminazione di legature con materiale plastico. **La volontà è la capacità stessa di esprimere la tipicità del terroir**, quella filosofia per il quale oggi Castello di Meleto è parte del Bio Distretto del Chianti, uno dei più importanti a livello nazionale, divenendo la più grande azienda biologica del Chianti Classico.

"Applichiamo i principi della produzione ragionata e rispettosa dell'ecosistema che ci circonda" afferma **Michele Contartese, Direttore Generale**. "Per noi questo impegno si esprime in diverse direzioni che non si limitano alla viticoltura biologica".

La vite – **il Sangiovese, la Malvasia Nera, le uve internazionali** – l'olio, il miele e l'ospitalità. In quasi mille anni di storia, l'obiettivo è sempre stato quello di **esprimere le peculiarità di questo luogo**, consapevoli di detenere una delle più grandi superficie di Gaiole in Chianti. L'agricoltura comprende 6,4 ettari di uliveto, 2 ettari destinati all'apicoltura, 6 ettari per l'allevamento di Cinta

Senese. La coltivazione di 1600 olivi delle tradizionali cultivar Leccino, Frantoio, Pendolino e Moraiolo, permettono la produzione di olio extra vergine di oliva biologico.

Le eccellenze enologiche vantano invece la **Malvasia Nera Camboi 2018**, 3.300 bottiglie ottenute da circa 6mila metri di appezzamento e rese di 35 quintali per ettaro. La prima annata prodotta è stata la 2014, un vino autentico e puro ottenuto con fermentazioni spontanee.

**L'ultimo nato è Parabuio 2018, un Merlot in purezza allevato su suoli di galestro**, posti tra due colline dove scorre un borro impetuoso, ricco d'acqua e protetto dall'uomo. È il vino simbolo di Castello di Meleto, tremila e trecento bottiglie prodotte che mostrano tutta la vocazione chiantigiana e la bellezza selvaggia di questo angolo di terra. Al naso **concentra la profondità del territorio**, mostrando note ribes nero, tabacco, erbe officinali, marasca. In bocca è potenza e morbidezza, un timbro gustativo elegantissimo a ricordarci che siamo nel cuore del Chianti Classico. In assaggio anche la **Gran Selezione Vigna Casi e Poggiarso**, entrambe annata 2018.

Ogni etichetta di Castello di Meleto è un toponimo, sono invece **diecimila le bottiglie prodotte per Casi e seimila per Poggiarso entrambi Sangiovese in purezza**, il vitigno per eccellenza, plastico, unico nel suo genere, che proprio in questa zona si eleva a divenire perfezione. Castello di Meleto ha scelto di approfondirne gli aspetti grazie alla **collaborazione con l'Università di Firenze**, studiando le macrozone e arrivando a selezionare 150 viti con l'obiettivo di individuare il clone Castello di Meleto.

**Castello di Meleto è anche enoturismo.** La Tenuta offre oltre a 11 appartamenti siti nel Borgo Medioevale, **4 stanze in stile toscano in Canonica e 7 stanza Superior nel Castello**, un'enoteca, un ristorante, due piscine turistiche, percorsi guidati in vigna e in cantina ed esperienze pensate per ospiti green, per una recettività turistica di oltre 15mila

visitatori l'anno.