

VALLONE DI CECIONE, L'EX MEZZADRIA CHE SI FA AZIENDA INTERNAZIONALE



Vallone di Cecione è un'azienda agricola internazionale che si trova nella Conca d'Oro di Panzano in Chianti. Con i suoi 8 ettari di terreno, fatti di oliveti e vigneti, rappresenta uno degli esempi perfetti per ciò che noi intendiamo come eccellenza made in Tuscany.

Vallone di Cecione, storia di un podere d'eccellenza

Mi trovo nella splendida Conca d'oro di [Panzano](#) che deriva l'appellativo dall'accattivante giallo del grano estivo nonché dalla fama dei suoi vini.

Tra le molte aziende dai nomi altisonanti e dai mezzi economici aggressivi, roboanti, ce n'è una che in tre parole riassume il lungo cammino percorso per arrivare fin qui, oltre alla fatica, alla dedizione, all'orgoglio

che ci sono voluti per mettersi al pari delle altre e risultare competitiva non solo nei prezzi ma anche nella qualità: Vallone di Cecione. La storia d'un podere di 8 ettari, 4 di vigneto, oltre a un oliveto di 700 piante ([mappa](#)).



VALLONE DI CECIONE
FAMIGLIA ANICHINI

CANAILO
TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
2015



Vita contadina

Il primo impatto è con l'aia che rievoca tanti ricordi di tanti anni fa. Memorie di vita contadina, di orti, di bestiame, di galline starnazzanti, di vacche muggenti e di pecore belanti; memorie di grandi tini ribollenti di mosto pigiato a piedi nudi, di fienili in cui si vedevano, si toccavano, si odoravano, paglia, fieno e mangiatoie e non appartamenti "finemente ristrutturati"; memorie di vita lenta, "slow life", senza Internet, laptop, smartphone, What's App, social network, senza neppure i computer, forse vita un po' più povera d'informazione, di collegamenti, forse un po' più ricca d'esistenza. Chissà...

A destra c'è la bella colonica sui cui si erge la classica torretta, la colombaia dal sapore tutto toscano. Stringo la mano a Francesco Anichini, che insieme al padre Giuliano e alla mamma Anna porta avanti Vallone di Cecione da molto tempo.

La famiglia Anichini

La vicenda degli Anichini ha origine più o meno alla fine dell'800, presso lontani parenti che coltivavano un piccolo podere nell'area senese e dividevano col padrone le damigiane d'olio prodotte. Sì, perché all'epoca la realtà vedeva contrapporsi padroni e mezzadri. Il padrone arrivava in carrozza o a cavallo, se c'era la strada anche in macchina, il mezzadro sollevava il suo corpo curvo, sudato, dalla zappa o dalla vanga, si toglieva il cappello portandoselo al petto, faceva un breve inchino, e doveva via via rendicontare tutto il suo lavoro, la sua fatica, perché la metà spettava al possidente della terra.



Altro che rivendicazioni sindacali, quaranta ore settimanali, luoghi sicuri, caldi, asciutti e confortevoli. Con qualsiasi tempo, notte e giorno, inverno e estate, qualsiasi fosse il raccolto, poco o tanto, il padrone raccoglieva la metà e arrivederci e grazie. E se le cose in quella zona non erano andate bene, affari del contadino che si era spaccato la schiena tutto l'anno. Prospettiva magra. Molto.

Gli Anni '60

Nel 1961 Giuliano, su consiglio di un amico, acquistò a Panzano il podere in cui ci troviamo adesso, il quale essendo un po' più grande di quello precedente era destinato a incrementare le entrate. Ma c'era sempre da conferire la metà del raccolto al padrone. E con l'altra metà campare in dodici. D'altronde era ancora un'epoca in cui il nonno pagava le medicine in farmacia con le damigiane d'olio. A raccontarla adesso sembra una barzelletta.

"Un giorno, nei primi anni '80," - narra Giuliano Anichini - "il padrone viene da me e mi dice: «La mezzadria è finita, da ora in poi si va a salario». E io: «Non ci penso neppure, voglio continuare a fare il mezzadro»."



VALLONE DI CECIONE
FAMIGLIA ANICHINI



CHIANTI CLASSICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2014



Desiderava poter andare a caccia e “a funghi” senza orari, Giuliano Anichini, mentre il salario non gli avrebbe lasciato la libertà di organizzarsi da sé. Solo un altro contadino dell’area ragionò nello stesso modo, il resto dei mezzadri accettò la nuova condizione che se non altro assicurava loro entrate costanti e regolari.

Dagli Anni '80 al 2000

Nell’1984, invece - proprio in un periodo di forte urbanizzazione in cui una gran massa di contadini, stanca di lavorare la terra ingrata, andava in cerca di guadagni più semplici -, il padrone chiese a Giuliano se avrebbe voluto comprare Vallone di Cecione che aveva sempre coltivato come suo. La sfida lo stimolava enormemente. All’inizio tergiversò non avendo il denaro necessario per il grande passo, ma dopo un intenso anno di lavoro, insieme alla moglie, nel ristorante del padrone stesso (fino a 18 ore al giorno), riuscì a mettere da parte la somma richiesta e accettò.



Dopo vent’anni di sacrifici e di vino sfuso o venduto a partita, nel 2004 Francesco Anichini, in un altro impegno di coraggio di cui evidentemente la famiglia non scarseggia, si decise per l’imbottigliamento. Iniziò con un migliaio di bottiglie circa fino a raggiungere le 15.000 attuali. Una sorprendente espansione che lam-

bisce gli Stati Uniti e che gli consente di partecipare al Vinitaly.

Ma c'è solo sudore e sangue dietro al vostro successo?

“Be’, per noi del Vallone di Cecione il concetto di terroir nella sua accezione più ampia è molto importante,” - spiega Francesco Anichini - “e con questo intendo l’interazione tra l’uomo e l’ambiente. Qui, ad esempio, esistono ancora muri a secco e promiscuità tra ulivi e viti. Dal ’99 abbiamo iniziato a ripiantare i vigneti, e nel 2003 abbiamo rinnovato un intero ettaro diviso in tredici particelle, senza toccare gli ulivi, quando estirparli sarebbe stato molto più semplice. Il rispetto per la natura che ci circonda e ci nutre è fondamentale.”

A proposito, siete anche biologici certificati

“Sì, dal 2015” - continua Francesco Anichini -, “e biodinamici, anche se non certificati. I circa 460 mt di altitudine e il sole costante favoriscono questo tipo di agricoltura. In cantina utilizziamo pochissimi solfiti e quasi nessun lievito. Il vino fermenta naturalmente. Nei campi del Vallone di Cecione, al posto dei concimi, facciamo sovesci. Tra i filari semiamo rucola, orzo, trifoglio e favetta per mantenere equilibrio e vivacità nel terreno.



Non spruzziamo mai più d'un chilo e mezzo di rame per ettaro, e sostituiamo lo zolfo con preparati di ortica, propoli e alghe. L'altitudine, il vento e l'esposizione a sud-est ci aiutano a combattere i funghi, e tramite la confusione sessuale controlliamo le colonie d'insetti presenti."

Vitigni solo autoctoni?

"Non solo. Coltiviamo il sangiovese, il canaiolo, la malvasia, ma anche un po' di cabernet sauvignon, l'abbiamo piantato nel 2003, fu un mio peccato di giovinezza, lo ammetto, mi lasciò abbagliare dall'idea allora dilagante d'internazionalità. Ma rimane il fatto che i nostri vitigni, i vini, e anche le etichette rispecchiano scelte estremamente territoriali. Siamo nel Chianti Classico non a Bordeaux."



C'è anche un canaiolo in purezza, giusto?

"Sì, dal 2015 abbiamo deciso di produrlo: circa 3.000 bottiglie. È un vino fresco, legato alle tradizioni, pronto molto prima del sangiovese, anche se non è facile da far fermentare nel legno."

Le etichette sono davvero molto interessanti

“Abbiamo fatto delle scelte che raccontassero la nostra storia. Quella sulla bottiglia del Chianti Classico è una foto in bianco e nero dei miei genitori che durante una vendemmia trasportano il loro primo catino di plastica. Sembra banale, ma prima esisteva solo il cesto di vimini. La foto del canaiolo in purezza invece è dell’84 e ritrae una parte della mia famiglia, il babbo, la nonna, il nonno nell’oscurità della finestra, me bambino, oltre a un signore in piedi, il vicino di casa, appartenente a un’altra famiglia di ex mezzadri. Ricordo ancora il “signore tedesco” che ci mise in posa e le forti emozioni che provammo per l’occasione inconsueta. Mentre l’etichetta del rosé è dedicata alla nostra bambina: Allegra.”





VALLONE DI CECIONE
FAMIGLIA ANICHINI

Rosato di Allegra

*“Questo vino lo dedico a mia figlia Allegra, da poco nata,
che tra un pianto e una risata inizia la sua vita...”*



ROSATO TOSCANO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

2015



Finiamo la nostra chiacchierata degustando un Chianti Classico e un canaiolo in purezza. Estremamente piacevoli, amabili.

Prosit!

