

LE MACCHIOLE

BOLGHERI

Uomini e Vigneti

Le Macchiole si trova a Bolgheri, nella costa degli Etruschi, a circa 100 chilometri sud di Firenze e a 5 chilometri dal mare. L'origine del borgo di Bolgheri è medievale e la sua notorietà è legata a Giosuè Carducci che, in Davanti San Guido, ne canta il viale di cipressi. Le Macchiole è una storia di uomini che ascoltano la terra per ottenere grandi vini. L'azienda nasce a Bolgheri nel 1983 dal desiderio di Eugenio Campolmi di avvicinarsi alla natura e sentire la vigna sulla pelle.

Lascia quindi l'attività di famiglia e, con la moglie Cinzia Merli, decide di intraprendere un progetto rivoluzionario per Bolgheri, area allora non conosciuta come oggi.

L'idea è partire dal vigneto, investire tutto sulla ricerca e sulla sperimentazione, anche di varietà poco usate nel territorio, e dimostrare che aziende di piccole dimensioni possono contribuire a rendere grande un territorio. Alla vigna vengono dedicate le maggiori attenzioni, tanto che passano alcuni anni prima che si decida di realizzare la cantina. Inizialmente in pochi ettari si concentrano tante varietà e tutte le energie di Cinzia e Eugenio, poi, a poco a poco, prende corpo l'azienda come si presenta oggi. All'inizio è Eugenio, con le sue intuizioni, a determinare tutte le scelte, ma nel 1991 si aggiunge un nuovo importante tassello: inizia la collaborazione con Luca D'Attoma, allora enologo alle prime esperienze ma dotato di grande talento. Si instaura subito un feeling speciale ed entrambi condividono il progetto: realizzare un vino originale, fuori dagli schemi, per esaltare le caratteristiche del territorio. Partono allora le nuove sperimentazioni. Si studiano le densità di impianto, da poche migliaia di ceppi a ettaro si passa a 7000 per poi, a distanza di soli tre anni, arrivare a 10.000. Si vinifica in purezza il Cabernet Franc, si sperimentano nuove varietà, come il Syrah, progetto che sarà protagonista di una vera e propria rivoluzione che si concretizzerà con la nascita del vino Paleo. Questo vitigno che sarà oggetto, quindi, di discussioni, confronti accesi, scelte sofferte ma anche grandi soddisfazioni. Con l'impegno e la determinazione, Eugenio conquista la stima dei grandi nomi del territorio ma, nel momento in cui inizia a raccogliere i frutti di tanto lavoro, scompare tragicamente. Cinzia, fino ad allora silenziosa presenza, prende le redini dell'azienda.

Tutto è per lei nuovo ma le idee sono chiare e, a poco a poco, imprime la propria personalità. Crea una squadra di giovani innamorati del proprio mestiere, lavora sui punti che, a suo avviso, non la soddisfano, si mette in discussione pur mantenendo continuità con il passato. I risultati non si fanno attendere. Nel 2008 il Messorio, Merlot in purezza, definito da lei “il figlio perfetto”, ottiene i 100 punti Wine Spectator. E’ la conferma del lavoro fatto, ma anche un nuovo stimolo a lavorare sempre meglio. Oggi i vini Le Macchiole sono 5: Paleo Rosso, Messorio, Scio, Bolgheri Rosso e Paleo Bianco. Ognuno è dotato di una personalità diversa, ognuno espressione di una vocazione del territorio, ognuno frutto del rispetto del vigneto e di chi ci lavora.

i Vigneti e la Cantina

La piana di Bolgheri si trova in Maremma, a pochi chilometri dal mare. E’ definita “anfiteatro” perché le colline circondano la pianura, fino al litorale, creando un paesaggio affascinante, dolce e selvaggio al tempo stesso. Più di due terzi della superficie, infatti, sono coperti ancor oggi di boschi. La natura, qui, è la vera protagonista e l’impegno de le Macchiole è rispettarla. Dal 2002, sotto la guida di Massimo Merli, responsabile vigneti, si applicano i principi dell’agricoltura biologica, con l’unico obiettivo di rendere sostenibile la viticoltura. Per questo non viene dichiarato in etichetta. Oggi il nuovo impegno è l’introduzione su una superficie sperimentale di 5 ettari a della viticoltura biodinamica, metodo che Cinzia osserva da molti anni. Nella filosofia Le Macchiole si deve intervenire il meno possibile sulla pianta, per permetterle di fortificarsi, come avviene in natura. Allo stesso tempo, si compiono scelte estreme: impianti a rese molto basse e alte densità, conduzione esclusivamente manuale, che richiede fino a 500 ore di lavoro a ettaro, produzione di vini monovitigno.

Le Macchiole sorge su terreni fertili, argillosi, profondi, elastici e dotati di un ottimo scheletro, capaci di esaltare le caratteristiche varietali. Il clima si presenta temperato grazie all’influenza del mare, le temperature estive si presentano con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte mentre le temperature medie sono più elevate rispetto alle altre aree toscane determinando così delle vendemmie che generalmente si svolgono in settembre. La fertilità naturale del suolo viene compensata con impianti molto fitti ma anche con la scelta di portainnesti deboli, potature a cordone speronato molto corte e forti diradamenti, che portano ad una produzione di soli 800 – 1000 gr di uva per pianta. Tutte le fasi della lavorazione, dalla potatura alla raccolta, vengono

eseguite a mano e richiedono un forte impegno, che si concentra soprattutto in vendemmia, quando viene effettuata un'attenta selezione delle uve, prima in vigna, poi in cantina, attraverso il tavolo di cernita. In cantina, sotto la guida di Luca Rettondini gli interventi vengono ridotti al minimo ma la sperimentazione è continua, da quella sui diversi metodi di vinificazione e affinamenti, fino alle microvinificazioni per singolo vigneto.

Tanto lavoro si traduce in vini che hanno un carattere speciale, ognuno con una storia a sé. Come dice Cinzia, i vini sono figli: Paleo Rosso, Messorio, Scio, Bolgheri Rosso e Paleo Bianco.

dal presente un progetto per il futuro

Bolgheri è oggi uno dei territori vitivinicoli più prestigiosi del nostro paese e definito da molti la “Bordeaux d’Italia”. Merito certo di grandi nomi ma anche di tante, piccole realtà che con la passione hanno permesso di fare conoscere la loro area nel mondo. Le Macchiole è una di queste. Il suo progetto è originale: realizzare con mezzi alla portata di tutti grandi vini capaci di rappresentare l’Italia.

Per fare questo, sebbene l’azienda si estenda su 22 ettari, Cinzia la rende una realtà strutturata, dove ognuno ha un ruolo e lavora per raggiungere un obiettivo comune. Per questo Cinzia sceglie di avvalersi, oltre che di uno staff affiatato, di un pool di specialisti capaci di completare l’azienda e di permetterle di raggiungere risultati sempre più alti in cantina, in vigneto, sul mercato. E’ la dimostrazione che, quando le idee sono chiare, non esistono limiti insormontabili.

Due sono gli elementi centrali: la squadra e il vigneto. La prima è composta da un team di giovani, guidato da Cinzia, che lavorano in armonia e guarda sempre al futuro. *“Il momento che preferisco è la vendemmia. Mentre si raccoglie si pianifica già la prossima, si pensa a cosa migliorare, a cosa mantenere, a come gestire le potature”*. Afferma sorridendo Cinzia.

Con l’ottenimento dei 100 punti Wine Spectator, nel 2008, Le Macchiole entra a tutti gli effetti nei grandi vini d’Italia. Non ci si monta però la testa e l’obiettivo continua ad essere quello di sempre: mantenere le aspettative con uno standard qualitativo costante, ma anche offrire a ogni consumatore che sceglie Le Macchiole un’emozione particolare.

Vini come figli

Piccola e preziosa denominazione, Bolgheri ottiene la doc nel 1984 per i bianchi e nel 1994 per i rossi. Sebbene inizialmente la zona fosse conosciuta per i bianchi, oggi sono soprattutto i rossi e, in particolare, i Super Tuscan, a rendere grande l'area.

Le Macchiole produce cinque vini: Paleo Rosso, Messorio, Scio, Bolgheri Rosso e Paleo Bianco. Ognuno ha una storia diversa, unica, quasi fossero dei figli. Ecco come li definisce Cinzia.

Il Paleo Bianco è il figlio un po' "difficile". Deve essere seguito passo passo nel suo percorso. Ogni "comportamento" deve essere studiato, niente può essere lasciato al caso, talvolta estremizzando in modo da cercare di raggiungere il massimo dei risultati.

Bolgheri Rosso è l'ultimo nato, è il più viziato. Elegante, fruttato e divertente. Ti fa sorridere con piacevolezza facendoti pregustare già il futuro.

Il Paleo Rosso è quello che sento più mio, mi dà le sensazioni più forti. Sa sorprenderti piacevolmente. È colui dal quale ottieni, inaspettatamente, grandi emozioni. Ti entra nell'anima in modo suadente e intrigante, senza mai esagerare con le sue espressioni.

Lo Scio è il figliol prodigo, quello che dà sempre pensieri, che fa lavorare duro. Con lui bisogna sempre fare attenzione. Mai mollare il controllo, ma sa dare grandi soddisfazioni. È il vino che più mi ricorda Eugenio.

Il Messorio è il figlio perfetto, quello che si impegna, del quale sei sempre molto orgoglioso. Colui che sa esprimere al massimo il carattere della nostra terra, che ha la struttura, l'eleganza e i profumi e che è espressione e immagine esatta del nostro DNA.

Le Macchiole nel Mondo

La storia de Le Macchiole dimostra che, a volte, i sogni si avverano e che tutti possono realizzarli. Oggi l'azienda è presente in 33 paesi ed è conosciuta in tutto il mondo: l'export rappresenta il 70%. Questa dimensione internazionale è il risultato di tanto impegno e un po' di fortuna. Agli esordi, mentre in Italia i vini Le Macchiole si fermavano nelle enoteche della zona o tra gli amici, all'Estero l'azienda iniziava ad essere seguita dagli esperti, un po' per capirne lo stile, un po' per testare i vini e verificare se dietro ad alcune scelte ci fosse un progetto. Nel tempo l'azienda si è affermata perché ha iniziato ad essere considerata rappresentativa per il territorio e costante nella qualità. La prima bottiglia venduta nel mondo è frutto quasi di un caso: andata a un amico di un amico, in Svizzera. Da lì si è costruita la maggior parte dei rapporti, che sono diventati duraturi, quasi di amicizia. La vera consacrazione dell'azienda nel mondo viene però dai 100 punti di Wine Spectator. "Ricordo ancora con emozione come l'ho saputo. – Afferma Cinzia. - E' stata una grande sorpresa... Per un attimo il vuoto. E poi, in sequenza, ho pensato a tutti i "miei uomini". I figli, mio fratello Massimo, Luca D'Attoma e tutti coloro che hanno contribuito a questo. Al sostegno che mi hanno dato. Alla fatica e all'impegno che hanno messo nel seguirmi in tutti questi anni. Ho pensato che era il modo migliore per gratificarli per l'amore che hanno messo in quello che hanno fatto. Poi le telefonate. La loro felicità è stato il regalo più grande!!!"

Oggi Le Macchiole è presente in tutto il mondo grazie ad una squadra di persone, all'interno e all'esterno dell'azienda, che sono parte integrante della struttura. "Una scelta strategica per un'azienda di dimensioni tali da non poter contare su un vero e proprio direttore commerciale. Grazie a queste figure Le Macchiole non si chiude in se stessa ma continua ad avere stimoli esterni da chi ogni giorno vive i vari mercati non solo per noi, portando in azienda le loro esperienze e le loro conoscenze. – conclude Cinzia"

Ufficio Stampa Gheusis Srl 0422 928954 info@gheusis.com