

STILEGAZZETTA



«Da atleta niente alcol, poi ho studiato enologia. Ora vivo l'esperienza della mia azienda. Senza coinvolgere il passato»



di Silvia Guerriero

H

Il signore degli anelli

In alto, il panorama dei Colli Ripani e Jury Chechi con uno dei suoi vini. In basso, l'ex ginnasta ai Giochi Olimpici di Atlanta 1996, dove vinse l'oro agli anelli GETTY

prenditore, insegnante di calisthenics e personaggio tv.

► Ma non tutti sanno della passione per il vino: come nasce?

«Ho sempre avuto piacere nel degustare vini buoni, poi quando abbiamo iniziato con l'azienda agricola l'abbiamo impostata anche sulla produzione di vino (abbiamo rimesso la vigna nel 2008 e fatto la prima vendemmia 5 anni dopo) e, da lì, la passione si è trasformata anche in una competenza in materia di enologia. Ho due ettari di vigna, facciamo 40 mila bottiglie e molte vanno per il ristorante».

► Ma lei va in cantina o demanda agli altri?

«Ci vado ma poco, perché abbiamo un enologo molto bravo, della Cantina dei Colli Ripani, cui abbiamo dato delle indicazioni nel senso che noi il vino lo vogliamo fare in vigna, ogni anno ne abbiamo uno diverso perché l'uva cambia a seconda del clima. Addirittura due volte non abbiamo vendemmiato perché l'uva non era buona, ma vogliamo un vino di qualità che rispetti l'andamento della natura».

► Adesso che vini produce?

«Continuiamo con uve autoctone, quindi abbiamo il Pecorino e la Passerina per il bianco, poi il Sangiovese di Montepulciano con cui facciamo il Rosso Piceno. Lavoriamo sempre in acciaio, però da quest'anno abbiamo deciso di fare il biologico, anche se l'abbiamo sempre fatto, ma non potevamo etichettarlo».

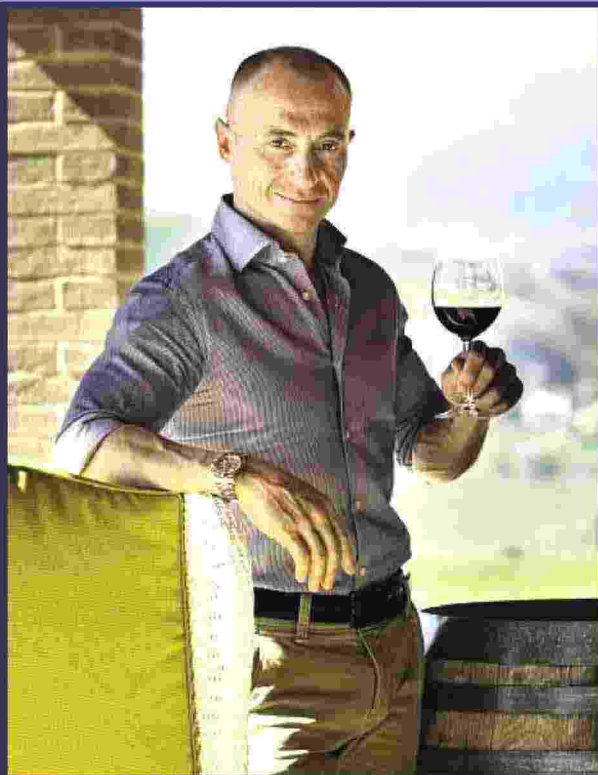


Chi è

Jury Chechi è nato a Prato l'11 ottobre 1989. Ginnasta, negli anelli ha vinto l'oro ad Atlanta '96, Sul podio (bronzo) anche ad Atene 2004, dove è stato portabandiera. Al Mondiali ha 5 medaglie d'oro consecutive (primo ginnasta nella storia a riuscirci nella stessa specialità) e 2 bronzi

L'INTERVISTA

JURY CHECHI



Con il mio vino seguo la natura E il biologico è come un oro

► Non c'è un vino Chechi o un vino degli anelli?

«Avavamo fatto un'etichetta, "I cinque cerchi", per ricordare le Olimpiadi, è andata anche abbastanza bene, ma non mi piace mischiare il vino con quello che ho fatto nella ginnastica. Rispetto chi lo fa come operazione di marketing, però io non penso di dare maggiore credibilità a un vino in questo modo».

► Ad attirare la gente a Ripatransone è la sua presenza: è vero che d'estate si aggira fra i tavoli a raccontare piatti e vini?

«Sì. Ci sto meno di quanto vorrei, perché abito ancora a Prato, ma l'idea di viverlo sempre di più è nelle prospettive».

► Ecco: quali sono i vini che ama di più della sua regione?

«In Toscana si fanno straordinari vini. Il mio preferito è l'Ornellaia. Ma devo dire che ormai il vino si fa bene in tutta Italia. Sui rossi a me piacciono molto i veneti e i piemontesi, mentre sui bianchi il mio Pecorino è il migliore del mondo! Forse sono leggermente di parte...».

► In generale che cosa preferisce? Bianco o rosso?

«In generale il rosso, ma io amo anche le bollicine, un buon Franciacorta o gli champagne. Abbiamo provato a spumantizzare la Passerina, un esperimento che ha funzionato molto bene; lontano dai migliori proseccchi ma ottimo per gli aperitivi».

► Quando faceva l'atleta poteva permettersi un bicchiere ogni tanto?

«No, quando eravamo in preparazione no, l'alcol era vietato».

► E dopo una vittoria ha mai festeggiato con una sbronza?

«Ma certo, sempre!».

TEMPO DI LETTURA 3'10"

LA SCELTA DI JURY

Il suo toscano preferito è l'Ornellaia



Bolgheri Il Bolgheri rosso superiore dell'Ornellaia (269,90 euro da Signorvino)

Jury Chechi produce nelle Marche, ma da buon toscano ama anche i vini della sua terra: il preferito è l'Ornellaia. Appassionato di vini e amante della natura, Chechi ha realizzato con un'amica un agriturismo, il resort Colle del Giglio che si trova a Ripatransone, in provincia di Ascoli Piceno. Il resort è dotato di un centro benessere con piscina coperta e si trova a una decina di chilometri dal mare, in una bella posizione in cima a un colle, ma è famoso anche per il suo ristorante e per l'assortimento di vini che provengono dalla Cantina Colli Ripani, che produce dal 1977, della quale Chechi è socio. A uno dei vini prodotti è particolarmente affezionato l'ex ginnasta: si tratta del Falterio Pecorino doc Dicanafe.



Voglio qualità, non produco se l'uva non è buona

Jury Chechi ex ginnasta, imprenditore



TOP 10 LE NOSTRE SCELTE

<b>La Spinetta</b> Vermentino 15,90 euro	<b>Jacopo Biondi Santi</b> Sassoaloro 49,90 euro	<b>Marchesi Antinori</b> Tignanello 249,90 euro	<b>Bucciarelli</b> Chianti Classico Riserva Bio 26,90 euro	<b>Grignano</b> Chianti Rufina del Cardinale 14,90 euro	<b>Val di Suga</b> Brunello di Montalcino 25,90 euro	<b>Castello del Terriccio</b> Lupicala 124,90 euro	<b>Frescobaldi</b> Luce della Vita Tenuta Luce 119,90 euro	<b>Grattamacco</b> Bolgheri Rosso Superiore 82,90 euro	<b>Marchesi Antinori</b> Solaia 329 euro

PREZZI Il costo di queste bottiglie è quello che trovate nei negozi (o nello shopping online) di Signorvino

# La grande terra del Brunello del Chianti e della Vernaccia

## La cultura del vino toscano nasce nell'epoca etrusca

Le prime tracce di vino nell'attuale regione Toscana risalgono all'epoca etrusca tra l'ottavo e il quinto anno Avanti Cristo. Ma è nel medioevo che compaiono le prime denominazioni come la Vernaccia di San Gimignano e il Nobile di Montepulciano. Il Chianti, vino simbolo della toscantità, viene ufficialmente chiamato così dal 1398.



### Sono ben undici le Docg

● La Toscana è una regione ricchissima di vini Docg (denominazione d'origine controllata e garantita) e Doc (d'origine controllata). Le Docg sono 11: Brunello di Montalcino; Carmignano; Chianti; Chianti Classico; Elba Aleatico Passito; Montecucco Sangiovese; Morellino di Scansano; Suvereto; Val di Cornia Rosso; Vernaccia di San Gimignano; Vino Nobile di Montepulciano; ● Le Doc toscane sono addirittura 41. Tra queste ci sono anche il Bolgheri Sassicaia, il Rosso di Montalcino, Bolgheri, Montecarlo e Montecucco.

# TOSCANA



di Luca Gardini

**S**e ci fosse un campionato del mondo dei vini per regioni... La Toscana se la giocherebbe con i luoghi più iconici. In Italia sarebbe un derby infinito con il Piemonte, ma potrebbe scendere in campo, anzi in vigna con il territorio di Bordeaux, con la Borgogna o la Napa Valley. Soprattutto per i rossi, ma anche alcuni bianchi sono di valore assoluto. Tutto questo grazie a una storia enologica che ha radici antichissime, ma soprattutto grazie a vini pregiati e famosi come il Brunello o come le più prestigiose etichette di Bolgheri (come non pensare a Masseto e Sassicaia) che hanno conquistato un posto di rilievo sulle tavole nobili e nella cantine più importanti del mondo.

**Passione e competenza**  
Per volume d'affari e soprattutto per riconoscibilità all'estero, la Toscana è la prima regione italiana. Ha il vantaggio di avere colline vicine al mare e terreni

che sembrano costruiti apposta attraverso le varie ere geologiche. E storicamente ha potuto contare su antiche proprietà nobiliari che hanno avuto una particolare sensibilità per il mondo dei vini. Pensiamo a famiglie come gli Antinori o i Frescobaldi, i Ricasoli o i Mazzei, che hanno attraversato i secoli preservando l'amore per la terra e la competenza in cantina.

**Etruschi** Le radici storiche della viticoltura toscana risalgono a un periodo tra l'ottavo e il quinto secolo Avanti Cristo, quando l'area dell'attuale Toscana faceva parte dell'antica Etruria. E sono stati proprio gli antichi etruschi ad organizzare una cultura sistematica della vite, ma è nel Medioevo, soprattutto nella ricchissima epoca dei Comuni, che nascono le prime denominazioni. E alcune di queste sono arrivate fino ai giorni nostri: stiamo pensando alla Vernaccia di San Gimignano o al Vino Nobile di Montepulciano. Nel 1282, a Firenze nasce la corporazione dell'Arte dei Vinattieri. Nel 1384 la Repubblica di Firenze

**Classico** Una bottiglia di Chianti Classico della Cantina Velaia, degustato in uno dei negozi di Signorvino dove si possono abbinare i vini alle eccellenze della gastronomia italiana.

**Vinattieri**  
Fin dal 1282 a Firenze esiste la corporazione dell'Arte dei Vinattieri

**Bordolesi**  
Bolgheri è la terra incantata dei vini a base bordolese, come Masseto e Sassicaia

### LA MAPPA

## Viaggio in Italia con i negozi di Signorvino

● Prosegue con la Toscana il nostro viaggio in compagnia di Signorvino attraverso le regioni più importanti della nostra cultura enologica. Con l'aiuto di Luca Gardini, campione del mondo dei sommelier nel 2010, vi proponiamo dieci bottiglie di qualità che trovate nei negozi di Signorvino, che sono già oltre trenta. Inquadrando il Qrcode qui sotto avrete la mappa di tutti i negozi.



crea la Lega del Chianti, un'alleanza politico-militare con l'obiettivo di difendere e amministrare il territorio del Chianti per conto della repubblica. Iona della Lega è, ovviamente, un Gallo Nero su sfondo dorato. Dal 1398, anno in cui è datato il primo documento notarile nel quale il nome Chianti appare riferito al vino prodotto in questa zona.

**Bolgheri** Chianti è la denominazione storica più nota a livello internazionale e nell'epoca più recente è cresciuto anche in qualità, grazie all'iniziativa Gran Selezione, una super riserva che ormai tutti i grandi produttori hanno in cantina. Ma il percepito della toscantità nel mondo è legato ai grandi Brunelli (Sangiovese grosso in purezza) e alle etichette di Bolgheri (vitigno bordolese), che sono leggenda del nostro vino come Sassicaia e Masseto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TEMPO DI LETTURA 2'07"

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.