

Donatella Cinelli Colombini: i gioielli della mia Toscana

scritto da Agnese Ceschi | 4 Ottobre 2015



Come è nata l'azienda?

Nel 1998 mi sono staccata dall'azienda di famiglia per crearne una tutta mia. Sono partita da due zone marginali delle proprietà dei miei genitori e pian piano le ho riportate all'antico splendore.

Quali sono queste proprietà?

Il Casato Prime Donne a Montalcino era un rudere circondato da vecchi vigneti, invece oggi è una bella cantina che riceve le uve di 16 ettari di vigneto. La fattoria del Colle è più grande e storica: un piccolo borgo, una villa costruita nel 1592 e una cappella. Oggi è un centro agriturismo con 104 posti letto in appartamenti e ville, tre piscine, ristorante, centro benessere e scuola di cucina. Anche alla Fattoria del Colle c'è una cantina per la produzione di Chianti superiore e

Doc Orcia. I vini sono esportati in 35 Paesi del mondo con crescente successo di pubblico e critica.

Qual'è la filosofia che sta dietro ai vini?

Puntiamo in alto e vogliamo creare dei veri gioielli enologici. Le vigne sono coltivate in modo biologico, manuale e molto tradizionale. A me piacciono i vitigni autoctoni e ho "adottato" il foglia tonda, un tipo di vite antichissimo della Toscana che da quasi un secolo era stato abbandonato. In cantina stiamo progressivamente tornando ai metodi dei nonni, vinificazioni delicate, uso di lieviti indigeni selezionati, botti piccole e medie ma tutto con molta più cura dei nonni. Se 100 anni fa le botti erano fatte dal falegname del paese, oggi arrivano dai più esclusivi laboratori artigiani di Francia.

Aggettivo che darebbe alla sua azienda vinicola...

Femminile

Perché fa questo lavoro? Come è nata la passione per il vino?

Ci sono cresciuta nel vino. Ho visto il Brunello trasformarsi da gioiello per pochi a vino di fama internazionale riconosciuta e conclamata.

Che limiti trova in questo lavoro?

È davvero difficile tenersi aggiornati soprattutto perché il tempo è sempre poco. Mancano centri di ricerca e di didattica come l'Università di Bordeaux.

Sarebbe davvero utile avere delle opportunità formative continue ad alto, anzi altissimo livello.

Che altro lavoro avrebbe fatto se non questo?

La storica d'arte.

Aggettivo che la contraddistingue?

Sono una persona molto creativa.

Territorio e vini: che importanza ha nella sua attività di promozione questo binomio?

È determinante. Per l'Orcia, una denominazione nata nel 2000 fra i territori del Brunello e del Nobile, in un'area agricola collinare miracolosamente intatta e costellata di piccole città d'arte, ho creato un progetto che si chiama "Orcia il vino più bello del mondo". Prevede la creazione di belvedere accanto alle cantine e l'ospitalità dei trekkers. La bellezza straordinaria di questa terra deve sentirsi in ogni goccia del nostro vino.

Fa vendita diretta in cantina?

Certo, come potrei stare chiusa al pubblico dopo aver inventato la giornata "Cantine aperte"? Oltre alla vendita diretta, alle degustazioni e alle visite guidate in cantina e nei vigneti quest'anno proponiamo due attività nuove: la degustazione itinerante con abbinamenti enomusicali al Casato Prime Donne (4 vini per 4 ambienti diversi per 4 brani musicali). L'altra proposta è particolarmente intrigante si tratta di creare il proprio vino supertuscan facendo il taglio fra 3 vini di vitigni diversi. I turisti si divertono moltissimo.

Che tipo di attitudine verso i clienti internazionali avete? Sono previste attività promozionali ad hoc? In Italia? all'estero?

Certamente sì e riguardano soprattutto l'estero. Viene fatto un programma insieme agli importatori che comprende visite, invio di materiale e bottiglie, visite in azienda dei principali clienti e dei giornalisti.