



Fattoria Casaloste

Giovanni Battista ed Emilia d'Orsi

Chianti Classico

Il vino e la zona da cui proviene, ormai non hanno più bisogno di presentazione. Ciononostante c'è ancora da scoprire e ancora da migliorare in quello che viene considerato il vino italiano per eccellenza per un motivo molto semplice: La varietà di microclimi, terreni, tecniche fanno sì che differenti stili di vino possono essere trovati nella stessa zona di produzione e perfino nella stessa azienda. Ecco quindi la possibilità, nel Chianti Classico di ampi spazi migliorativi per la qualità: dal buono all'eccelso.

Spesso però qualità e quantità non si accoppiano felicemente e la ricerca di tale eccellenza dunque può essere meglio perseguita da alcune piccole, ma non per questo meno qualificate aziende, che vivendo sulla superiorità del loro prodotto fanno di tale ricerca la loro missione.

Tra queste realtà spicca la Fattoria Casaloste di Giovanni Battista d'Orsi imprenditore vinicolo ed esperto agronomo ed enologo che insieme a sua moglie Emilia conducono entusiasticamente l'azienda.

La Fattoria Casaloste si estende per circa 18 ettari sulla collina di Panzano in Chianti nel cuore del Chianti Classico a 360 mnm, con i suoi 10,5 ha di vigneto in produzione si colloca tra le piccole-medie aziende del Chianti Classico. L'uvaggio predominante è il Sangiovese che copre circa il 90% della superficie vitata complessiva, il rimanente 10% è rappresentato da Merlot. La filosofia produttiva della Fattoria Casaloste è focalizzata sulla valorizzazione del vitigno principe per eccellenza, il Sangiovese, che da sempre la fattoria vinifica in purezza per il vino Chianti Classico.

La scelta di avere un piccolo vigneto di Merlot nasce dalla curiosità prima ancora che dall'esigenza di sperimentare nuove soluzioni produttive rivolte principalmente ai vini da tavola di alta qualità (Super Tuscany).

Competenze e Passione

Il Dott. d'Orsi ha costruito la sua giovane azienda su queste fondamenta.

La competenza deriva dagli studi condotti e dal personale di cui la Fattoria si

avvale. Pur essendo egli stesso enologo, il suo lavoro è coadiuvato da qualificati professionisti enologi che rappresentano una ulteriore garanzia e momento di costruttivo confronto nelle fasi delicate della vinificazione e dell'invecchiamento del vino.

L'azienda ha una rigida politica di coltivazione biologica certificata dalla I.C.E.A. (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale) Aut. Mi.p.a.f. n° 91737 del 18.07.2002.

Ma tutto ciò non basta, il vino, ed il Chianti Classico in particolare, è un elemento vivo, è una creatura dell'uomo e come tutte le cose vive hanno bisogno di amore per poter esistere. Il Dott. d'Orsi ha come obiettivo la produzione di Chianti eccelso, e per realizzare tale scopo ha organizzato la sua vita. La Fattoria Casaloste è la sua unica proprietà dove vive con la sua famiglia. Fare vino quindi è il suo unico mestiere e tutto ciò rende l'azienda particolarmente affidabile, sia dal punto di vista della bontà del prodotto nel tempo, che per la sua stabilità: sarà sempre produttore di vino.

Innovazione e Tradizione

L'organizzazione produttiva della Fattoria Casaloste nel suo insieme rispetta la tipica tradizione toscana con le sue scadenze temporali legate alle stagioni. Nel particolare però le cose cambiano anche radicalmente.

Lo slogan della Fattoria è "Essere piccoli per fare grandi vini"

È in questa frase che si racchiude tutta la filosofia produttiva della Fattoria Casaloste. Essere piccoli permette un accurato controllo delle uve in campo, una corretta potatura delle viti ed un controllo mirato e pronto delle malattie, la scelta del tempo migliore per la raccolta, dei tempestivi interventi.

Consente di sfuggire ai tremendi giorni di pioggia durante la vendemmia o di prolungare la maturazione nelle splendidi ed assolate ottobre chiantigiane.

La Fattoria Casaloste pratica il diradamento dei grappoli per avere basse produzioni per ettaro e la raccolta delle uve in due successivi passaggi per avere quanto più vicine al grado di maturazione ideale. Il prelievo ed il trasporto



dell'uva alla cantina di prima vinificazione avviene con cassette da 20 Kg sia per non deteriorare il prodotto che per operare una ulteriore cernita prima della lavorazione.

La pigiatura e la diraspatura si avvalgono di una macchina sofisticata tutta in acciaio inox che consente la variazione sia della velocità che del grado di pigiatura. Il processo di fermentazione avviene solo in serbatoi in acciaio INOX AISI 316 ed a temperatura controllata. L'invecchiamento è sicuramente uno dei momenti più importanti per il vino. Il Chianti Classico Casaloste è invecchiato almeno 2 anni (3 anni per la riserva) in piccole botti da 25 e 35 hl di rovere francese (Allier) e in barriques da 2,25 hl dello stesso legno.

I travasi del vino lì dove è possibile avvengono sfruttando le leggi di gravità (per caduta) o utilizzando particolari pompe monofasiche con trascinamento a clochea per non sottoporlo ad inutili ed ulteriori stress. Per i vini molto invecchiati è stata acquistata una pompa a trascinamento peristaltico progettata utilizzando l'esperienza delle pompe cardiache di uso cardiocirurgico, al fine di non alterare in alcun modo la qualità del vino durante i processi di travaso e di imbottigliamento.

La Fattoria Casaloste produce mediamente 60.000 bottiglie l'anno di cui mediamente il 15% di Riserva Chianti Classico, 10% di Don Vincenzo Cru e 15% di Inversus IGT (Super Tuscan). Le bottiglie sono conservate in locali a temperatura controllata che consentono al vino di non superare mai la soglia dei 17 gradi anche in piena estate. Il risultato di tutti questi sforzi è un prodotto di elevata qualità che comunque è in continua evoluzione alla ricerca vendemmia dopo vendemmia, dell'eccellenza.

Casaloste Chianti Classico ma non solo

Forse non tutti sanno che la zona del Chianti Classico è rinomata anche per un altro prodotto della terra che è ancora più tipico e specifico del vino: l'olio extravergine di oliva.

L'olio infatti risente, ancora di più del vino, delle componenti climatiche e di terreno che caratterizzano un prodotto agricolo. L'olio extravergine di oliva Casaloste è caratterizzato da una bassa acidità, da una ottima carica polifenolica che gli conferisce quel tratto leggermente piccante, e da profumi di frutta fresca e di mela.

La Fattoria Casaloste aderisce al consorzio dell'olio Extravergine di oliva Chianti Classico **D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta)**. Questo consorzio che è figlio del ben più famoso ed antico consorzio del Chianti Classico è sorto qualche anno fa per tutelare l'olio di qualità prodotto nella zona del Chianti Classico ed è il primo consorzio in Italia ad avere introdotto, oltre le comuni analisi di rito, il panel test.

Il valore di questa analisi, che è di tipo sensoriale, è quello di valutare l'olio, al pari del vino, sotto il profilo olfattivo e gustativo individuandone pregi e difetti. Ogni azienda prima di imbottigliare deve sottoporre il proprio olio a questo tipo di analisi e solo dopo l'approvazione di una speciale commissione di assaggio può fregiare il proprio prodotto del marchio di tutela del Consorzio. A questo riguardo, l'olio della Fattoria Casaloste ha sempre superato le prove di assaggio come olio senza difetti caratterizzato da profumi e sapori marcatamente espressivi del suo territorio di origine.

L'olio extravergine di oliva della Fattoria Casaloste ha altre particolarità: è un olio biologico, ossia ottenuto da olivi coltivati senza l'ausilio di concimi chimici e di pesticidi, le olive raccolte precocemente a mano vengono immediatamente lavorate e l'olio ottenuto conservato in serbatoi di acciaio inox. È insomma un olio dietetico che permette una sana ed equilibrata alimentazione

senza per questo privare il consumatore delle fragranze e dei profumi di un ottimo extravergine di oliva. La Fattoria Casaloste produce circa 2.000 bottiglie di olio extravergine di oliva in confezioni da 0,250 Lt, 0,500 Lt e 0,750 Lt.

L'uva è un frutto molto generoso e anche dalle sue vinacce è possibile ricavarne un nettare che nulla ha da invidiare al vino in termini di bontà: la grappa

Costituita rigorosamente da vinacce di Chianti Classico la grappa Casaloste è un distillato che complementa, in termini di sapori e profumi, la ricchezza del vino con cui condivide il frutto. Distillata in antichi alambicchi di rame è successivamente affinata in bottiglia per almeno 6 mesi, non è aggressiva al palato e mantiene intatti tutti i profumi propri del Chianti Classico da cui deriva. La produzione limitata a circa 1.500 bottiglie da 0.5 Lt rappresenta il completamento di una gamma di prodotti che esprimono compiutamente le caratteristiche di un territorio ricco di tradizioni e di cultura.



Il territorio del Chianti Classico tra cultura e tradizioni

Il territorio del Chianti Classico, abbracciando due province storiche, quella del Granducato di Firenze e della città di Siena, rappresenta un crogiuolo di storia, cultura e tradizioni.

La Fattoria Casaloste per gli amanti del vino che, attraverso il suo Chianti Classico, scoprono il territorio di origine, mette a disposizione i suoi tre appartamenti dislocati nel corpo centrale della fattoria, tutti ristrutturati e arredati con il tipico stile toscano, per soggiorni settimanali. Da essi è possibile non solo visitare città come Firenze, Siena, San Gimignano, Arezzo, Pisa e Perugia, tutte raggiungibili in non più di una ora e mezza di macchina, ma anche scoprire ed ammirare il dolce profilo della collina toscana, la sua lussureggiante boscaglia fatta di pini, castagni e querce, gli antichi borghi medioevali con le loro straordinarie pievi.

Esempio tra tutte quella quattrocentesca della Madonna della Neve, visibile dalla Fattoria Casaloste, che la tradizione vuole essere stata costruita dopo una incredibile nevicata di agosto. Infine dopo una giornata vissuta alla scoperta di questo straordinario territorio la Fattoria Casaloste rende disponibile la sua piscina che, per la sua splendida posizione tra olivi su di un tipico poggio toscano, consente nelle calde giornate estive un momento di profondo relax per gustare in pieno il piacere della quiete toscana.

Fattoria Casaloste

*Il laboratorio dei prodotti del Chianti
per chi cerca e sa apprezzare l'eccellenza*