

Delegare per tempo e credere nelle nuove idee: la lezione di Sergio Zingarelli sul passaggio generazionale

scritto da Claudia Meo | 10 Giugno 2025



Realtà iconica del Chianti Classico, Rocca delle Macie racconta una storia di visione, famiglia e territorio. Sergio Zingarelli, alla guida dell'azienda fondata dal padre Italo, riflette sul passaggio generazionale, l'identità della denominazione, il ruolo del vino nella tutela del paesaggio e l'impegno concreto verso una viticoltura sostenibile e profondamente radicata nel territorio.

Rocca delle Macie è una delle realtà simbolo del Chianti Classico: fondata nel 1973 dal produttore cinematografico Italo Zingarelli e oggi guidata da suo figlio Sergio, che ne

ha consolidato il profilo internazionale e ha contribuito profondamente, anche come presidente del Consorzio, all'evoluzione qualitativa e identitaria della denominazione. Sergio ha condiviso con noi la sua vision su temi stimolanti ed evocativi, dall'evoluzione della denominazione al passaggio generazionale, dal ruolo del vino nella valorizzazione del territorio all'importanza di fare la propria parte per la salvaguardia dell'ambiente.

Il passaggio generazionale è una sfida che accomuna molte aziende del vino. Come si gestiscono le differenze di visione tra generazioni?

“Direi che gli aspetti importanti sono due: responsabilizzare e fidarsi. Io sono entrato in azienda nel 1985, a 27 anni. Mio padre ha avuto l'intelligenza e il coraggio di affidarmi ruoli importanti sin da subito. Questo mi ha fatto crescere in fretta, anche a costo di capire cosa significa sbagliare. Oggi siamo alla terza generazione: i miei figli lavorano con me e anche un nipote è parte dell'organico. Ma non tutto accade spontaneamente: abbiamo fatto scelte precise per mantenere una guida chiara e unitaria, pur restando un'azienda familiare. È fondamentale iniziare per tempo a delegare, a coinvolgere, a lasciare spazio alle idee nuove. Il passaggio generazionale non è solo un fatto biologico: è un percorso strategico.

Per gestirlo bene serve rispetto, pazienza e una buona dose di buon senso. I giovani hanno una visione diversa, un'energia nuova. Non bisogna bloccarla, ma incanalarla. Mio padre mi ha dato fiducia, io provo a fare lo stesso. È un errore pensare che tutto debba rimanere com'era. I tempi cambiano, i mercati anche. E il vino deve evolvere restando fedele a sé stesso”.

Qual è la sua lettura dello stato

dell'arte della denominazione Chianti Classico?

“Parliamo di una evoluzione a bilancio certamente positivo. Nel 2014, sotto la mia presidenza al Consorzio, si voleva dare uno status chiaro ai vini d'eccellenza che spesso uscivano come IGT, e si dette vita alla Gran Selezione. Oggi la Gran Selezione è riconosciuta, valorizzata, ha riportato al centro della scena del vino di pregio il Chianti Classico. E non mancano recenti modifiche sulla Gran Selezione: dal 2024 il disciplinare è stato modificato prevedendo che la % minima di Sangiovese sia del 90%, e la restante parte sia costituita esclusivamente da vitigni autoctoni a bacca rossa autorizzati nella regione Toscana, come Canaiolo, Colorino, Ciliegiolo e altri. È un segno di autenticità e identità territoriale. Da ultimo vanno poi menzionate le UGA, che giocano un ruolo prezioso per raccontare la complessità del nostro territorio. Il loro fine non è quello di creare gerarchie, ma a spiegare. Dire 'questa UGA è meglio di quella' è un errore; il messaggio giusto è: 'questo è il nostro mosaico'. E ogni tessera ha un suo valore. Ci vorrà del tempo per farlo capire ai mercati, ma il percorso è quello giusto”.

Che rapporto c'è tra il vino e il presidio del territorio. Cosa insegna il Chianti Classico?

“Il vino ha salvato il Chianti. Lo dico senza retorica. Solo il 10% del territorio è coperto da vigneti, ma grazie a questo 10% abbiamo potuto mantenere gli oliveti, curare i boschi, ristrutturare borghi dimenticati. Senza il vino molti di quei paesaggi sarebbero oggi abbandonati. E anche il bosco? va gestito, non lasciato a sé stesso. Il vigneto è stato per il nostro territorio un motore economico e paesaggistico insieme. A questi valori si lega l'impegno per la sostenibilità, che in Chianti Classico è sentito in modo particolarmente forte.

In azienda non usiamo diserbanti da oltre 25 anni. I concimi chimici li abbiamo abbandonati per gradi. Dal 2020 siamo certificati sostenibili, e da due anni siamo in conversione biologica. È un processo serio, graduale, che costa e richiede organizzazione, ma è l'unica via possibile. Abbiamo sei laghi aziendali a supporto della biodiversità, e circa 40 arnie: una scelta non commerciale, ma etica. La viticoltura deve fare la sua parte per il pianeta”.

Punti chiave:

1. **Passaggio generazionale consapevole:** Sergio Zingarelli racconta l'importanza di responsabilizzare i giovani e di costruire un percorso strategico basato sulla fiducia;
2. **Evoluzione del Chianti Classico:** con la nascita della *Gran Selezione* e l'introduzione delle *UGA*, la denominazione ha rafforzato identità e qualità;
3. **Vino come presidio del territorio:** il vigneto ha avuto un ruolo decisivo nella salvaguardia del paesaggio e nella valorizzazione delle aree rurali del Chianti Classico;
4. **Sostenibilità come scelta etica:** l'azienda ha abbandonato diserbanti e concimi chimici, è certificata sostenibile, in conversione biologica.