

# Querciabella

20 MAGGIO 2011

## Dall'orto in tavola. Stile Querciabella.

Quindici anni fa, quando Sebastiano Cossia Castiglioni diede il via all'espansione della tenuta di famiglia dal Chianti Classico nella costa maremmana, aveva in mente un progetto preciso, che mirava all'eccellenza nella produzione del vino.

È dalle origini, da quando sono state piantate le prime viti nelle terre che costeggiano il parco naturale dell'Uccellina, che Sebastiano e la sua appassionata squadra puntano a dimostrare che non c'è viticoltura migliore di quella che nasce da una attenta cura del suolo. Un assunto fondamentale per l'intero operato di Querciabella, che oltre a eccellenti vini biodinamici produce una generosa varietà di raccolti: cereali, legumi, e una selezione di frutta e verdura di stagione.

Condotta dal *Responsabile Operativo* Marco Torriti, la tenuta in Maremma è uno spettacolare intreccio di vigneti dove in circa 33 ettari vengono prodotte le uve a bacca rossa che danno origine al Mongrana. Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon compongono il *blend* di questo Maremma Toscana IGT prodotto da Querciabella per offrire una fresca alternativa ai suoi *cru* del Chianti Classico. Il plauso internazionale alla gestione dell'azienda e ai suoi frutti, ha contribuito a consolidare una condotta biodinamica in costante evoluzione, dove l'approccio alla viticoltura è totalmente vegano e consiste in gran parte nella coltivazione a rotazione di colture di copertura destinate al sovescio.

Il nuovo "orto" è la naturale conseguenza degli ottimi risultati conseguiti con la viticoltura a Querciabella, ed è un riflesso delle profonde convinzioni del suo proprietario. I Castiglioni, compresi i due giovani figli di Sebastiano, sono vegetariani da sempre ed estimatori entusiasti dei prodotti coltivati in Maremma. "Frutta e verdura dovrebbero essere nutrienti e saporite, qualità ormai rare e in costante declino," dice Sebastiano. "La scarsità e l'imprevedibilità della produzione biologica, per non parlare delle inaffidabili informazioni relative agli standard di settore, ci hanno portato ad agire."

Obiettivo del progetto è inoltre la fertilità del terreno, ottenuta attraverso la diversificazione delle colture, che copriranno un'area di due ettari così da costituire un ecosistema naturale, autoregolato. Il regime agricolo adottato richiede un utilizzo minimo di energia, e solo una parte dei raccolti è destinata al consumo umano. Tali colture, alcune delle quali comprenderanno presto specie rare, forniscono anche un supporto prezioso per le numerose colonie di api che hanno proliferato da quando Querciabella ha lanciato *Bee Biodynamic*, una campagna per affrontare il devastante fenomeno della moria delle api.

Marco sostiene che l'equilibrio raggiunto in un sistema chiuso, con limitate interferenze esterne, è fondamentale per prevenire problemi quali le malattie delle piante o la necessità di intervenire con mezzi meccanizzati e inorganici. L'integrità della frutta e della verdura prodotte a Querciabella è un tributo alla saggezza secolare confermata da tali pratiche. "Abbiamo dimostrato per anni che i vini si esprimono al meglio quando entriamo in equilibrio con la terra," dice Marco, "non dovrebbe sorprendere dunque che anche queste colture possiedano imponenti aromi del territorio, mineralità e inconfondibili note di luce."

STEPHANIE CUADRA · *Direttore Comunicazione & Marketing*  
02 7487 3106 · [stc@querciabella.com](mailto:stc@querciabella.com) · [www.querciabella.com](http://www.querciabella.com)

### QUERCIABELLA

Fondata nel 1974, Querciabella gode dell'apprezzamento dei più raffinati critici e conoscitori del mondo, grazie a vini come Camartina, Batàr, Palafreno e Querciabella Chianti Classico. Nella sua rigorosa ricerca di qualità, sostenibilità e autenticità, Querciabella pratica la viticoltura biologica dal 1988 e quella biodinamica dal 2000. Con vigneti in diverse zone del Chianti Classico e in Maremma, Querciabella è un modello nella tutela della natura, del paesaggio e della tradizione. Per novità e aggiornamenti sull'azienda, seguite Querciabella su **Twitter** e **Facebook**.