

PACKAGING&DESIGN

Laura Turrini

Far brillare etichette e bottiglie è stato l'obiettivo principale alla base del progetto dell'etichetta di Parabuo, il Toscana Rosso IGT 100% Merlot di Castello di Meleto "vestito" dal designer e art director Raimondo Sandri

La luce all'alba nel vigneto



Destinato a ristorazione, enoteche e collezionisti, Parabuo Toscana Rosso IGT è il primo vino della fascia luxury di Castello di Meleto, un prodotto simbolo di questa storica realtà situata su una collina a Gaiole in Chianti (SI), da dove sorreglia – tra boschi, uliveti e vigne – più di mille ettari di proprietà circostanti. Ubicato nella sottozona di Casi, il vigneto da cui questo vino si origina ha lo stesso nome evocativo – Parabuo, per l'appunto –, a richiamare la sua posizione magica, nascosta alla vista dell'uomo, in una penombra dove la natura fa da padrona. Scoperto come un dono prezioso in mezzo a fitti boschi, il vigneto Parabuo è definito come "un angolo di terra di una rara bellezza selvaggia" ed è presto divenuto la punta di diamante dell'azienda; qui si è deciso di coltivare l'unico vitigno internazionale della linea Cru di Castello di Meleto, il Merlot, che in tale clima,

protetto e isolato, ha trovato la libertà di esprimersi con originalità. La sua esposizione particolare a Sud-Est, infatti, consente alla luce del mattino di giungere delicatamente e in modo obliquo sulle piante, assicurando una maturazione molto lenta delle uve nel periodo più caldo dell'anno; questo Merlot, di fatto, è l'unico presente in azienda la cui epoca di raccolta avviene quasi a fine vendemmia, nella quiete delle ultime settimane di settembre. «In questo lembo di terra la liquida luce dorata a ridosso dell'autunno si unisce a una maggiore escursione termica, dopo che le argille e i minerali nel suolo hanno protetto il terreno dallo stress estivo – spiega Michele Contartese, Direttore generale di Castello di Meleto –: ciò comporta lo sviluppo di uve dal profilo fenolico ricco e affascinante, aromi unici e un vino 100% Merlot con un potenziale di invecchiamento incredibilmente longevo».

Natura, rarità e potenza selvaggia

«Parabuo Toscana Rosso IGT è un vino di natura, di rarità, di potenza selvaggia. Aromi di ribes nero, marasca, vaniglia, burro e crema si presentano al naso sin dall'inizio, lasciando pian piano spazio a spezie e note grigliate, mentre l'assaggio è pieno, potente e morbido, seguito da una freschezza importate, che pulisce la bocca e allunga il sorso. Questo vino, perfetto in abbinamento a carni rosse e pollame, così come a formaggi di media stagionatura e a piatti vegetariani, rientra nella linea Cru di Castello di Meleto, insieme al Camboi IGT Toscana Rosso; della linea Neoclassico, invece, fanno parte Chianti Classico, Riserva e Gran Selezione, Spumante Brut Rosé Metodo Classico e Vinsanto di Chianti Classico DOC. C'è poi la collezione Borgaio,

Catturare il luogo e il suo spirito

Per l'azienda era fondamentale far emergere, dall'etichetta, la luce del vigneto alle prime ore dell'alba, quando il sole sfiora le viti e i raggi filtrano dagli alberi del bosco.

«In quei magici istanti le piante, grazie ai riflessi della rugiada sulle foglie, acquisiscono un colore dorato brillante, rendendo tutto incantato e misterioso – rivela Contartese –. Per questo far brillare anche le etichette e le bottiglie è stato l'obiettivo principale del progetto di creazione di Parabuio, che abbiamo

deciso di inserire all'interno di cassette di rovere, ovvero lo stesso albero protagonista del bosco omonimo». Per l'elaborazione del concept grafico della nuova etichetta, Castello di Meleto si è rivolto al Designer e art director Raimondo Sandri. «Su questa label Sandri ha catturato il luogo e il suo spirito e al contenuto della bottiglia – un concentrato di tempo, dedizione, cultura e sapere – l'artista ha apposto una veste che ne ha espresso appieno la personalità. Arte nel vino, nel territorio e nella forma estetica, dunque».

Amplificare lo spazio e il racconto

«Il nostro incontro è avvenuto in concomitanza di un'esposizione di design che si è svolta negli spazi del Castello, durante la quale sono state presentate più opere di mia pro-

prietà riguardanti il mondo Wine&Spirit – ricorda Raimondo Sandri –: da lì è maturata l'idea di realizzare un progetto esclusivo, che vestisse un Cru aziendale in un modo diverso e molto riconoscibile. Parabuio è un luogo estremamente carico di fascino, sia per la sua natura che per la sua storia, e il desiderio della proprietà è stato quello di concepire una veste grafica che fosse in grado di comunicare le qualità di questo vino e l'intensità dell'areale da cui provengono le uve. Tutto il progetto, quindi, si è basato, ed è fondato, sulla capacità di comunicazione che l'arte può esprimere. Il concept parte dall'idea di Parabuio come dono della natura, per questo ho creato alcune opere realizzate in lamina d'oro: unico e miriade, questo segno-macchia concentra e amplifica la storia, lo spazio, il racconto. Tramite questa molteplicità, e l'oro, ho interpretato la natura potente, le sue infinite varietà di forme spontanee e la preziosità del Merlot protagonista. Il progetto – che comprende label design e packaging – è stato completato dalla realizzazione di un video che mostra il making-of degli artwork, fino ad arrivare alla bottiglia ultimata, vestita con la sua etichetta».

Il contenuto deve rimanere centrale «La scelta delle diverse lamine d'oro che compongono la stampa a caldo è frutto di uno studio attento realizzato insieme al nostro grafico – precisa Contartese – con il fine di estrarre in maniera evidente le differenti sfumature dei riflessi. Per selezionare la carta e l'inchiostro più opportuni, invece, ci siamo affidati a un nostro fornitore storico, la tipolitografia senese San Giovanni, e abbiamo effettuato svariate prove di stampa. Riguardo alla bottiglia abbiamo optato per un vetro leggero, nel pieno rispetto dei principi che perseguiamo volti alla ridu-

Su 160 ettari di vigneto complessivi, attualmente Castello di Meleto ne ha in produzione 142, suddivisi in 5 aree diverse per composizione di suolo, clima e altimetria; il totale delle bottiglie prodotte è di 500.000 all'anno



destinata principalmente al canale moderno, che include Colto alle Bolle Spumante, Borgaio Vermentino IGT Toscana, Borgaio Rosato IGT Toscana, Borgaio Rosso IGT Toscana, Chianti Classico e Riserva Borgaio. Le prime due linee rappresentano sicuramente quelle di punta, mentre la collezione Borgaio è più immediata, pensata per il quotidiano. Una nota di merito va alla nostra area: Gaiole in Chianti, nel cuore della zona vocata al Chianti, vanta un Sangiovese notevole, che, nonostante la vastità e la diversità dei vigneti di proprietà di Castello di Meleto, si contraddistingue, ovunque, per eleganza e finezza al naso».

Michele Contartese, Direttore generale di Castello di Meleto

PACKAGING&DESIGN

La più grande azienda bio del Chianti Classico

Castello di Meleto è l'unica azienda del Chianti Classico a possedere un castello del Duecento perfettamente conservato, oggi trasformato in una struttura ricettiva di charme. È anche un perfetto esempio di impresa agricola completa, che unisce la vocazione turistica a quella vitivinicola e rurale: il vino rappresenta il prodotto bandiera, Chianti Classico in primis, ma ad esso si affiancano l'olio extra vergine di oliva biologico, il miele e l'allevamento di suini di Cinta Senese. Possedere una delle più grandi superfici di vigneto di Gaiole ha spinto la Castello di Meleto Società Agricola, proprietaria dell'immobile e dei suoi oltre 1.100 ettari di terreno, a intraprendere un percorso per trasformarsi in un modello di produzione sostenibile ambientale, sociale ed economica.

Anche grazie alla collaborazione con l'agronomo Ruggero Mazzilli, Castello di Meleto ha così iniziato a introdurre pratiche sempre più in armonia con l'ambiente, fino a raggiungere traguardi importanti, come la certificazione biologica e il riconoscimento come maggiore azienda bio del Chianti Classico. La concimazione è svolta prevalentemente tramite l'utilizzo di compost originatosi dalla decomposizione di materiale vegetale proveniente da ogni rispettivo appezzamento.

Per apportare sostanze nutritive, poi, ogni vigneto viene analizzato per comprenderne le esigenze specifiche, in modo da prevenire eventuali carenze piantando leguminose per integrare l'azoto o, ad esempio, graminacee per migliorare la tessitura del terreno. Il monitoraggio delle malattie avviene attraverso un sistema innovativo: la disposizione di 7 centraline collegate con una serie di 21 sensori distribuiti tra i filari di tutte le vigne, che scambiano i dati tramite wi-fi e avvertono quando si manifesta un rischio di infezione o di presenza di patogeni, così che sia trattata tempestivamente ed esclusivamente una determinata zona.

La lotta alle malattie passa anche per la prevenzione, con sperimentazioni come quella su piante di senape, che pare funga da deterrente dell'oidio.

Grazie a questa filosofia e a tutte le pratiche messe in atto – compresa la conservazione di quasi 800 ettari di boschi e l'allevamento di api su larga scala –, Castello di Meleto, a partire da gennaio 2020, è entrato a far parte del Biodistretto del Chianti, uno dei primi esempi di biodistretti a livello nazionale per la gestione sostenibile delle risorse locali a tutti i livelli, partendo dal modello biologico di produzione e consumo.

Fondamentale anticipare tempi e richieste del mercato

«Il nostro studio può vantare oltre quindici anni di esperienza specifica nel settore Wine and Spirits; particolarmente interessante è la capacità che abbiamo di anticipare i tempi e le richieste del mercato, permettendo così al prodotto, o al brand, una

penetrazione più profonda tra i competitor. I servizi che offriamo sono classici: direzione artistica, label design, packaging design, product design, foto e video, regia del web e dei social media; quelli più richiesti, tuttavia, riguardano la gestione completa

del marchio, quindi la direzione artistica dell'immagine in qualunque forma di espressione. Credo di poter affermare che il progetto Parabio sia stato in grado di soddisfare le aspettative della proprietà; con mio grande piacere,



«La liquida luce dorata a ridosso dell'autunno si unisce a una maggiore escursione termica: ciò comporta lo sviluppo di un vino 100% Merlot con un potenziale di invecchiamento incredibilmente lungo»

Michele Contartese
 Direttore generale di Castello di Meleto

zione dell'impatto di CO₂, e anche la capsula – realizzata in stagno totalmente riciclabile – è attenta a questo aspetto. Per noi risulta sempre fondamentale che l'unicità e la preziosità di un vino non vengano "distratte" da elementi di pesantezza del contenitore». L'azienda è rimasta più che soddisfatta del progetto, così come del continuo apprezzamento dei clienti, il che ha confermato le scelte intraprese. «I risultati ad oggi sono molto positivi, considerando che è la prima volta che Castello di Meleto si affaccia alla fascia luxury del mercato – dichiara il Direttore generale –. Significativo, inoltre, è il fatto che le vendite effettuate presso il nostro punto vendita non prevedano l'assaggio del vino, quindi molto del successo che riscontriamo è dovuto

to al lavoro di storytelling compiuto, legato a un'immagine di preziosità del prodotto. Seppur non nell'immediato, stiamo considerando con Raimondo Sandri la possibilità di realizzare altre bottiglie artistiche, magari sui grandi formati e per annate particolarmente eccezionali».

Appartenenza e responsabilità storica

Su 160 ettari di vigneto complessivi, attualmente Castello di Meleto ne ha in produzione 142, suddivisi in 5 aree diverse per composizione di suolo, clima e altimetria; il totale delle bottiglie prodotte è di 500.000 all'anno, 400.000 delle quali sono di Chianti Classico, commercializzate perlopiù – oltre che entro i confini nazionali – in Svizzera, Germania, Regno Unito e USA.

una delle sale del castello è stata recentemente dedicata alla degustazione di Parabuto in un'atmosfera immersiva, a cui contribuiscono anche le mie opere originali, esposte alle pareti. Oggigiorno gli interventi che ci vengono richiesti



sono sempre più globali; in Italia, in particolare, stiamo seguendo alcuni progetti che prevedono lo sviluppo completo del brand, mentre per l'estero inizieremo, a breve, un progetto speciale concernente il design».
*Raimondo Sandri,
 Designer e art director*



«La scelta delle diverse lamine d'oro che compongono la stampa a caldo è frutto di uno studio attento realizzato insieme al nostro grafico con il fine di estrarre in maniera evidente le differenti sfumature dei riflessi»

«La nostra peculiarità è quella di rispettare l'unicità di un territorio con una fortissima vocazione vitivinicola – conclude Contartese –, supportandolo al fine di produrre vini che si distinguano. In questa zona le vigne esistono da sempre e, per questo, il lavoro delle persone che oggi compongono la squadra di Castello di Meleto deve partire da una forte senso di appartenenza e di responsabilità storica rispetto al patrimonio artistico e agricolo che oggi ritroviamo. Il lavoro compiuto dai nostri avi nella scelta di zone così difficili da raggiungere e così complicate da coltivare deve per forza essere il nostro elemento fondamentale di distinzione, in un mercato dove, al contrario, spesso si tende a inseguire le mode o le tendenze del momento. La scelta di convertirsi al biologico è stata un cambiamento epocale nell'economia e nella gestione dell'impresa, un progetto a lunghissimo termine, così come tutte le azioni intraprese nella storia di Castello di Meleto; anche per questo, nel 2020, abbiamo deciso di non procedere con il reimpianto di due ettari di vigneto, ma di dedicare lo stesso terreno all'allevamento delle nostre api, con

lo scopo di ripristinare un ambiente vegetale endemico. Il nostro fine ultimo sarà sempre quello di produrre i vini più buoni in assoluto a partire dalle nostre vigne, che in effetti sono le più belle del mondo».

Oltre 4.000 mq di cantina

Tutte le uve prodotte nei vigneti di proprietà di Castello di Meleto vengono vinificate in una cantina creata quarant'anni fa e ristrutturata di recente, dove lavorano gli enologi Matteo Menicacci e Alberto Stella, con la consulenza di Valentino Ciarla. Questo spazio, che si sviluppa su 4.400 mq, ingloba una linea completa di imbottigliamento e conta 16.500 hl per la vinificazione e lo stoccaggio. Le uve, raccolte esclusivamente a mano, sono mantenute separate per parcella e ad oggi si stanno aumentando il più possibile le selezioni in campo, che hanno portato a effettuare più di 70 microvinificazioni parcellizzate per vigna e microaree, con fermentazioni in acciaio, vasche di cemento e tonneaux aperti, e piccole sperimentazioni con macerazioni lunghe sui raspi. Solo le uve migliori vengono selezionate per dare origine ai vini firmati Castello di Meleto e Borgaio: i grap-

poli da cui nasceranno i vini bandiera sono sottoposti a una doppia selezione – la prima in vigneto, al momento della raccolta, e la seconda sul tavolo di cernita, dove ogni grappolo è controllato manualmente da operatori esperti –, poiché con uve perfettamente sane l'uso di anidride solforosa è ridotto. Per le produzioni del Vigna Casì e del Camboi vengono invece innescate fermentazioni spontanee grazie ai lieviti autoctoni presenti sulle uve, al fine di ottenere vini di maggior tipicità e unicità. Anche la cantina è stata studiata per ridurre l'impatto ambientale e, in particolare, il consumo di energia: Castello di Meleto dispone di un impianto fotovoltaico di 500 mq collocato proprio sul tetto della cantina, il quale rende l'azienda energeticamente autonoma per quello che concerne tutta la produzione vitivinicola e amministrativa, con una produzione di 72.000 kWh di energia pulita che portano al risparmio di 40 tonnellate di anidride carbonica all'anno. Per ottimizzare ulteriormente la produzione dell'impianto si sta studiando una batteria di accumulo che possa permettere lo stoccaggio e l'utilizzo dell'energia nel corso di tutto l'anno.

