

Artimino e la rivoluzione dei “Diversamente Autoctoni”

scritto da Stefano Montibeller | 6 Gennaio 2026



La Tenuta di Artimino inaugura un nuovo corso affidandosi a Riccardo Cotarella e al professor Attilio Scienza. Nasce la linea dei “Diversamente Autoctoni”, cinque Cru monovarietalali frutto di approfonditi studi di zonazione. Un progetto che supera la distinzione tra vitigni autoctoni e internazionali per valorizzare l’identità unica e scientifica del terroir mediceo di Carmignano.

La Tenuta di Artimino, colosso da 732 ettari (di cui 70 vitati) nel cuore della Toscana medicea, ha svelato il suo “nuovo corso”. Un progetto che vede la terza generazione della famiglia Olmo, rappresentata da Annabella Pascale e Francesco Spotorno Olmo, affidarsi a un vero e proprio **“Dream Team” della viticoltura italiana**: Vincenzo Ercolino, il Professor Attilio Scienza e, in cabina di regia enologica, Riccardo

Cotarella.

L'obiettivo è ambizioso: elevare la percezione di un territorio storico, quello del Carmignano, spesso schiacciato tra i giganti toscani, attraverso un approccio che unisce **zonazione scientifica e sensibilità umanistica**.

Il punto di partenza è una riorganizzazione strategica chiara. "La cosa incredibile di Artimino è che ti fa sentire onorato di farne parte", ha raccontato Annabella Pascale durante la presentazione. "Il nostro intento era rinnovare completamente e **avevamo bisogno di una guida**".

Quella guida è Riccardo Cotarella, il quale ha imposto una visione basata su un assunto fondamentale: **la conoscenza del mercato e la scienza applicata al territorio**. "Possiamo pensare di fare i vini di 30 anni fa? No" ha esordito Cotarella. "L'evoluzione storica del vino sta nel mantenere intatto il ricordo della tradizione, ma riportarla ad espressioni organolettiche e culturali adeguate ad oggi".

Il cuore del progetto risiede nella **nuova linea di cinque Cru monovarietali**. Una scelta coraggiosa in una terra di blend storici (il Carmignano nasce proprio dall'unione di Sangiovese e Cabernet). Ma la tesi di Cotarella è: in un territorio con una storia così radicata, la distinzione tra autoctono e internazionale perde di significato se il vitigno riesce a farsi traduttore fedele del luogo.

"Qual è il compito di un vitigno? Dare espressione a un territorio", spiega Cotarella. "Autoctono per me è quello che dà a un territorio **visibilità, immagine e sostanza**".

Da qui nasce la definizione di **"Diversamente Autoctoni"**. Vitigni come il Cabernet, il Merlot o il Sauvignon, presenti ad Artimino da secoli, non sono più ospiti stranieri, ma interpreti locali. "Se l'Italia oggi è grande, è perché ha dato vita a nuovi vini, ma più che mai a nuovi territori, con vitigni vecchi e vitigni recenti", ha sottolineato l'enologo.

Il progetto non si basa solo su filosofia, ma su anni di **micro-vinificazioni e studi di zonazione** condotti con il professor Scienza. Il risultato è la scoperta e la valorizzazione di biotipi unici.

È il caso del Moreta, un **Sangiovese in purezza frutto di un clone specifico** trovato solo ad Artimino. “Abbiamo scoperto delle cose incredibili” racconta la Pascale. “Addirittura un clone di Sangiovese che esiste solo ad Artimino”. O ancora il lavoro sul bianco, un blend di Trebbiano e Petit Manseng, dove il Trebbiano utilizzato è il **clone T34**: “Un Trebbiano particolare che diventa rosa, con grappoli molto spargoli e gradazioni zuccherine molto alte”, spiega Cotarella, evidenziando come la tecnica agronomica sia stata fondamentale per trasformare uve storicamente “neutre” in vini di carattere.

Con questa nuova linea, Artimino non rinnega il passato, i classici Carmignano DCG e Chianti DCG restano i pilastri della tenuta, ma affianca alla tradizione una **visione contemporanea**. Come ha sintetizzato Annabella Pascale: “È l’inizio di una nuova stagione in cui il vino torna a essere, qui, un fatto culturale prima ancora che produttivo, una lente attraverso cui leggere il territorio”.

La scommessa della famiglia Olmo e di Riccardo Cotarella è lanciata: dimostrare che Artimino non è solo un museo a cielo aperto dei Medici, ma un **luogo d’avanguardia** capace di competere sui mercati globali con un’identità precisa, scientifica e appassionata.

Punti chiave

1. **Dream Team**: La famiglia Olmo affida il rilancio enologico a Riccardo Cotarella, Attilio Scienza e

Vincenzo Ercolino.

2. **Diversamente Autoctoni:** Lancio di cinque Cru monovarietali che reinterpretono vitigni internazionali come espressioni locali autentiche.
3. **Scienza in Vigna:** Anni di zonazione e micro-vinificazioni hanno svelato cloni unici come il Sangiovese "Moreta".
4. **Visione Strategica:** Abbandonare la logica del solo blend storico per dare voce alle singole parcelle del territorio.
5. **Obiettivo:** Trasformare Artimino da museo medico a laboratorio vitivinicolo d'avanguardia competitivo sui mercati globali.