FATTORIA PALAZZO VECCHIO: A MONTEPULCIANO UNA VIGNA TRA LE ROSE

Maria Luisa e Marco sono i giovani proprietari della Fattoria Palazzo Vecchio a Montepulciano. Hanno ereditato la Fattoria dal nonno che l'acquistò nel 1951 ad un'asta: la storia della loro famiglia, da allora, è decisamente cambiata.

Maria Luisa, quale è la storia della Fattoria Palazzo Vecchio?

La Fattoria Palazzo Vecchio (mappa) è il nucleo principale di quella che nel 1300 era la Fattoria di Valiano. Questo luogo ha assistito a grandi mutamenti del paesaggio e della storia della Toscana, come la bonifica della Val di Chiana nel 1788, su commissione del Granduca Leopoldo I di Lorena convinto che, una volta risanata questa valle sarebbe risultata una delle zone più fertili della regione. Direi che il Granduca aveva ragione!

Nel 1552 la Fattoria di Valiano venne donata dai Marchesi Ridolfi allo Spedale degli Innocenti. Nel 1837 Nicola Vegni acquistò la struttura ed il figlio Angelo fondò l'Istituto delle Capezzine, famosa scuola per lo studio delle attività agricola. Così arriviamo al 1951, anno in cui mio nonno, Riccardo Zorzi, acquistò la Fattoria di Palazzo Vecchio.

Quindi producete vino già dal 1951?

Abbiamo una vigna, la Terra Rossa o Vigna del Bosco che ha circa 70 anni, con una struttura circolare, a 360° che le permette di essere rivolta sempre verso il sole. Le altre vigne sono più giovani.
Nel 1982 la Fattoria di Valiano è stata ristrutturata completamente e sono state reimpiantate buona parte delle vigne. La prima produzione di Nobile di Montepulciano risale al 1990.

Quante etichette conta oggi la Fattoria Palazzo Vecchio?

Abbiamo 5 etichette: il Cortona (Sangionvese e Sirah) che non viene messo in legno, ma solo in inox; il Rosso di Montepulciano che si chiama Dogana, prodotto con le vigne più giovani; il Maestro è il nostro Nobile di Montepulciano, 85% di Sangiovese e il resto ripartito tra Canaiolo e Mammolo. Questi sono i vitigni che usiamo anche per il Rosso e la Riserva. La differenza del nostro vino viene dunque fatta dal tempo, avendo un sapore di base ben definito che dà il carattere alla nostra produzione. Infine abbiamo il Terrarossa, il Nobile di Montepulciano, prodotto dalle uve della Vigna del Bosco, rappresenta il top della casa.

Una delle cose che mi affascina di più di questo luogo è senza dubbio la sua posizione…
Diciamo che la Fattoria Palazzo Vecchio ha una posizione ottimale, sia per la vista del paesaggio che per la produzione del vino. La vicinanza del Lago Trasimeno, l'altitudine del poggio su cui ci troviamo e i movimenti dell'aria all'interno della Valle creano un micro-clima ideale per le vigne.

Ho notato che le vostre sono vigne molto romantiche, ovunque spuntano piante di rose!
Al di là del lato romantico che non guasta mai, la ragione per cui abbiamo piantato le rose è per prevenire

le malattie. E' un antico metodo contadino per controllare la salute della vigna: i parassiti delle piante attaccano prima il roso delle viti, quindi è possibile prevenire le malattie e curarle prima che procurino danni al vigneto.

Organizzate eventi particolari alla Fattoria?

Le antiche stalle di Palazzo Vecchio sono state adibite all'accoglienza dei nostri ospiti che possono degustare prodotti tipici del territorio e, naturalmente, i nostri vini.

La nostra piccola locanda, sebbene negli anni si sia ingrandita, rimane a conduzione familiare e con pochi posti a disposizione. Per venire a trovarci è necessaria la prenotazione.

In estate, avete tavoli all'aperto?

Sì, abbiamo un unico grande tavolo per i gruppi e un tavolo piccolo per 2 persone. In inverno il tavolone si trova nelle stalle e può accogliere massimo 16 persone, mentre il tavolino per 2 viene portato in un salottino, mentre durante la stagione estiva il tavolo per i gruppi arriva a 40 posti e viene spostato nel frutteto, mentre il tavolo piccolo lo portiamo nel vigneto.

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople