

# GAMBERO ROSSO®



## A CACCIA DI ERBE IL BOOM DEL FORAGING DAI BOSCHI AL PIATTO

BOLOGNA. LA SCOMMESSA GOURMET DEI MERCATI

KOSOVO. NEL CUORE DEI BALCANI

VIGNE CENTENARIE. LA SICILIA

CHEF. VISSANI E GRIFFA



anno 30 numero 356 - mensile settembre 2021 - 4,90 euro - [gamberorosso.it](http://gamberorosso.it)

In onda su  
**sky**  
canale 133 e 415

# Castello Vicchiomaggio. Storia di famiglia nel cuore del Chianti



Un castello, una dimora di charme, una tenuta di 140 ettari. Vicchiomaggio è tutto questo, ma c'è qualcosa che domina all'interno della proprietà. Il vino. Da sempre qui la viticoltura è stata protagonista e John e Paola Matta, con i loro quattro figli, portano avanti una tradizione nata secoli fa. Da parte della famiglia Matta, tutto inizia con Federico, padre di John, che alla fine degli anni Sessanta compra Castello Vicchiomaggio. Originario di Asti visse molto tempo a Londra, occupandosi di importazione di vini e alcolici e costituendo un'importante azienda nel settore dell'import di alcuni prestigiosi marchi del beverage italiano. Venduta l'azienda con sede in Inghilterra, si concentrò su Vicchiomaggio, forte anche dell'apporto del figlio John, nel frattempo divenuto enologo ad Alba. Dagli anni Settanta in poi la realtà chiantigiana non ha mai smesso di crescere, non in termini quantitativi, ma in qualità, ricerca e soprattutto sostenibilità. La produzione è sempre andata incontro a vini di grande finezza ed eleganza, capaci di invecchiare molto bene, ma soprattutto veri testimoni del territorio da cui nascono, quello di Greve in Chianti, ricco di argille e galestro. I vini trasmettono tutta la solarità mediterranea, grazie anche alle esposizioni a Sud ed è bello percepire la vocazione di certi suoli sia

## Ospitalità nel castello del 1100

È la torre merlata a costituire il fulcro del Castello. Le sue origini ci riportano indietro di 1000 anni, quando il corpo centrale fu edificato. Intorno ad essa vi sono le abitazioni, perfettamente conservate, tanto che la struttura è riconosciuta come monumento nazionale. Si trova nella Val di Greve, a 18 chilometri da Firenze. Al suo interno si trovano ben sette appartamenti che possono ospitare da 2 a 6 persone. Accanto al castello vi è una piscina all'aperto, gli ospiti possono in più approfittare per la visita alle cantine di produzione. Nell'edificio adiacente al Castello, la Canonica, si trovano invece sette suite, tutte arredate in stile classico e molto eleganti. All'interno della struttura vi è anche il ristorante. Vi è la possibilità sia di stare all'interno, sia di utilizzare la zona esterna, tra lecci secolari e vista sui vigneti. Accanto alla Canonica si trova il giardino delle erbe, dove vengono coltivati tutti i prodotti di stagione che ritroveremo nei piatti.

1. Il Castello di Vicchiomaggio svetta sui 140 ettari della tenuta nella Val di Greve
2. La famiglia Matta: Victoria, Federica, Paola, John, Sebastian e Delfina



2

attraverso i vitigni tradizionali, in primis il Sangiovese, ma anche tramite due grandi vitigni internazionali, il Cabernet Sauvignon e il Merlot. Tutte varietà coltivate aziendali nei 34 ettari vitati: nella tenuta c'è anche un uliveto di 10 ettari, il resto è un parco. "Per me Vicchiomaggio è il mio lavoro, ma anche e soprattutto la mia famiglia - ci dice Victoria Matta, una dei quattro figli di John e Paola. Io sono l'ultima a essere entrata in azienda, tre anni fa ho lasciato il mio lavoro e sono tornata qua. Siamo quattro fratelli e tutti lavoriamo in azienda; ognuno ha una mansione diversa, Sebastian si occupa di vigna e cantina, le mie sorelle Delfina e Federica affiancano mia madre nell'ospitalità. Io personalmente mi occupo della commercializzazione del vino e della gestione generale. Vicchiomaggio, oltre a essere per me famiglia, è territorio. Il territorio per noi è sempre stato fondamentale ed è per questo che lavoriamo in termini di salvaguardia e di sostenibilità per far sì che

### I vini firmati Vicchiomaggio

Sono ben 13 i vini della gamma Vicchiomaggio. Prevalegono i rossi, poi due bianchi e un rosato. Sotto il nome **Ripa delle Mandorle** troviamo un bianco e un rosso, mentre sotto **San Jacopo** un bianco, un rosato e un Chianti Classico annata. Diversi poi i Cru aziendali del Chianti Classico. Il **Guado Alto** (sangiovese in purezza) e l'**Agostino Petri** (una Riserva ottenuta con una piccola percentuale di Cabernet). Due le Gran Selezioni, anch'esse frutto di Cru aziendali, **La Prima** e **Le Bolle**. **Ripa delle More** è invece il blend frutto di Sangiovese (50%), Merlot e Cabernet. Merlot in purezza invece per il **FSM** (Federico Secondo Matta) frutto di un piccolo e ripido vigneto: rappresenta la massima espressione del Merlot in Vicchiomaggio. Si conclude con due etichette particolari. Il **Vicchiomaggio Vegan** è un Chianti Classico con la certificazione vegana (da uve Sangiovese), mentre **Amphiarao** è l'ultimo nato. Come fa evincere il nome è frutto di Cabernet, Petit Verdot e saldo di Sangiovese, maturato in anfore di terracotta da 500 litri per 12 mesi. Il risultato? Fascino da vendere e territorialità garantita.

anche le generazioni future godano di certi luoghi. La sostenibilità la applichiamo in vigna, così facendo cerchiamo di portarla in bottiglia. Non si può pensare di fare vino senza sostenere e valorizzare l'ambiente che quel vino ci ha donato. In tutto questo ci aiuta anche il Castello. Negli anni Ottanta fu mia madre che decise di dedicarsi all'ospitalità e ora gestiamo diverse suite e appartamenti. Ma il vino rimane il fulcro di tutta l'azienda."

❖ Vicchiomaggio - Greve In Chianti (FI) - via Vicchiomaggio, 4 - 055854079 - vicchiomaggio.it

