



Cibo L'ITALIA IN UN BICCHIERE

LA PAROLA A LUCA GARDINI

Tra Valdichiana e Val d'Orcia una cantina musica e travertino

AZIENDA "CANTINE DEI" DI MONTEPULCIANO (SIENA)

**Vino Nobile
di Montepulciano
"Madonna delle
Querce" 2015**

● VALUTAZIONE

18 mesi in botte per un cru a cui manca solo la parola, dedicato da Caterina al padre, mancato appena l'anno scorso. Bellissima rotondità di frutto e interpretazione territoriale di magnifica vocazione. Un 100% Sangiovese da 'cru' Vigna La Piaggia di eleganza vellutata fin dal naso, rotondo, a base di frutti di sottobosco, more e mirtili. Beva coinvolgente, profondissima, di grande persistenza.

● ABBINAMENTO

Stracotto alla fiorentina.



**Vino Nobile
di Montepulciano
D'ocg 2016**

● VALUTAZIONE

Una base Sangiovese cristallina, con 'rimontaggi' da Vigna Martiena, La Carliana e La Piaggia. Una perfezione fatta di misura, regalità e omogeneità, cileggle sotto spirito al naso, spazzatura di foglia di pepe, una traccia di sottobosco. La beva è entusiasmante, di nitidissima progressione al palato, corredata da un lungo, balsamico finale.

● ABBINAMENTO

Pappardelle ai raggi di lepre.



Caterina Dei tra i vigneti della sua azienda. A destra un'immagine della cantina realizzata nel 2014 con il travertino di famiglia e disegnata da Glauco Dei

SIENA

ALESSANDRO CICOGNANI

Caterina non conosceva ancora il sapore dell'uva. Quella mattina il sole batteva forte sui filari di vigna di Montepulciano e tutto intorno a lei c'era la frenesia dei giorni di festa. Uomini e donne erano tutti insieme a vendemmiare, a ridere e scherzare. Lei era lì, ferma davanti a un traliccio di vite. Si guarda a destra, poi a sinistra, nessuno la sta osservando e così allunga la mano verso un grappolo di sangiovese. Con le dita stacca un acino dal colore viola intenso e lo avvicina prima al naso e poi alla bocca, venendo coinvolta da quel sapore inebriante. È il colpo di fulmine per un amore che dura da tutta una vita.

Ricordi come questi sono i legami che riportano un imprenditore dall'odierno alle sue origini, andando a comporre il mosaico dei perché che lo hanno spinto a intraprendere una determinata strada. In questo caso le memorie giovanilistiche sono quelle di Caterina Dei, origine senese e pirona dell'azienda

dei vignicoli "Cantine Dei". Una vignaiola artista, che negli anni ha saputo abbinare la passione per la musica e il canto alla sua capacità di produrre grandi vini, «perché in fondo dice l'arte e la degustazione parlano la stessa lingua: quella dei sensi». Una imprenditrice che ogni giorno si deve confrontare con una regione che quando si parla di vino non accetta compromessi: la Toscana.

Nonno e papà

Cantine Dei nacque sotto il segno dell'amore. Ma non nei confronti di un vitigno, quanto piuttosto verso i lievi pendii di Montepulciano, comune di origine etrusca nella provincia di Siena che secondo la leggenda venne fondato dal lucumone Lars Porsenna. In questo luogo straordinario dell'entroterra toscano, a cavallo tra la Valdichiana e la Val d'Orcia, nonno Alibrando Dei - già titolare

della "Travertini paradiso", antica azienda di Serre di Rapolano - decide di acquistare nel 1963 qualche ettaro di terra e piantarvi il vigneto "Bossona" (da cui ancora oggi viene prodotto il miglior cru dell'azienda, grazie al particolare terroir ricco di sabbie e fossili che conferisce la tipica mineralità). Dopo 10 anni esatti Alibrando acquista la proprietà Martiena, dove sorgerà la cantina di famiglia, e continua a vendere le uve prodotte dalle sue vigne. È la prima traccia di un solco indelebile fatto di passione per i prodotti della terra.

L'amore per le vitivive ne trasmise al figlio Glauco, che nel 1985 decide di tentare un cambio di passo. Capisce che le uve di casa hanno valore e dà il via ai primi esperimenti di vinificazione, prendendo in affitto una cantina comune sola botte e producendo qualche litro di Vino Nobile di Montepulciano

per famiglia e amici. Basta un sorso per capirne le potenzialità e dare il via a un progetto di produzione.

Da grande uomo appassionato, Glauco convince la figlia Caterina, da poco laureatasi in lettere e decisa a tentare la strada del teatro, a dedicarsi anche lei alla cantina. «Accetta perché nella casa di Montepulciano c'era un pianoforte avrei potuto continuare a coltivare la mia arte». La strada è tutta in salita, ma Caterina impara in fretta iniziando dal basso come aiuto del fattore. Fianco a fianco lei e il padre costruiscono dal nulla un marchio d'eccellenza e nel 2014 inaugurano la loro cantina, realizzata con il travertino di famiglia.

Una donna del vino

Oggi Caterina Dei è una donna del vino italiano con trent'anni di esperienza e alla guida di un'azienda con 60 ettari di vigneto, ogni giorno dopo giorno senza l'utilizzo di pesticidi e diserbanti. L'azienda ha chiesto la certificazione biologica e, sempre attenta alla sostenibilità, ha realizzato in

cantine un impianto geotermico per il controllo della temperatura. Ogni anno vengono prodotte 250 mila bottiglie tra Vino Nobile di Montepulciano, Rosso di Montepulciano, Riserva Bossona, un rosé e un bianco. Prodotti che vengono venduti per il 70 per cento all'estero, principalmente negli Stati Uniti e in Europa.

Quest'anno dalla cantina è affiorata anche una nuova bottiglia: il Vino Nobile di Montepulciano "Madonna delle querce" 2015, realizzato in 4 mila bottiglie e dedicato da Caterina a suo padre (si è classificato tra i migliori 50 vini d'Italia al Biwa 2019). Il nome deriva dall'omonimo santuario che si trova vicino ai vigneti di "Cantine Dei", dove si dice che nel '600 apparve la Vergine benedicendo la zona. «Mio padre, scomparso l'anno scorso, è per me la quercia e la forza che abbraccia la nostra famiglia». Nonostante il successo Caterina però non rinuncia del tutto alla sua arte e negli anni ha realizzato due album nei quali canta cover famose e sue composizioni.

**1985
I PRIMI
ESPERIMENTI
DI
VINIFICAZIONE**

**250.000
LE BOTTIGLIE
PRODOTTE
OGNI ANNO
DALL'AZIENDA**