

QUERCETO DI CASTELLINA

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA

Un territorio splendido, una terra votata a Bacco che da ogni angolo trasuda storie e tradizioni tramandate di generazione in generazione.

Il rapporto della mia famiglia con questo mondo guarda al passato, a quel lontano 1944 in cui mio nonno Guido, fiorentino doc, si innamorò di un antico podere immerso nella pace di queste colline. Un complesso quattrocentesco, forse un antico monastero, una serie di casolari sparsi attorno all'edificio principale che divenne il "*buen ritiro*" in cui rifugiarsi ogni volta che i ritmi cittadini imponessero un po' di stacco.

Con il passare degli anni il legame si è fatto sempre più forte, affettivo, la presenza sul posto di Giorgio e Laura, i miei genitori, si è intensificata soprattutto a partire dagli anni '80 traghettando la proprietà da dimora di campagna ad azienda agricola: cereali, suini e ovviamente vino, ottenuto dai dieci ettari vitati annessi alla tenuta, in parte affidati in gestione e in parte destinati a una piccola produzione per uso familiare e vendita locale.

Il periodo a cavallo fra gli anni '80 e i primi anni '90 è stato cruciale: i lavori di ristrutturazione dell'intera tenuta; il sogno di mia madre di dar vita ad un agriturismo, diventato realtà nel 1989 con una delle primissime licenze della zona; il rientro dall'affitto del parco vigneti, che hanno portato la superficie produttiva a quella attuale e decretato il definitivo tuffo nel mondo del vino.

Del 1996 è il primo intervento di reimpianto di vecchi filari e anche il mio incontro con Gioia Cresti, oggi un'amica, che da allora cura per noi la parte enologica. Io? Dopo anni di lavoro nel turismo ho deciso di avvicinarmi a un settore verso il quale nutrivo inizialmente la curiosità del semplice appassionato. Amo i vini, ne ho sempre bevuti, ma non avevo nessuna velleità di improvvisarmi vigneron. Sono entrato in punta di piedi, osservando, cercando di capire, di imparare ogni singolo gesto di chi si muoveva in vigna e in cantina, sentendo crescere giorno dopo giorno una passione di cui ora non potrei più fare a meno.

Il 1998, altra tappa importantissima: è l'anno in cui è stata costruita la nuova cantina, ma anche quello della prima vendemmia imbottigliata, appena 3.200 bordolesi di "L'aura", il nostro Chianti Classico. Da lì ad oggi il passo è breve ma le scelte fatte sono state tante, tutte con un unico obiettivo: la massima qualità, termine spesso abusato ma nel nostro caso concetto imprescindibile. Gli investimenti per terminare la sostituzione dei vecchi filari, optando per sistemi ad altissima densità; una selezione delle uve sempre più curata, la scelta del biologico, fatta per convinzione e non come bandiera da sventolare. E ancora l'apertura di un punto vendita in azienda.

Nel bicchiere cerco di trasmettere la mia idea di vino, che intendo non come semplice prodotto di territorio bensì espressione del *terroir* aziendale, di ciò che i miei vigneti, con questo specifico microclima, riescono a regalare alle uve. Sangiovese anzitutto, ma anche merlot, varietà che adoro e che utilizzo per donare a tutti i miei vini una equilibrata impronta contemporanea. La stessa che mi guida nella conduzione di Querceto di Castellina.

Jacopo Di Battista

L'AZIENDA

Situata a Querceto, località fra i comuni senesi di Castellina e Radda in Chianti, già menzionata con i suoi poderi nelle Mappe dei Capitani di Parte Guelfa del XVI secolo, l'azienda estende la sua proprietà per oltre 50 ettari, di cui 11,2 destinati a vigneto, 11 dei quali iscritti all'albo del Chianti Classico Docg e circa 3 ad oliveto.

La produzione vinicola è di circa 55.000 bottiglie annue, divise fra quattro etichette - "L'aura" Chianti Classico, "Vigneto Belvedere" Chianti Classico Riserva, "Podaliro", Toscana Igt da merlot in purezza e il "Livia", unico bianco aziendale da grappoli di Viognier e Roussanne - mentre circa 800 sono quelle di olio extra vergine di oliva, ottenuto dalla spremitura a freddo di olive di varietà frantoio, moraiolo e leccino.

L'amore per questo territorio e la passione per il nostro lavoro ci hanno fatto intraprendere dal 2008 la strada del biologico, una scelta dettata dalla volontà di rispettare l'ambiente che ci ospita eliminando tutti quegli interventi di vigna e cantina che, in un modo o nell'altro, possano alterarne l'espressività.

Dalla fine degli anni '80 l'azienda, forte di una delle primissime licenze agrituristiche concesse in zona, si è specializzata nell'attività ricettiva: il complesso colonico principale è giunto ai nostri giorni conservando integra ogni traccia della propria storia ed evoluzione nel corso dei secoli, caratteristica che lo rende estremamente originale e suggestivo. Oltre che di grande interesse architettonico.

A disposizione degli ospiti 9 appartamenti da 2 a 8 posti letto ed 1 camera suite. Tutti gli appartamenti sono dotati di angolo cottura completamente attrezzato, bagno con doccia, riscaldamento autonomo a gas, camino a legna, telefono, connessione internet wifi, tv, resede esterno privato e attrezzato. Oltre ad una serie di iniziative pensate per allietare ulteriormente il soggiorno in azienda, fra cui serate di degustazione, cene e corsi di cucina dedicati ai piatti della tradizione regionale.

La situazione ideale insomma per perdersi nella pace di queste colline, affiancando in un connubio unico le scoperte storiche e culturali a quelle del palato.

I VIGNETI

"Un grande vino si fa in vigna", frase tanto usata quanto vera. E' per questo motivo che la ristrutturazione dell'azienda è partita proprio dallo studio delle caratteristiche del nostro territorio e delle varietà in grado di esprimere al meglio il *terroir* di Querceto.

Da qui la scelta di mantenere distinte le sei parcelle vitate esistenti - vigneti Belvedere, Il Poggio, Campocorto, Campolungo, La Fonte e Livia - in maniera da operare, anno dopo anno, una selezione che partendo dal rispetto delle singole origini porti in cantina solo le uve migliori di ciascun appezzamento, e con queste le caratteristiche peculiari che il microclima conferisce allo stesso.

I vigneti coprono 11,2 ettari, 11 dei quali iscritti all'albo Chianti Classico docg, con un'altitudine piuttosto elevata, compresa tra i 440 e i 500 m s.l.m. ; condizione ideale che, affiancata ad un'ottima esposizione, ad una maturazione graduale e corretta e ad escursioni termiche significative, è capace di regalare ai nostri vini una spalla acida importante che si traduce in longevità, accompagnata, con il passare degli anni, da sensazioni balsamiche.

Il suolo è di medio impasto, calcareo marnoso e ricco di scheletro. I sesti di impianto sono diversi e con densità di oltre 6.000 piante ad ettaro. Tutti i vigneti sono allevati a "cordone speronato", le varietà presenti sono il sangiovese, per circa l'80% della superficie vitata, il merlot, che forma l'altra parte più consistente, qualche filare di colorino e 3.000 piante di viognier e roussanne.

Dal 2008 Querceto di Castellina applica tecniche biologiche per la gestione di vigneti e oliveto, con l'obiettivo di tutelare e preservare la salute originaria dei terreni; una scelta dettata dalla volontà di produrre vini di alta qualità senza trattamenti chimici o alterazioni dell'ambiente circostante.

L'azienda è certificata Biologica da Gennaio 2012.

I VINI

L'AURA - *Chianti Classico docg*

Il primogenito aziendale, in bottiglia dalla vendemmia 1998. Il nome è un omaggio di Jacopo e Filippo Di Battista alla madre Laura, scritto apostrofato alla maniera del Petrarca che nel "Canzoniere" così chiamava la sua musa ispiratrice Madonna L'aura.

Uvaggio : Sangiovese 100%

Maturazione : Affinato per 14 mesi in barriques e tonneaux

BELVEDERE - *Chianti Classico docg Riserva*

E' il vino di punta dell'azienda, una Riserva realizzata a partire dal 2006 nel cui uvaggio, finiscono solo ed esclusivamente i migliori grappoli del Vigneto Belvedere, che lungo il ripido crinale che guarda l'azienda forma la porzione più interessante e vocata del parco vigneti. L'etichetta, colorata e vivace a spezzare il cliché della etichette classiche, "rubata" a un antico pacchetto di sigarette, richiama la passione di Jacopo per le automobili.

Uvaggio : Sangiovese 85% , Merlot 15%

Maturazione : Affinato per 16 mesi in barriques e tonneaux

SEI - *Chianti Classico docg Gran Selezione*

E' il vino di punta dell'azienda, Sei nasce dalla selezione delle migliori uve di Sangiovese e Merlot provenienti dal vigneto Belvedere, che copre una superficie di 6,66 ettari con una densità di 6.666 viti per ettaro, da qui il nome "Sei".

Sei sarà prodotto solo nelle migliori annate in modo da garantire la massima qualità, qualora questo non ci fosse possibile, sarà classificato come Riserva.

Uvaggio : Sangiovese 90% , Merlot 10%

Maturazione : Affinato per 18 mesi in barriques e tonneaux

PODALIRIO - *Igt Toscana*

Nato nel 1999 come uvaggio di sangiovese e merlot, dal 2005 è la sola varietà francese, che in azienda ha trovato le condizioni ideali per esprimere appieno tutte le sue potenzialità e per essere protagonista in purezza di questo vino. Il cambio nasce dalla grande passione di Jacopo per quest'uva, unita alla voglia di raccontare nel bicchiere questa porzione di Chianti attraverso una della varietà che meglio riescono a integrare ed esprimere condizioni ambientali differenti. "*Iphiclides podalirius*" è il nome scientifico di una razza di farfalle dalle ali di colore giallo pallido e strisce nere di cui è piena l'azienda: Podalirio, per ricordarle, è quello scelto per il vino.

Uvaggio : Merlot 100%

Maturazione : Affinato per 18 mesi in barriques

LIVIA - *Igt Toscana Bianco*

Unico bianco aziendale che riunisce le due varietà Viognier e Roussane in parti uguali, imbottigliato a partire dall'annata 2010. Durante la vendemmia nasce Livia, nipotina di Jacopo, figlia di Filippo, di mamma francese. La dedica è tutta per lei, con etichetta di ispirazione bordolese che porta in primo piano l'impronta del suo piedino di neonata.

Uvaggio : Viognier 50%, Roussanne 50%

Maturazione : Affinato per 8 mesi in barriques