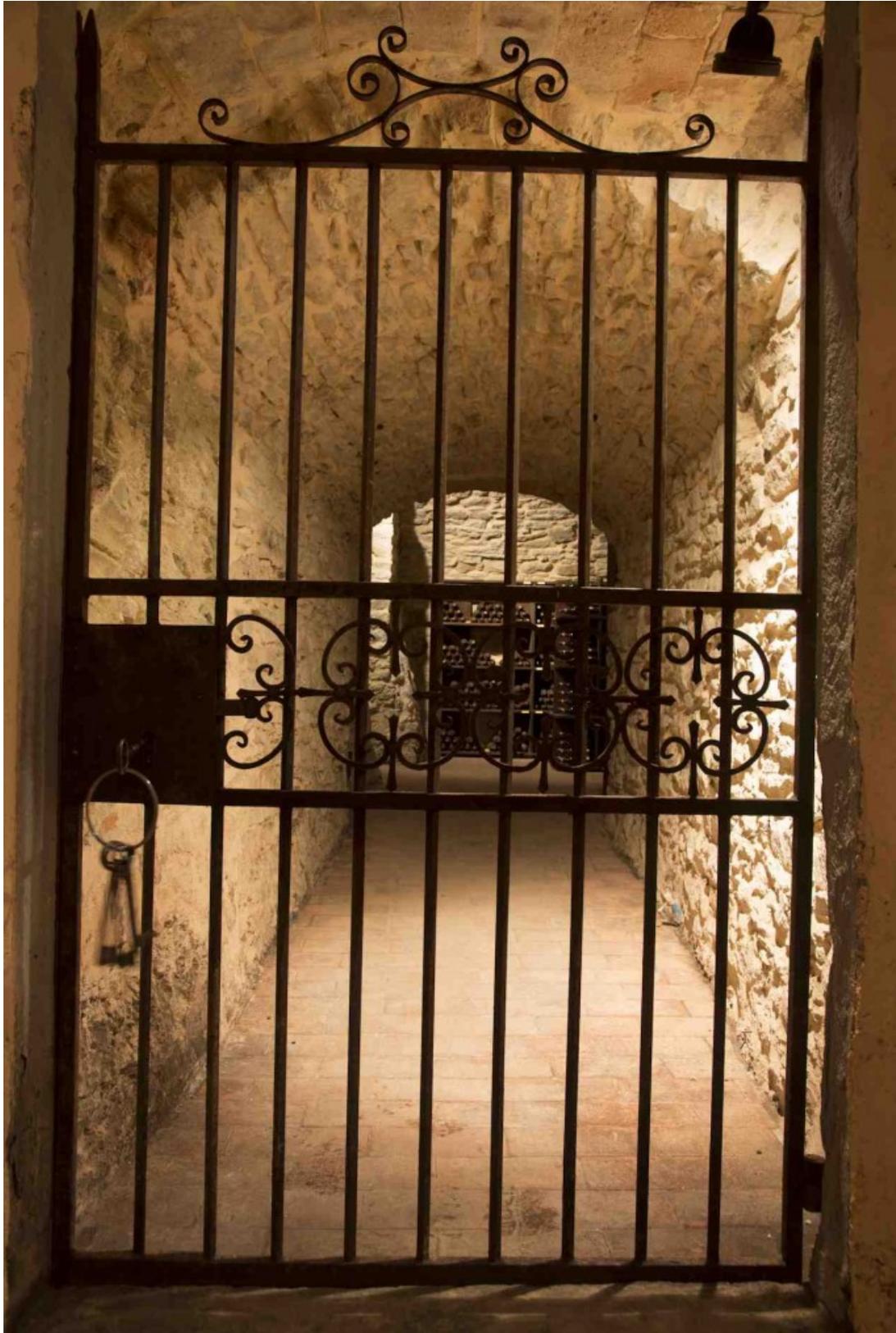


## ALESSANDRO GALLO, L'ENOLOGO DEL CASTELLO D'ALBOLA



Intervista a Alessandro Gallo enologo del Castello d'Albola che, da roccaforte difensiva fiorentina contro i senesi nel Medioevo, è oggi una delle più importanti aziende vitivinicole toscane sui mercati internazionali.

**A**lessandro Gallo è un uomo cordiale, appassionato del suo mestiere e innamorato dell'azienda per cui lavora. Il Sig. Gallo è infatti l'enologo del Castello d'Albola, importante azienda vitivinicola toscana del Chianti Classico di proprietà della Famiglia Zonin. Ascoltarlo parlare di vino è come sentire un poeta recitare poesie: se ne rimane incantati. L'ho incontrato nel suo ufficio vicino alle cantine della tenuta con una splendida vista sulle colline della Toscana.



Alessandro, mentre venivo qui nel tuo ufficio, ho dato un'occhiata alle cantine: sono davvero una meraviglia...

Grazie, è vero...le cantine sono molto belle e sono state rinnovate da poco, ma la vera bellezza di questa azienda sta nel fatto che è un luogo in continua evoluzione, tutto è stato fatto step by step su una storia di circa 1.000 anni. Una cosa che ha fatto Gianni Zonin negli anni '90 è stata proprio quella di costruire la cantina nuova fuori terra, cosa davvero particolare per l'epoca.



Possiamo veramente parlare di 1000 anni di storia per il Castello d'Albola?

Un'azienda storica del Chianti Classico le cui mura risalgono al Medio Evo, quando questa era la linea difensiva fiorentina contro Siena. Nel Rinascimento cambia destinazione d'uso con la famiglia Acciaioli che iniziarono a lavorare la terra. Abbiamo un documento del 1480 dove Niccolò Acciaioli compra un podere (il podere di Sant'Ilario, oggi all'interno della proprietà del Castello d'Albola) dove parla di terra vignata.

Dunque sono quasi 600 anni che in questo luogo si produce vino. Intorno al Settecento la proprietà passò in mano ad altre due famiglie fiorentine, i San Miniati e i Pazzi, e alla fine dell'Ottocento la struttura venne acquistata dalla famiglia Ginori-Conti, che l'ha posseduta fino al 1979, anno in cui il Castello d'Albola viene acquistato da Gianni Zonin.

Cosa è cambiato per il castello con l'arrivo della famiglia Zonin?

Diciamo che per questo luogo è stato un secondo Rinascimento, perché inizia una fase di grandissimi investimenti, indirizzati prima di tutto nel rinnovare i vigneti (150 ettari di vigneti su una proprietà di 850, ndr), il borgo e le case degli operai. Gianni Zonin è un imprenditore nel vero senso della parola, ha la capacità di guardare sempre oltre il presente ed io sono orgoglioso di lavorare con lui.

Il Castello d'Albola oggi è un'azienda modello che rispetta la qualità delle vigne ed è alla continua ricerca di elementi che la possano far migliorare; inoltre ha un profondo rispetto dei propri lavoratori e delle regole. È un'azienda gestita con rigore.



E invece, quale è stata l'evoluzione dei vini prodotti qui dagli anni '80 ad oggi?

Se parliamo degli Anni '80 fino ai '90 il Chianti Classico era inteso come un vino quotidiano, di pronta beva...un vino da tavola. Poi tra il '90 e il 2000 c'è stato un cambio di rotta, perché si decise di togliere l'uva bianca e l'introduzione dei vitigni internazionali, credo venne fatta per dare supporto a un vino che da solo con il sangiovese non ce l'avrebbe fatta.

Intorno al 2000 ci fu un po' la separazione tra le aziende che le uve internazionali le usavano con criterio e quelle che invece ne abusavano. Diciamo che il Castello d'Albola è sempre stata un'azienda abbastanza

tradizionalista ed ha sofferto in alcuni momenti sui mercati internazionali. È infatti di quel periodo la nascita del nostro *Supertuscan*, il figlio legalizzato di questa fase: diciamo che era un vino più del *wine maker* che del territorio. I nostri vini oggi sono figli del territorio.

Cosa intendi per vini figli del territorio?

Essere figlio del territorio significa coltivazione migliore possibile del vigneto e produzione di un vino con una forte identità territoriale e questa è la strada che stiamo iniziando a percorrere sia con la Gran Selezione che con il Chianti Classico Riserva, facendoli diventare i veri protagonisti delle nostre cantine.



Quale è la differenza tra Chianti Classico, Chianti Classico Riserva e Gran Selezione?

Sono tre classificazioni che sono legiferate, sia a livello chimico, analitico, ecc. Per noi la Gran Selezione è il *singol viniat*, cioè una vigna unica di un ettaro, che produce un sangiovese che ci piace molto. Nel 2006 si decise di farne un IGT e quando c'è stata l'occasione, lo abbiamo fatto rientrare nel Chianti Classico Gran Selezione, essendo un sangiovese al 1000×1000.

La Riserva per noi è una selezione dei 4/5 migliori vigneti di un anno e non è detto quindi che le annate

siano tutte uguali. E infine c'è il resto del mondo: il Chianti Classico che è quello che rappresenta l'azienda.

Oltre a questi tre il Castello d'Albola produce anche altri vini, quali sono?

Abbiamo il Supertuscan, l'Acciaolo (cabernet/sauvignon), ed un particolare chardonnay di quota che si chiama Poggio alle Fate, che nasce da una vigna di 2 ettari a 700 metri s.l.m.: una delle vigne più alte del Chianti.

Infine il vinsanto invecchiato 8 anni nei caratelli, a base trebbiano e malvasia: è un vinsanto di tradizione. Stiamo cercando di riportare il vinsanto alle sue origini che sono quelle di un vino da meditazione: diciamo che il marketing che lo vede perennemente accoppiato ai cantuccini lo ha un po' declassato.

Vini toscani, di tradizione, ritorno alla terra, vini figli del territorio nati dall'incontro tra una terra fertile e l'appassionato lavoro dell'uomo: questo è la missione di Alessandro Gallo enologo del Castello d'Albola.

## Il Castello d'Albola

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople

