

QUERCETO DI CASTELLINA, L'ACCOGLIENZA DEL CHIANTI



Tra i comuni di Castellina e Radda in Chianti, si trova l'Agriturismo Querceto di Castellina, bella e varia struttura dov'è possibile soggiornare, godere di un panorama unico e suggestivo, degustare vini di loro produzione, frequentare corsi di cucina, e anche godersi cene a lume di candela in una vigna d'eccezione.

Agriturismo Querceto di Castellina, il Chianti accogliente

I titolari hanno una mentalità molto aperta, l'accoglienza per loro è un piacere, ed è altrettanto un piacere per noi presentarvi Jacopo Di Battista e Mary Shea, sua moglie.



Jacopo, raccontiamo un po' di storia? Da dove nasce tutto questo?

“Querceto di Castellina è stata acquistata da mio nonno, Guido Masini, nel marzo del 1945. Come attività principale si occupava di ricami per signora a Firenze. Sai i classici ricami fiorentini?” Certo.

“Nel corpo principale, risalente al 1400 - probabilmente un ex monastero - , dove adesso si trova l'agriturismo, vivevano due famiglie che tra le altre coltivavano circa otto ettari di vigneto. Lui iniziò a produrre vino, anche se principalmente lo faceva per sé, per gli amici, oppure lo vendeva sfuso come usava all'epoca. Non ha mai etichettato bottiglie. Sostanzialmente conferiva l'uva. Dopo un breve periodo in cui allevava maiali l'azienda rimase per lui più che altro una casa di campagna”.



E poi?

“Poi alla fine degli Anni '80, mio padre, architetto, cominciò a pensare di operare interventi seri, e nel 1989, dopo una profonda ristrutturazione, mia madre dette inizio all'Agriturismo Querceto di Castellina uno dei primi veri agriturismi nella zona: 38 posti letto. Attualmente possiamo mettere a disposizione dei nostri ospiti 9 appartamenti più una suite, per un totale di 42 posti letto”.

E tu come ti inserisci in tutto questo?

“Dopo il liceo ho studiato lingue. Appassionato di macchine sportive, il mio desiderio era di aprire un salone di auto. Invece sono finito vicino a Londra, nel Kent, a lavorare per il tour operator che ci vendeva gli appartamenti. Dopo una breve esperienza a Tenerife, sono andato a lavorare per i «I Viaggi del Ventaglio» presso cui curavo la parte della ricezione e delle escursioni. La prima stagione che ho fatto è stata a Zanzibar. Poi Egitto, Kenya, Caraibi, Maldive, Italia. Stavo fuori circa sette-otto mesi, tornavo qui una settimana, e di nuovo in viaggio. Però alla fine in me resisteva l'idea di mettere su un business per conto mio”.



“Tornai quindi a Querceto di Castellina, anche se mia madre, ancora abbastanza giovane, mi fece subito capire che questa era la sua creatura, e mi propose di occuparmi dei vigneti che, date le pessime condizioni in cui versavano, avrebbero dovuto essere comunque ripiantati. Diventai amico di Gioia Cresti, all’epoca giovane enologa, e lei mi spinse a fare vino. Io non ne sapevo molto e avevo tanto da imparare”.

E così inizia la tua nuova avventura

“Nel ’98, utilizzando i volumi dell’ex porcilaia, abbiamo realizzato la cantina. Il primo anno abbiamo prodotto 3000 bottiglie di Chianti Classico L’Aura. Non sono esattamente un uomo da vigna, mi piace soprattutto viaggiare, adoro il contatto con le persone, ma alla fine lo sono diventato e ho imparato a occuparmi anche di produzione”.



È il biologico? *“Dal 2009 Querceto di Castellina è a regime biologico. In seguito, ovviamente, ai 3 anni canonici di conversione. Ma l’idea nacque fin da subito, mi piaceva il concetto di sostenibilità, anche se all’inizio è stata dura. Comunque abbiamo sempre limitato al massimo l’uso dei fitofarmaci e della chimica. In tre step, dal ’98 al 2003, abbiamo ripiantato tutti i vigneti. Adesso sono 11 ettari e mezzo. Inoltre, nel 2008 abbiamo piantato una piccola vigna. Solo 2000 piante, ma con una densità di 10.000 piante per ettaro, 1 mt X 1 mt, di bianco inusuale per la zona, viognier e roussanne”.*

Viognier e roussanne? Illuminami.

“Allora, c’era questo piccolo pezzo di terra intorno alla casa, una volta un vecchio promiscuo, vigna e olivi. Un vivaista, molto famoso in Francia, mi aveva sconsigliato, a 480 metri sopra il livello del mare, di piantare il cabernet franc, come mi sarebbe piaciuto, e mi aveva proposto il roussanne. Io non lo conoscevo, tuttavia tramite una ricerca su Internet avevo trovato che in Australia facevano un 50% e 50%. L’idea mi piacque e siamo andati avanti come un esperimento.



Nel 2010, dopo 3 anni e mezzo, abbiamo proceduto con la prima prova di vinificazione. In contemporanea nacque Livia, mia nipote, figlia di mio fratello, architetto, che adesso lavora con noi. Così abbiamo deciso di stampare sull'etichetta l'impronta del piede della bambina". Bella idea, complimenti. "Grazie".

Oggi quali sono i prodotti più importanti?

"Attualmente Querceto in Castellina produce circa 60.000 bottiglie. 3 rossi: il chianti classico «L'aura»; una gran selezione che si chiama «Sei»; il «Podalirio», un merlot in purezza che produciamo dal '99. Inoltre nel 2015 abbiamo introdotto un rosato, «Furtivo», sangiovese al 100%. Infine il bianco, «Livia», viognier e rousanne, di cui abbiamo parlato prima, per una produzione di circa 2500-3000 bottiglie all'anno".



E tu Mary? Dimmi qualcosa di te. Come vi siete conosciuti tu e Jacopo?

"Io sono di New York, dove ho abitato per molti anni e dove ho frequentato la New York University in cui ho studiato giornalismo. Successivamente ho lavorato nel marketing e comunicazione. Ho vissuto a Boston per diversi anni, quindi ho trascorso un periodo in Italia, poi mi sono trasferita nella Napa Valley, successivamente a Los Angeles, prima di trasferirmi in Italia. Io e lui ci siamo conosciuti circa 4 anni fa in un ristorante italiano a Napa, e due anni dopo sono venuta a vivere qui in Toscana".

"In realtà," - intervieni Jacopo - "l'idea iniziale era di aprire un Wine&Cheese bar a Los Angeles, dove ho passato due inverni, l'ultimo dei quali con Mary. Idea solo rimandata. Invece da Los Angeles, dove ero residente temporaneo, io sono tornato a Firenze, e lei vi si è trasferita armi e bagagli. Per la precisione siamo partiti con 9 valige e 2 biciclette. Poi quest'inverno, a novembre, ci siamo sposati a Napa dove ci siamo conosciuti".



Cosa fai tu qui, Mary?

“All’Agriturismo Querceto mi occupo di marketing, comunicazione e ospitalità. Gestisco la sala di degustazione e la collaborazione con altre aziende”.

Capisco che per voi gli Stati Uniti sono un mercato importante?

“Sì”- dice Jacopo - “Estremamente importante. Ci stiamo investendo molto e abbiamo un sacco di progetti al riguardo”.

Mettiamo che io sia un cliente del vostro agriturismo. Cosa mi offrite?

“Puoi dormire all’Agriturismo Querceto. Puoi fare degustazione di vini e rilassarti al Wine&Cheese bar, che nel mentre ho aperto in casa. Abbiamo alcune selezioni di formaggi, tutti pecorini toscani, proposte da Andrea Magi di «Alchimia de Formaggi»”.

“Inoltre facciamo pranzi,” - interviene Mary - “e dall’anno scorso abbiamo iniziato una collaborazione col ristorante «La Tenda Rossa» che ci permette di imbandire cene a lume di candela, nella vigna di Livia”.



Molto romantico. Per quante persone? *“Dalle 20 alle 40. A un costo di 95 euro a persona. Quest’anno, per il momento, abbiamo 3 appuntamenti. Su richiesta possiamo preparare cene nella vigna dell’Agriturismo Querceto per gruppi più piccoli in cui cucina mia suocera Laura”.*



Leggi anche: [Chef Maria Probst: la stella del ristorante La Tenda Rossa](#)



“In più offriamo corsi di cucina toscana. - riprende la parola Jacopo - Mia madre è ormai un’esperta da tanti anni. I clienti vanno a fare la spesa al mercato insieme a lei. Cucinano e mangiano. Ecco tutto questo è Querceto di Castellina”.

Chiudiamo con un’ultima cosa che vorrei sottolineare: la vostra apertura in tutti sensi. Non solo mentale. Sono arrivato e la cantina era aperta, porte e finestre spalancate, luci accese, una bella sensazione d’accoglienza, la forte impressione d’essere ospite gradito.

Non accade sempre, che ci senta così ben voluti come a Querceto di Castellina...

“All’Agriturismo Querceto di Castellina siamo forti nella ricettività.” - spiega Jacopo - “Siamo abituati ad avere molti ospiti anche di passaggio. Light lunch, degustazioni. Vendiamo un’esperienza. Non è così scontato come potrebbe sembrare. Ci sono persone che hanno sognato un viaggio simile per molto tempo. Stare qui a Querceto di Castellina per loro è qualcosa di unico”. Non ho difficoltà a crederlo. D’altronde noi siamo TuscanyPeople, no?



PER APPROFONDIRE:





[Castellina in Chianti, un weekend tra storia e enogastronomia](#)





Chianti: grandi vini e grande bellezza nel cuore della Toscana





Ma perché il Chianti Classico ha come simbolo il Gallo Nero?





Azienda Agricola Querceto Di Castellina - Località Querceto, 9 - Castellina in Chianti - km 37800 della SR 222 - Tel. +39 0577 733590

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

⇒Teniamoci in contatto←



In collaborazione con Querceto di Castellina

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople

