



## Firenze BoWT: Castello di Meleto (Quarta Parte)

### *Castello di Meleto*



**Castello di Meleto** ha vinto il Premio per la categoria **Servizi nel turismo del vino**, con la seguente motivazione: *“Per l’insieme di tutte le proposte offerte al visitatore che vuole immergersi nella cultura del Chianti, dal pernottamento nelle originali camere affrescate del Castello, al pranzo nel ristorante La Fornace di Meleto, agli eventi nei locali affrescati, alla visita nelle cantine, arricchite da poco dall’apertura delle*

*segrete, per terminare con le degustazioni dei vini nell’enoteca. Da segnalare il minuscolo teatro settecentesco”.*

Si riparte da I Lecci alle due e mezza sulla SP79 verso Tavarnelle Val di Pesa. Dopo il bivio per Trecento ecco Villa Maria Luana (che ci sia passato Umberto Eco?) ecco l’Osteria degli Ignoranti. Il bus prende la SP49, passa da Marcialla e poi la SP101 dopo Tavarnelle. A San Donato in Poggio mi attira La Papessa e anche Poggio d’oro e la Locanda di Pietracupa. Uliveti fitti e vigne di 20 – 30 anni si susseguono verso Castellina in Chianti. Colline dolci e lievi poggi illuminati dal sole che qua e là spunta dalle nuvole ancora fitte e dense. Dopo Barberino si passa in provincia di Siena e la strada diventa la SP 76/A. Subito dopo il paesaggio si allarga e si entra in abetaie e boschetti di lecci e cipressi fino a Castellina, dove ci sono ancora le tombe etrusche e forse un antico “Monistero”.

Dalla SR222 alla SR429 belle case in pietra, ben ristrutturate, attraversando la Val d’Elsa fino a Radda in Chianti, insieme a gruppi di ciclisti in allenamento e la Trattoria La CANTOIIERA, con la seconda n scritta a rovescio, come la i maiuscola nell’alfabeto cirillico. Dopo il cartello che indica la Casa Nova del Mela si entra in Radda da La Croce, si passa il centro, dove mi attirano le belle case del centro dopo La Botte di Bacco, e poi si affronta la discesa ripida verso La Villa fino ad imboccare la SP2 di Molinlungo verso



*Dal 1226*

Gaiole. Sulla destra in alto si slancia elegantissima la facciata di Villa Bistarelli (?), un settecento bianco a due piani, incorniciata da abeti, cipressi e olivi, ancora in Comune di Radda in Chianti. Si scende ancora dolcemente fino al Geografico Wine Shop per poi risalire fino alla SP73/B di Montelucio per gli ultimi metri verso il Castello di Meleto a cui siamo diretti, ancora intatto e maestoso con il fascino delle torri circolari che gli fanno da corona ai lati.

Ci aspetta Catia sul piazzale davanti all'ingresso del castello e con lei si fa un giro tra le strutture della proprietà. I mille ettari comprendono ville, casali, vigneti (solo 160 ettari!) e uliveti e li vediamo da lontano girando attraverso i prati, le siepi di rosmarino e di lavanda che emanano il loro gradevole profumo e i ciuffi di salvia fresca, fino al loft Le Terrazze con il suo arredo moderno ma semplice nella struttura massiccia dell'antico fienile rimesso a nuovo.

Anche all'interno del castello vi sono delle camere, cinque, le più belle. Altre quattro sono nella Canonica e infine vi sono undici appartamenti nelle ville attorno.

Visitiamo poi il castello, che è nato come dimora dei Monaci della Badia a Coltibuono e poi dalla metà del 1200 è diventato proprietà dei Ricasoli Firidolfi fino al 1969, quando la proprietà passò a una società a capitale misto, con un migliaio di azionisti.

All'ingresso del castello c'è la chicca del teatrino, che lascia a bocca aperta tanto è delizioso.

Gli arredi originali sono stati venduti dai Ricasoli, prima di cedere la proprietà, al British Museum di Londra, ma quelli attuali sono ottime imitazioni. Sotto la galleria alle spalle degli spettatori, in cui si legge in cifre romane l'anno di costruzione del teatro, il 1746, compare ancora il nome della compagnia che nel 1700 vi faceva gli spettacoli, **gli Accesi**.

Lo stemma dei Ricasoli appare ovunque nelle altre sale del castello e talora è accompagnato dalla Croce dei Cavalieri di Malta. Visitiamo con Catia la stanza dei matrimoni, il salone ristorante e il salone ricavato nelle antiche scuderie, oltre il quale si apre il prato che conduce alla piscina sottostante, dove l'acqua sembra tuffarsi nella valle che ti sta davanti mentre ti ci bagni.

Scendiamo poi nelle antiche prigioni sotto al castello dove oggi ci sono le barrique e le pupitre con le bottiglie di spumante metodo classico rosato fatto da solo sangiovese vinificato in bianco.

Infine risaliamo nella sala degustazione dove Gabriella, viennese innamorata della Toscana, ci propone gli assaggi dei loro vini e del loro **olio extravergine Chianti Classico**, raccolto 2010 e confezionato il 11/01/2011. L'olio è pulito, con un fruttato medio



*Dal 1256*

e decisamente senza difetti. In bocca presenta una nota amara piuttosto decisa e una delicata nota piccante che lo caratterizza. Al retrogusto rimane netto il sentore di carciofo.

Iniziamo l'assaggio dei vini dallo spumante, il **Rainero Brut Rosè** di 12,5 gradi. Ci dice Gabriella che l'uva è stata raccolta nel 2007. In bocca è armonico, estremamente sapido e di grande persistenza. Risulta lievemente penalizzato alla prova nasale in quanto sembra piuttosto carente di note fruttate e floreali.

Seguiamo con una serie di cinque vini rossi:

**Pieve di Spaltenna** Chianti Classico DOCG **2006** di 13 gradi con fascetta AAI05074427. Pieno in bocca, con un fruttato intenso, lungo e persistente. È presente una nota tannica che tuttavia non ne guasta l'evidente armonia. È ottenuto unendo un 50% di vino conservato in acciaio a un 50% affinato in botte grossa per sei mesi.

**Castello di Meleto** Chianti Classico DOCG **2007** di 13,5 gradi con fascetta AAN06461715, invecchiato dodici mesi in grandi botti da 54 ettolitri e ottenuto da Sangiovese con l'aggiunta di un 10% di Merlot.

**Vigna Poggiarso** Chianti Classico DOCG **Riserva 2007** di 14 gradi con fascetta AAL06234777 di solo Sangiovese e affinato per 14 mesi in tonneaux di 300 litri. Le uve provengono dalle vigne migliori esposte a sud e situate a 450 metri sul livello del mare.

**Pieve di Spaltenna** Chianti Classico DOCG **Riserva 2003** di 13,5 gradi con fascetta AAE03991568 ottenuto classicamente da Sangiovese, un po' di Merlot e pochissimo Colorino.

**Fiore** Toscana IGT 2005 di 13,5 gradi ottenuto da Sangiovese con un 25% di Merlot. Si affina 10 mesi in barrique. Ha un colore rosso rubino pieno e vivo, quasi brillante. È fresco al naso con bei sentori di frutta rossa matura e lievi note vanigliate. In bocca è pieno e discretamente persistente lasciando un retrogusto di ciliegia matura piacevolissimo.

Sono quasi le sei quando lasciamo Gabriella e la sua squisita ospitalità per riprendere la strada verso la prossima meta.