



UNA VISITA A VILLA CAFAGGIO

di Piero Valdiserra



Nel cuore della Toscana è situata la zona di produzione del Chianti Classico; nel cuore del Chianti Classico, a Panzano, si trova un piccolo lembo di terra, la Conca d'Oro, il cui microclima è perfetto, continentale ma senza eccessi di escursione, e la cui morfologia, composizione del suolo ed esposizione a sud sono ideali per la produzione di grandi vini rossi. Una delle perle vitivinicole più splendide della Conca d'Oro del Chianti si chiama Villa Cafaggio.

Le origini di Villa Cafaggio affondano nel buio dei secoli, quando la tenuta si chiamava *Cahago*, che significa "campo recintato, coltivato". Dal Quattrocento in poi sono documentati diversi passaggi di proprietà, fino ad arrivare agli anni Sessanta del secolo scorso, quando il complesso terriero e immobiliare venne rilevato, in stato di totale abbandono, dalla famiglia Farkas. I Farkas diedero un vigoroso impulso al restauro delle cantine, al reimpianto di vigne e uliveti e alla messa a dimora di nuovi vitigni, e negli anni portarono Cafaggio e le sue produzioni all'attenzione degli appassionati del bere di qualità, in Italia e nel mondo. Nel 2005 il controllo di Villa Cafaggio è passato alla Cantina trentina La Vis.

La tenuta di Villa Cafaggio si estende per 60 ettari a Panzano in Chianti, al centro della Conca d'Oro; i vigneti specializzati hanno un'estensione di 40 ettari, di cui circa l'85% è rappresentato da Sangiovese e il restante 15% da Cabernet Sauvignon. Recentemente sono stati messi a dimora anche alcuni vigneti di Merlot francese.

Tutte le fasi del ciclo produttivo, dalla preparazione del terreno fino all'ottenimento della bottiglia, sono condotte con meticolosa attenzione ai dettagli più minuti. Si parte dal programma di reimpianto delle vigne più vecchie: il suolo viene scavato in profondità per renderlo più soffice, quindi



vengono estratte le pietre più grosse, mentre le più piccole vengono lasciate nell'impasto del terreno per favorire l'assorbimento dell'acqua; vengono infine creati degli efficienti sistemi di drenaggio. La selezione dei cloni viene effettuata attraverso meticolose ricerche e sperimentazioni sul campo. I vigneti hanno un numero di ceppi che varia da 5000 a 7200 unità per ettaro, in modo da ottenere una produzione ridotta per singola vigna e quindi una qualità superiore.

L'altezza del cordone dal suolo è di circa 50 cm, in modo da favorire l'arricchimento di polifenoli nei grappoli. A inizio agosto ha poi luogo la cosiddetta "vendemmia verde", o diradamento, che diminuendo in modo considerevole le rese aumenta di molto la qualità finale dei vini.

La vendemmia vera e propria viene eseguita esclusivamente a mano. In cantina, la fermentazione viene condotta a temperatura controllata, dopodiché il vino fluisce esclusivamente grazie alla sua forza di gravità nei contenitori predisposti per l'affinamento. Villa Cafaggio è equipaggiata con botti (capacità totale 2300 hl.) e barrique (capacità totale 1000 hl.) della migliore qualità, selezionate in relazione al tipo di vino che dovranno ospitare. Tutti i prodotti completano poi il loro affinamento in bottiglia, così da acquistare morbidezza e arricchirsi di aromi complessi e articolati.

Villa Cafaggio produce oggi

- Un Chianti Classico D.O.C.G.;
- Un Chianti Classico Riserva D.O.C.G.;
- Il San Martino Toscana I.G.T. (100% Sangiovese Toscano in 3 cloni);
- Il Cortaccio Toscana I.G.T. (100% Cabernet Sauvignon in 3 cloni).

Produce inoltre un Olio Extra Vergine di Oliva a bassissimo contenuto di acidità, ottenuto da olive raccolte a mano e lavorate a freddo delle varietà Frantoio, Moraiolo, Leccino e Pendolino.

Nel corso degli anni, le produzioni Villa Cafaggio hanno ottenuto rassegne stampa, premi e riconoscimenti nelle sedi di settore più qualificate, a livello italiano e internazionale.



Info: Basilica Cafaggio srl, Via San Martino in Cecione 5, 50022 Panzano in Chianti (FI), tel. 055 8549094, fax 055 8549096,

e-mail info@villacafaggio.it, www.villacafaggio.it.

Orario di rivendita: lunedì – venerdì, dalle 10.00 alle 18.30. Visite in azienda: da lunedì a sabato, su appuntamento.