

PANZANELLO, L'AMORE PER IL VINO CHE SI FA QUALITÀ E BELLEZZA



Panzanello è una bellissima azienda agricola sulle colline di Panzano, nel cuore Chianti Classico, dove è possibile entrare in contatto diretto con la natura e i suoi frutti tramite degustazioni, eventi, l'agriturismo e una avveniristica cantina.

Panzanello, l'azienda agricola in contatto diretto con la natura

Sulle colline di [Panzano](#), in posizione invidiabile, si trova una bellissima azienda agricola quasi omonima, Panzanello, di circa 100 ettari (20 vitati), che produce vino e olio evo di ottima qualità ma non solo. Perché Panzanello è anche degustazioni, agriturismo, eventi, cantina avveniristica, strepitoso panorama, è totale riconciliazione con la natura e con se stessi, per chi ne ha bisogno. Ma chi non ne ha bisogno al giorno d'oggi?



Per saperne di più ne parliamo con Andrea Sommaruga, proprietario insieme alla moglie Ioletta.

Come nasce la vostra storia? "Non siamo toscani, siamo romani nati e cresciuti a Roma, ma la nostra avventura in questa regione nasce da tempi remoti, fin dalla seconda guerra mondiale, in cui una lontana parente possedeva la Villa di Artimino. Dopo la scomparsa di mio nonno, Carlo Sommaruga, nel '56, mia nonna riesce a portare avanti tutta la vastissima proprietà fino al '64, anno in cui viene acquistato Panzanello.

La situazione era quella classica delle coloniche contadine dell'epoca, stalla sotto la casa, animali che vivevano al piano terra e umani al piano superiore, pochissimo riscaldamento, coltivazioni promiscue, viti, olivi, frumento, senza differenziazione né tantomeno specializzazione.



Così mia nonna decise di piantare e coltivare vigneti specifici anche se da principio si trattava d'un gran mix, uva bianca, rossa, da tavola, come si faceva un volta. Poi a poco a poco cominciò la differenziazione per generi e tipologie di vitigni. Da quegli anni, fino a che non sono subentrato io, agli inizi del '99, conferivamo tutto alla «Castelli del Grevepesa» una cooperativa di cui mia nonna fu uno dei soci fondatori con la tessera n°64, e che per tutta la vita non ha mai voluto abbandonare.”

Quindi tu eri già qui?

“Esatto, dal '94. Ho iniziato questo mestiere dall'ottobre del '95 grazie a una scommessa con me stesso: volevo capire se ero capace di costruire qualcosa. Sono partito con due ettari presi in affitto al di fuori dell'azienda, inclusa la cantina: la parte produttiva nei primi tempi era totalmente esterna a Panzanella.

I primo anno ho prodotto 8.000 bottiglie, l'anno successivo, il '96, ho fatto anche la riserva arrivando a 12.000, poi piano piano sono cresciuto fino a raggiungere più o meno le 20.000 bottiglie. Finché il 28 ottobre del '98 mia nonna è venuta a mancare dopo che aveva tanto atteso l'arrivo del mio primo figlio, nato nel giugno dell'anno successivo. Tutte le mattine si affacciava alla finestra, voleva vedere il futuro di Panzanella. Aveva la bellezza di 93 anni, ancora mi commuovo a ripensarci.”



Il rapporto lavorativo con tua moglie sembra molto solido

“In realtà siamo molto diversi, lei più energica, volitiva, io pacificatore. Dopo che è stata terminata la nuova cantina, nel 2009, ci siamo divisi i compiti: lei segue la sala degustazioni e l’agriturismo, io la produzione e il commerciale. Ma devo dire la verità: molto di quello che è Panzanello adesso lo dobbiamo alla sua tenacia e al suo ottimo lavoro come PR di cui beneficia anche il vino.”

Quanti ettari avete in produzione?

“16 + 4 per rigenerare la sostituzione dei vigneti nuovi. La nostra filosofia è il non utilizzo di prodotti chimici. Anche mia nonna ha sempre fatto così. Siamo biologici certificati ma non lo troverete scritto sulle bottiglie. Voglio che la gente compri il vino perché è buono, non per altre ragioni che non condivido. Produciamo attualmente circa 80.000 bottiglie con un obiettivo finale di 100-110mila, non di più.”



Hai iniziato con un Chianti Classico e una Riserva e poi?

“Poi nel 2001, da due barrique annata '98 - di cui non conoscevamo il contenuto e che poi è risultato essere un sangiovese in purezza -, è nato il nostro primo supertuscan IGT Toscana, il «Mastio», che qui significa il merlo della torre, poi, per problemi di marchio, mutato in «Manuzio», storico proprietario di Panzanello nel XVI secolo. In seguito mia moglie, nel 2009, ha creato il «Vindea», 50% sangiovese, 50% petit verdot, un uvaggio complicato, ad alto rischio, ma che quando viene fuori con tutti i crismi dà grandi soddisfazioni. L'ultima novità è del 2015, una vendemmia tardiva (fine novembre) di merlot e cabernet del 2006. Sognavo un vino dolce al naso ma secco in bocca, ed eccolo, il «Dolce Amore».”



E l'ottima grappa?

"La prima annata è del 2010. Viene da un progetto, inizialmente triennale, con un distillatore veneto. Dovevamo produrne 400 bottiglie, alla fine ne abbiamo prodotte 1200 da quanto era buona. Alcuni clienti si sono prenotati 2 anni prima. Volevo una grappa non troppo forte, quasi più un aperitivo che un digestivo. Ha un colore rosato, molto particolare, e deriva dalle vinacce migliori, quelle del Manuzio e del Vindea. Solo a Panzanello ne vendiamo adesso circa 2.500 bottiglie. È un prodotto richiestissimo."

Prodotti longevi, immagino.

"Sì, tutti i miei prodotti hanno una notevole longevità. Da un minimo di 10 anni per il Chianti Classico fino ai 30 o più per i vini di alto livello. "



Com'è la tua giornata lavorativa?

"Metà anno in azienda, metà anno fuori. Tanti chilometri in macchina, da solo, in tutta Europa, ma anche"



Stati Uniti e Cina.”

E i tuoi figli?

“Giorgio e Carlo. Il primo 18 anni, il secondo 14. Il grande ha dichiarato che vuole fare agraria ed enologia, ma gli ho sconsigliato di lavorare con me perché il lavoro è duro e anch’io sono duro quando lavoro. Il piccolo invece sarebbe perfetto per il commerciale. Un giorno, quando aveva 11 anni, sono arrivati qui degli americani e lui mi ha detto: «Papà, ci penso io». Gli ha fatto fare la degustazione, spiegando ogni bottiglia in inglese, e alla fine gli ha anche venduto il vino. Tanto per dire il tipo.”

Progetti in itinere?

“Vorremmo proporre delle degustazioni sempre più esclusive. Nel magazzino della cantina ho trovato 3.700 bottiglie che vanno dal '95 al 2014. Sarà possibile fare una grande verticale di vari prodotti: Chianti Classico, Riserva, il Manuzio. Le bottiglie saranno dedicate a un club particolare e si potranno anche vendere online in quantitativi minimi, sebbene non tutte le annate potranno essere messe sul mercato. Ad esempio, il '98 e il 2002, gli anni di nascita dei miei figli, saranno escluse. Inoltre vorrei anche scrivere un libro su di me, sulla mia vita, il mio lavoro.”



Parliamo un po' di Iolitta, tua moglie.

“Una donna decisa, forte, con le idee molto chiare. Sa quello che vuole. Ci compensiamo perfettamente. Ci siamo conosciuti in una calda serata di luglio del '93, a un festa. Mi ci è voluta tutta la notte per ottenere il suo numero di telefono. Ma anche dopo è stato difficilissimo riuscire a frequentarla, finché un giorno la chiamo qui da Panzanello e le faccio: «Stasera alla 20:00 vengo a Roma a prenderti a casa». E riattacco subito. Arrivo lì ma il problema è che non sapevo qual era il campanello. Meno male che dopo un po' lei si affaccia alla finestra. E così è iniziata la nostra storia. Avevo 27 anni. Poi il 23 giugno del '97 ci siamo sposati a Roma, e i primi di luglio eravamo già qua.”

E da quei primi di luglio l'azienda si è evoluta, come il vino, in ciò che è davanti ai nostri occhi e che stiamo ammirando.

Vi aspettano a braccia aperte, non mancate.

Agricola Panzanello

Azienda Agricola Panzanello - Via Case Sparse, 86 - Panzano in Chianti (Fi) - Tel. +39 055 852470

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople

In collaborazione con Azienda Agricola Panzanello

