

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.

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.

Nono ritratto: Alfonso Baldetti- Azienda Agricola Baldetti Alfonso



Vocazione del territorio, tradizione, conoscenza e una grande passione. Sono queste le parole d'ordine di Alfonso Baldetti, proprietario dell'azienda che porta il suo nome e che cura instancabilmente insieme alla moglie Paola e ai figli Daniele e Gianluca. Una famiglia legata da sempre alla Toscana ed in particolare al territorio di Cortona che ha fatto dell'amore per la terra, tramandato di generazione in generazione, un punto fermo. Nell'intera provincia di Arezzo è stata una delle prime aziende imbottigliatrici e dal 2000 è un produttore appassionato della DOC Cortona. L'azienda si trova nella frazione cortonese di Pietraia.

Un po' di numeri della vostra azienda?

- Gli attuali ettari vitati sono circa 14 allevati a cordone speronato e con una densità di 5.000 piante per ettaro. La produzione di vino destinato ad essere messo in bottiglia attualmente è di circa 3-400HL, perciò solo una parte di quella complessiva, ottenuta con scrupolosi processi di selezione, fermentazione e affinamento in cantina.

Quali sono le caratteristiche del vostro prodotto?

- I nostri vigneti abbracciano il piccolo paese di Pietraia, che sorge ad un'altitudine di circa 300 metri. Un micro-clima particolare, generato da una favorevole esposizione, dalla vicinanza del Lago Trasimeno e dalla presenza dei monti a nord-est. Il tutto unito alle caratteristiche di un terreno di medio impasto con un'importante presenza di sabbia e argilla appoggiato su strati di pietra arenaria. Tutti questi elementi creano le condizioni ideali per i nostri vigneti e noi, con passione e impegno, cerchiamo di aver cura di loro nel migliore dei modi, ben sapendo che la qualità dei nostri vini e perciò il raggiungimento dei nostri obiettivi, dipenderà esclusivamente dalla qualità dei loro frutti.

La vostra è una tradizione tramandata da generazioni?

- La famiglia Baldetti già con mio nonno Domenico, agli inizi del secolo scorso, produceva e commercializzava vino. Fu però mio padre Mario negli anni 60 a rinnovare tutti i vigneti e, nel 1974, ad iniziarne la commercializzazione in bottiglia. Oggi l'azienda è gestita da me e mia moglie insieme ai miei figli Daniele e Gianluca che si occupano delle attività aziendali e che, sono certo, ne garantiranno la continuità e lo sviluppo. Nel 2009 è stata costituita l'attuale realtà aziendale, rivisitando l'intera gamma dei prodotti e il nuovo packaging. Nel 2012 abbiamo realizzato la nuova cantina.

Qual è la vostra produzione?

- Produciamo tre Cortona Doc: il Syrah "Crano", il Sangiovese "Marius" e il Vin Santo "Leopoldo"; tre Toscana IGT: il Rosato "Piet Rosè", il Sangiovese "Caparbio" e il bianco "Chagre"; uno spumante "Baldo". Abbiamo anche una piccola produzione di Olio Extra Vergine d'Oliva "Poggio Barullo".

Quali sono state le vostre annate migliori?

- Sicuramente il 2010. È stato un anno in cui il buon andamento climatico ha consentito di ottenere dei vini di grande piacevolezza. Anche il 2011 ci ha dato delle belle soddisfazioni in particolare con le uve di Syrah con cui abbiamo raggiunto dei risultati sorprendenti, ottenendo dei vini di grande equilibrio. Credo che il 2013 potrà offrirci ancora di meglio.

Qual è la vostra migliore etichetta?

- Il nostro vino top è senza dubbio il Cortona Doc Syrah "Crano", anche perché questo vitigno è quello più rappresentativo per il territorio di Cortona. Quello a cui sono più legato, però, è "MARIUS" (realizzato con 90% di Sangiovese e 10% di Merlot) dedicato a mio padre. Nella

capsula c'è la sua firma e l'etichetta è stata realizzata sulla base della prima etichetta realizzata oltre 40 anni fa.

Perché è diventato produttore di vino?

- Sono nato i primi giorni di novembre e la mia cameretta, nella casa paterna, si trovava proprio sopra alla cantina. Posso pensare che i profumi del vino che ho “assorbito” da neonato abbiano inconsciamente condizionato le mie scelte.

Quale altro lavoro le sarebbe piaciuto fare?

- Forse da piccolo sognavo di fare l'astronauta, ma, crescendo, non mi sono mai immaginato in settore diverso da quello del vino.

Per lei il vino è:

- Una piacevole emozione

Dove e come è possibile acquistare i vostri vini?

- Oltre che in cantina (Loc Pietraia 71 –Cortona), dove è anche possibile fare delle visite e degustazioni, i nostri vini possono essere acquistati on-line e spediti in tutto il mondo. Nel territorio (Cortona, Montepulciano, Arezzo, Castiglione del Lago, ecc.) sono presenti in molti ristoranti, enoteche e wine bar. Nel resto dell'Italia operiamo con distributori e all'estero siamo presenti in diversi paesi europei e in America.