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.