



a cura di

Marina Alaimo

Classe 1966, nata a Napoli, è giornalista, sommelier e degustatrice **Onaf**, oltre che di vini ovviamente. Wine & food writer

Badia a Coltibuono, una storia antica e preziosa

La tenuta, nel cuore del Chianti, è gestita dalla famiglia Stucchi Prinetti. Che ne difende e valorizza le molte ricchezze

12-02-2017



Badia a Coltibuono, ovvero "l'abbazia del buon raccolto", fu fondata dai monaci vallombrosani circa mille anni fa

[Badia a Coltibuono](#) racchiude una memoria molto importante del territorio del Chianti con documentazioni che risalgono a mille anni fa. Oggi ci sono **Emanuela Stucchi Prinetti** e suo fratello **Roberto** a perpetuare questa importante eredità. Il loro Chianti Classico è riconosciuto in tutto il mondo come uno dei più autentici, capace di raccontare questa importante tradizione vitivinicola ed il suo territorio.

Tra la bellezza storica ed estetica della Badia e quella dei boschi che la circondano, sono tanti i motivi ed i valori che rendono interessante una visita sul posto. Da aggiungere c'è la squisita ospitalità dei padroni di casa, particolarmente sensibili verso il grande patrimonio costituito dal territorio di produzione – tra i più famosi in Italia. Risalendo le colline si nota visibilmente che la natura prevale sui centri abitati e sui vigneti, pur essendo questo un areale dedito alla viticoltura.



Questo particolare rappresenta un valore aggiunto importante in quanto presenta la biodiversità locale, favorendo una viticoltura sana e con una identità fortemente territoriale. Anche in questo settore la famiglia **Sticchi Prinetti** si è impegnata aderendo all'*Associazione Biodistretto di Gaiole*, fortemente voluta da **Roberto**, della quale è presidente. *Badia a Coltibuono* risale al 1100 e il nome stesso lascia intendere che il territorio sia vocato per l'agricoltura e che i monaci Vallombrosiani erano bravi in questo mestiere.

Si deve soprattutto a loro la salvaguardia del sangiovese, qui sangiovetto, nel cuore del territorio chiantigiano, e precisamente a Gaiole, in seguito alla caduta dell'Impero Romano ed all'arrivo dei Longobardi che devastarono gran parte dei vigneti. I monaci con tenacia hanno continuato a reimpiantare la vite salvando questo importante patrimonio vitivinicolo.



Lorenza De' Medici

La storia di questa Badia e dei suoi vigneti è ricca, contorta e piena di colpi di scena, fatto sta che dopo numerose proprietà diverse, la tenuta viene acquistata dalla famiglia **Stucchi Prinetti**. Negli ambienti dell'antica cucina del maestoso convento, nel 1982 **Lorenza de Medici**, madre di **Emanuela e Roberto**, in tempi non sospetti, ebbe l'intuito di organizzare corsi di cucina legati alle ricette della nobile famiglia alla quale appartiene.

L'iniziativa ha avuto molto successo ed ancora oggi richiama numerosi turisti italiani e stranieri. Proprio in quegli anni, in seguito alla pubblicazione editoriale di più libri di ricette dei Medici da lei curata, diviene una star negli Stati Uniti e poi in Australia per la serie televisiva *The De Medici Kitchen* per il canale tv *P.B.S.* L'enorme cantina storica rappresenta un percorso emozionante per chi è un appassionato del settore per le tantissime bottiglie sparse ovunque e riportanti annate che vanno molto indietro nel tempo.



Per trasmettere questo grande patrimonio, a *Badia a Coltibuono* si organizzano degustazioni verticali storiche rivolte a pochi intenditori. Oggi il loro Chianti racconta il carattere autentico del sangiovese qui prodotto, con un corpo sottile, un temperamento graffiante e non piacevole, capace di affrontare tempi lunghi, lunghissimi. Ma il territorio del Chianti non è solo sangiovese, sono tanti altri i vitigni detti minori che gli appartengono.

Emanuela e Roberto si sono impegnati nel recupero delle nove cultivar storiche: mammolo, ciliegio, pugnello, colorino, sanforte, malvasia nera, canaiolo, fogliatonda, sangiovese. A loro hanno dedicato l'ultimo vino nato in azienda, *Montebello*. Nella Badia si fa anche accoglienza nella formula dell'agriturismo. E possibile dormire nelle antiche stanze, partecipare ai corsi di cucina, godere dell'ottima cucina e del paesaggio circostante. Una vera oasi di paradiso dove ritrovare se stessi ritagliandosi uno spazio di tempo prezioso scandito da ritmi lenti e conviviali.