

Gente del vino a Cortona

Dietro una etichetta di vino non ci sono solo le migliori uve selezionate, ma un mondo fatto soprattutto di uomini, la loro terra, le storie delle cantine.

E soprattutto, la loro grande passione.

E così è per i vini del Consorzio Vini Cortona: 56 etichette per 28 cantine.

A partire da questa settimana, abbiamo deciso di pubblicare una serie di mini interviste – in ordine del tutto casuale - per conoscere più da vicino i produttori che fanno parte del Consorzio Vini Cortona, per comprendere meglio le loro scelte, i loro luoghi e i loro vini in attesa di assaggiarli. Benvenuti nella nostra collezione di ritratti con il calice.

Sesto ritratto : Fernando Cattani - La Calonica



Oggi incontriamo Fernando Cattani dell'azienda La Calonica.

Raccontiamo qui di un'altra importante azienda agricola che produce vino da moltissimi anni. Si tratta dell'**Azienda Agricola La Calonica**, della famiglia Cattani. A parlare per noi è **Fernando Cattani**, il più giovane della famiglia Cattani che da alcuni anni segue direttamente produzione e commercializzazione dei vini di La Calonica.

D – Voi avete una storia leggermente diversa rispetto ad altri produttori cortonesi. Ci può spiegare la vostra produzione?

R - Il patrimonio viticolo de La Calonica è di circa 35 ettari, divisi tra i comuni di Cortona e di Montepulciano. L'azienda infatti si trova sul crinale collinare a 350 metri s.l.m. , che delimita, ad oriente della Val di Chiana le provincie di Siena e di Arezzo ed i comuni di Cortona e di Montepulciano. I nostri vitigni sono quindi divisi per tipo di uva.

D – Quanto producite in totale?

R - La produzione complessiva arriva a circa 2500 ettolitri l'anno, di cui la metà– circa 1300 ettolitri - è destinata all'imbottigliamento.

D - Da quanti anni producite vino?

R - La famiglia Cattani dal 1973 segue direttamente la produzione e la commercializzazione dei prodotti sia in Italia che all'estero. Il 60% della produzione è esportata sia in Europa che in nord America ed in oriente, in Italia, soprattutto al centro nord è concentrata la distribuzione nazionale.

D- Quali etichette producite per il Cortona Doc e quali uve utilizzate?

R - Le tipologie del Cortona doc sono quattro. Il **Sangiovese** è alla base di due vini: il **Girifalco** che è composto all'85 % da Sangiovese e da un 15% di uva Cabernet, Sauvignon e Merlot ed il **Calcinaio** che per l'85% è Sangiovese e per il 15% Syrah . La produzione del 2013 del Calcinaio ha ottenuto da Wine Spectator il prestigioso punteggio di 88/100.

A base **Syrah** per il 100% è **Arnth**, la cui produzione del 2011 ha recentemente meritato un punteggio di 90/100 da Wine Spectator.

Noi produciamo anche il vino bianco, il **Don Giovanni**, che è Sauvignon blanc al 100%.

D – Avete dato nomi molto particolari ai vostri vini. La ragione?

R - I nomi dei vini rossi sono un esplicito richiamo al territorio di produzione ed suo patrimonio culturale. **Girifalco** è il nome della fortezza Medicea che dall'alto della collina di Cortona domina la Val di Chiana, Il **Calcinaio**, come riporta il disegno in etichetta, è la chiesa di Santa Maria delle Grazie al Calcinaio, capolavoro architettonico del 500 ad opera di Francesco di Giorgio Martini, **Arnth** è il nome di un leggendario principe guerriero etrusco di cui si sono narrate gesta ed amori .

D – Ogni cantina ha la sua annata migliore. Qual è stata la vostra?

R – Come si dice sempre, l'annata migliore è sempre quella che deve venire, ma se devo scegliere, il 2004 è stata un'ottima annata per le fortunate combinazioni di clima e di produzione: la fortuna è sempre alla base dei grandi risultati!

D- Una ultima domanda: perché è diventato produttore di vino ?

R - La scelta di produrre vini di qualità non è stata immediata, ma è stata la conseguenza di una scelta estetica e la ragione per continuare a vivere in un posto unico, dove si concentrano arte, cultura e bellezza del paesaggio come in nessun altro luogo al mondo.

La Calonica

Via della Stella, 27 - Valiano di Montepulciano - (Siena)

Tel.: 0578 724119 - Fax: 0578 724119

E-mail: info@lcalonica.com

Sito web: www.lcalonica.com