

QUATTRO DONNE, UN'UNICA PASSIONE

Da Lamole un esempio di imprenditoria al femminile. I Fabbri, Podere Castellinuzza, Terreno e Tregole, le quattro produttrici raccontano per FUL il progetto “Donne in Quota”.

TESTO DI GIACOMO IACOBELLIS, FOTO DI LUCA MANAGLIA

Metti una calda (ma ventosa) giornata primaverile, buona compagnia e un clima assai gioviale. Assaggi, soprattutto sorsi, di una normalità che tanto a lungo è stata sognata e che, proprio ora che l'attesa si sta finalmente esaurendo, sembra avvolta da una dimensione quasi surreale. Siamo sul “tetto” del Chianti Classico, ai piedi del fiabesco Castello di Lamole, che spicca con una maestosità d'altri tempi su queste terre ricche di storia, in primis vinicola. Le nostre anfitrioni di giornata sono quattro donne, si fanno chiamare “le quattro S”: Susanna Grassi dei Fabbri a Lamole, Serena Coccia di Podere Castellinuzza a Lamole, Sofia Ruhne dell'Azienda Agricola Terreno in Greve in Chianti e Sophie Conte della cantina Tregole in Castellina in Chianti. Quattro donne, ma prima di tutto quattro tenaci produttrici di vino e un gran bell'esempio di imprenditoria al femminile.

Se è vero che dalle crisi nascono nuove opportunità e che la solidarietà viene fuori proprio nei momenti più bui, queste quattro Wine Lovers – con la collaborazione della giornalista svedese Asa Johansson – durante la pandemia hanno deciso di unire le forze e rendere realtà quello che all'inizio poteva sembrare soltanto un sogno. È nato esattamente così, dalla passione e dalla dedizione di quattro coraggiose quote rosa del Chianti Classico, il progetto “Donne in Quota”. Già, perché ad accomunare Susanna, Serena, Sofia e Sophie non è solo il fatto di produrre vino, ma anche quello di produrre vino biologico e vino in quota, tutti ovviamente di prima qualità. Il risultato? Un vigneto più ventilato, un'uva più genuina e un vino

Dalla passione e dalla dedizione di quattro coraggiose quote rosa del Chianti Classico nasce il progetto “Donne in Quota”.



conseguentemente più verticale. I loro vigneti, chi più e chi meno, sorgono infatti tutti a circa 500-600 metri s.l.m.: un'altitudine imponente, soprattutto se parliamo di vino, che influenza non poco tanto la vita della vite (perdonateci il gioco di parole) quanto gli aromi e i sapori del prodotto finale. In questo speciale areale, il Chianti assume così un carattere fine e sottile, senza perdere però la verve volitiva del Sangiovese (vitigno per eccellenza di queste zone).

La padrona di casa, almeno in occasione della nostra visita, è Susanna Grassi, volto de I Fabbri, viticoltori a Lamole dal lontano 1620. La sua è la "classica" cantina a conduzione familiare, proprio nella parte più alta del Chianti Classico, e la nostra interlocutrice rappresenta addirittura l'undicesima generazione, nonché la prima donna a gestire l'azienda da quando nel 2000 ha voluto intraprendere quest'affascinante avventura. «Per due generazioni il vino era stato venduto sfuso a importanti produttori locali, avvertivo la chiamata di questo luogo magico che ho sempre sentito come casa, con le sue antiche terrazze e la sua bellezza fuori dal tempo», ci racconta durante la degustazione del suo I Fabbri Chianti Classico DOCG 2018 Terra di Lamole e I Fabbri Chianti Classico Riserva DOCG 2016. Vini figli della tradizione, contraddistinti da un elegante bouquet aromatico e da una caratteristica acidità. Famiglia è anche la parola chiave dell'azienda di Serena, che col suo Podere Castellinuzza segue il progetto e il sogno di suo padre Paolo, così come quello di tante altre generazioni prima di loro. La tradizione di questo piccolo podere affonda infatti le proprie radici nella mezzadria, acquistato dai Coccia nei primi anni '60 pur lavorandoci già dall'inizio del '900. I loro vini, in questo caso il Podere Castellinuzza Chianti Classico DOCG 2018 e il Podere Castellinuzza Chianti Classico Riserva DOCG Vigne Vecchie, sono profumati, snelli, autentici e di grande beva.

È quindi il turno di Sofia, svedese di nascita ma toscana d'adozione, che insieme alla sua famiglia ha scoperto e subito amato il cuore del Chianti Classico, iniziando a produrre vino dal 1988. Lo stile dei suoi Terreno Chianti Classico Riserva DOCG 2017 Sillano e Terreno Chianti Classico DOCG 2016 ASofia Vigne Vecchie, e della sua proposta più in generale, è chiaro e riconoscibile, capace di valorizzare il carattere dinamico e pragmatico della cultura svedese, armonizzandosi al contempo con il rispetto delle secolari tradizioni chiantigiane. "Terreno" è non a caso il nome







della sua azienda, quale omaggio al territorio che l'ha accolta e che oggi Sofia (seconda generazione) coltiva tra sapori genuini e confortevole accoglienza.

Chiudiamo, non certo per minor importanza, col Tregole Chianti Classico DOCG 2017 e il Tregole Chianti Classico Riserva DOCG 2015, senza dimenticare lo speciale Sangiovese bianco – sempre firmato Tregole – con cui avevamo rotto il ghiaccio non appena arrivati alla nostra destinazione. La realtà guidata da Sophie sorge su un angolo intimo del Chianti Classico, in una

collina contornata da tre piccole gole. Un *locus amoenus* ubicato nel comune di Castellina in Chianti, del quale proprio la giovane produttrice e la sua famiglia hanno ripreso la longeva tradizione di viticoltura, olivicoltura e preservazione del territorio dalla fine degli anni '90. Vini di personalità, ma anche contemporanei, che chiudono al meglio una Wine Experience davvero da ricordare.

ENGLISH VERSION>>>>

Put on a warm (but windy) spring day, good company and a very jovial climate. Tastes, especially sips, of a normality that has been dreamed of for so long and which, just now that the wait is finally coming to an end, seems to be enveloped in an almost surreal dimension. We are on the "roof" of Chianti Classico, at the foot of the fairy-tale Castle of Lamole, which stands out with an old-fashioned majesty on this land rich in history, primarily wine history. Our hosts for the day are four women, who call themselves "the four Ss": Susanna Grassi of Fabbri in Lamole, Serena Coccia of Podere Castellinuzza in Lamole, Sofia Rubne of Azienda Agricola Terreno in Greve in Chianti and Sophie Conte of the Tregole winery in Castellina in Chianti. Four women, but first and foremost four tenacious wine producers and a great example of female entrepreneurship.

If it is true that new opportunities are born out of crises and that solidarity emerges precisely in the darkest moments, these four Wine Lovers – with the collaboration of Swedish journalist Asa Johansson – decided to join forces during the pandemic and make what at first seemed like just a dream come true. This is exactly how the "Donne in Quota" project was born, out of the passion and dedication of four courageous women in Chianti Classico. Yes, because what Susanna, Serena, Sofia and Sophie have in common is not only the fact that they produce wine, but also that they produce organic wine and wine at altitude, all of course of the highest quality.

The result? A more ventilated vineyard, more genuine grapes and a consequently more vertical

wine. Their vineyards, some more and some less, all rise to around 500-600 metres above sea level: an imposing altitude, especially when it comes to wine, which has a considerable influence on the life of the vine (pardon the pun) and on the aromas and flavours of the final product. In this special area, Chianti takes on a fine and subtle character, without losing the volatile verve of Sangiovese (the vine par excellence of this area).

The lady of the house, at least on the occasion of our visit, is Susanna Grassi, the face of I Fabbri, winemakers in Lamole since 1620. This is a "classic" family-run winery, right at the top of Chianti Classico, and our hostess represents the eleventh generation and the first woman to run the company since she embarked on this fascinating adventure in 2000. «For two generations the wine had been sold in bulk to important local producers, I felt the call of this magical place that I have always felt as home, with its ancient terraces and its timeless beauty», she tells us during the tasting of her I Fabbri Chianti Classico DOCG 2018 Terra di Lamole and I Fabbri Chianti Classico Riserva DOCG 2016. Wines that are children of tradition, distinguished by an elegant aromatic bouquet and characteristic acidity.

Family is also the key word of Serena's company, who with her Podere Castellinuzza follows the project and the dream of her father Paolo, as well as that of many other generations before them. The tradition of this small farm is in fact rooted in sharecropping, purchased by the Coccia family in the early 1960s although they had already been working there since the beginning of the 20th century. Their wines, in this case the Podere Castellinuzza

Chianti Classico DOCG 2018 and the Podere Castellinuzza Chianti Classico Riserva DOCG Vigne Vecchie, are fragrant, lean, authentic and great to drink.

It is then the turn of Sofia, Swedish by birth but Tuscan by adoption, who together with her family discovered and immediately loved the heart of Chianti Classico, starting to produce wine in 1988. The style of her Terreno Chianti Classico Riserva DOCG 2017 Sillano and Terreno Chianti Classico DOCG 2016 ASofia Vigne Vecchie, and of her proposal more generally, is clear and recognizable, capable of enhancing the dynamic and pragmatic character of Swedish culture, while harmonizing with respect for the centuries-old Chianti traditions. "Terreno" is not by chance the name of her company, as a tribute to the territory that welcomed her and that Sofia (second generation) cultivates today among genuine flavours and comfortable hospitality.

Last but not least, the Tregole Chianti Classico DOCG 2017 and the Tregole Chianti Classico Riserva DOCG 2015, without forgetting the special Sangiovese Bianco – also by Tregole – with which we broke the ice as soon as we arrived at our destination. The estate run by Sophie is located in an intimate corner of Chianti Classico, on a hill surrounded by three small gorges. A locus amoenus in the commune of Castellina in Chianti, where the young winemaker and her family have been carrying on the long-standing tradition of viticulture, olive-growing and land conservation since the late 1990s. Wines with personality, but also contemporary, that close in the best possible way a Wine Experience to remember.