

# Il Chianti classico compie 300 anni Dal duca Cosimo III a Bud Spencer

Un anno di feste per celebrare la tradizione dei vignaioli toscani  
Zingarelli, presidente del Consorzio: l'azienda comprata grazie al cinema

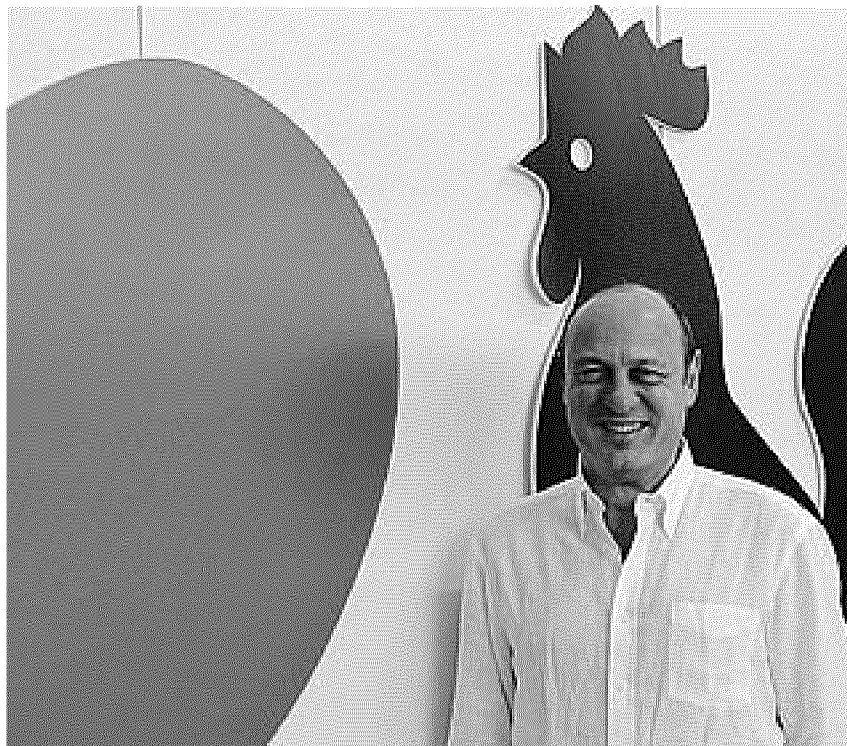


di **Luciano Ferraro**

I fiaschi quattrocenteschi con la paglia, l'editto storico del 1716, il bicchiere di vino rosso sul tavolo del Papa negli anni Cinquanta, le spedizioni di casse in America e le incursioni nelle notti della Dolce vita, le colline con i casali di ricchi stranieri al posto dei contadini. I tre secoli di vita del Chianti avvolgono e riecheggiano i destini di nobili famiglie e mezzadri, piccoli vignaioli e imprenditori di altri mondi. Intrecci e coincidenze.

Mentre parte la macchina per la festa lunga un anno dedicata al trecentesimo compleanno del Chianti Classico, a Roma si rende omaggio a Ettore Scola. E si ricorda che il capolavoro del regista, «C'eravamo tanto amati», fu prodotto anche da Italo Zingarelli, il fondatore della cantina Rocca delle Macie. Nel film, i brindisi scandiscono ricordi e alterchi di tre amici alla trattoria romana «Dal Re della Mezza Porzione». Fino al tocco ironico, quando la figlia del vecchio e straordinario palazzinaro Aldo Fabrizi offre al giovane avvocato Vittorio Gassman non lo spumante ma «una coppa di fresco schiumante».

Brindisi molto diversi prepara Sergio Zingarelli, l'uomo che sta per aprire (martedì prossimo a Milano) l'anno celebrativo del Chianti Classico. È il figlio di Italo, pugile nella categoria medio-massimi, stuntman che poi si mise dall'altra parte della macchina da presa. «Puntò su Bud Spencer e Terence Hill — racconta Sergio Zingarelli —, lanciò "Lo chiamavano Trinità" e il se-



## Il bando

● Le prime regole per i vignaioli del Chianti furono stabilite tre secoli fa da Cosimo III, granduca di Toscana. Da quel bando (in alto a destra) il consorzio attuale ha preso spunto per una mostra sulla sua storia

quel. Venne premiato come il miglior produttore di film medi, poi partecipò alla co-produzione di "Sesso matto" oltre che di "C'eravamo tanto amati"».

Nel 1973 lo sbarco in Toscana. «Voleva realizzare il sogno di sempre, comprare una tenuta agricola — racconta il figlio —. Girò dal Piemonte al Lazio per cercarla. Un giorno arrivò con una coppia di amici a Castellina in Chianti. Vide una fattoria semiabbandonata e il borgo attorno. Non scese dall'auto: disse subito che l'avrebbe acquistata». Lo fece. E diventò il proprietario anche della Tenuta Sant'Alfonso, in totale 200 ettari, la metà a vigneto (una decina d'anni dopo è stata acquistata la Riserva di Fizzano e poi ancora i vigneti e l'oliveto delle Tavolelle). Ora produce 3,5 milioni di bottiglie l'anno con un fatturato di 18 milioni di euro (il 70% grazie all'export). Era ragazzo quando il

padre lo faceva lavorare a togliere i sassi dai filari. Doveva decidere se dedicarsi al cinema o al vino. Non ha avuto dubbi: si è trasferito da Roma in Toscana. E nel 2012 è diventato il primo romano presidente del Consorzio del Chianti Classico, quello del Gallo nero, 9 Comuni e 600 soci iscritti, il più antico d'Italia (nato nel 1924). Sua l'idea della Gran Selezione, la vetta della piramide della qualità, un Chianti classico con almeno 30 mesi di affinamento. I numeri gli hanno dato ragione: «Le vendite sono aumentate dell'8% nel 2015, bene negli Stati Uniti, nel Canada e in Germania». Tutto è inizia-

**Il Gallo nero**  
Il Consorzio del Gallo nero raccoglie nove Comuni e conta seicento iscritti



