

Questa lunga storia parte dalle Marche, precisamente da Castignano, paesino tra Offida e San Benedetto del Tronto, in provincia di Ascoli Piceno, con Guido e Annunziata Cesani che decisero d'abbandonare la terra dei padri e dei nonni per lasciarsi alle spalle il duro sistema di conduzione mezzadrile. La voglia d'affrancarsi da quella situazione di sudditanza era tanta, ma nelle Marche non c'erano terreni in vendita. Arrivarono in Toscana insieme a molti altri marchigiani nel Dopoguerra perché in quel periodo la Valdelsa stava vivendo lo sviluppo di un articolato sistema di piccole industrie, che, assorbendo tanta manodopera, contribuì a un progressivo abbandono delle campagne, così i prezzi erano bassi e la famiglia Cesani poté comprare abbastanza facilmente un piccolo appezzamento.

andrea cappelli • foto bruno bruchi

Il primo nucleo aziendale, a pochi passi da San Gimignano, fu acquistato nel 1949 coi risparmi di tanti anni di lavoro e furono gli olivi, che allora non abbondavano nelle Marche, la ragione principale per cui i Cesani decisero d'acquistare il podere la Piazzetta. Ma vi era ancora il contadino dentro, così fino al 1951 la famiglia Cesani veniva in Toscana dalle Marche solo per i raccolti poi, dopo 3 anni dall'acquisto, si trasferirono definitivamente per iniziare la loro nuova vita. Allora era un'attività agricola di sussistenza con una gestione agronomica a maglia fitta dove le piccole parcelle si intersecavano in varie coltivazioni e i vecchi chiamavano questa zona "i poderi della fame" perché vi si riusciva a malapena a sopravvivere... Vi era una piccola casa con soli 3 ettari di terra, però il fatto che fosse in cima alla collina e vi fosse questa complementarità tra uliveto, bosco, un po' di seminativo e la vigna era una cosa molto attrattiva, che gli consentì immediatamente d'avviare un piccolo allevamento di bestiame bovino che usavano anche per lavorare i campi. Guido e Annunziata avevano 4 figli tutti maschi, ma l'unico che decise di rimanere coi genitori a lavorare la terra fu Vincenzo, classe 1946, che, dopo le elementari, alla fine degli anni Sessanta ebbe la fortuna dei poter seguire dei corsi triennali che l'Istituto Agrario di Siena faceva direttamente nel territorio con classi staccate, una delle quali proprio a Pancole, dove vi era



**1949-2019:
DALLE MARCHE
A SAN GIMIGNANO**

**I VINI MARINI
C della famiglia
Cesani
AUTENTICHE
ESPRESSIONI
DI TERROIR**

una comunità agricola abbastanza numerosa. Nei dinamici anni Settanta, Vincenzo inizia pian piano a subentrare nella gestione ai genitori con l'obiettivo di specializzare l'azienda verso la viticoltura, visto che già dal 1966 la Vernaccia di San Gimignano aveva ottenuto la denominazione d'origine controllata e nel 1972 era nato il consorzio dei produttori, così inizia a reimpiantare i vigneti, il 50% a Vernaccia e l'altro 50% a Chianti. Negli anni Ottanta comincia anche l'espansione dell'azienda e se per molti anni il vino venne venduto in damigiane ai privati e in partita a imbottigliatori locali, nel 1986 Vincenzo, forte dell'appoggio della moglie Cesarina, originaria di Certaldo, decise di fare il gran salto, cominciando a imbottigliare a marchio proprio: ben 10mila bottiglie, non poco

Marialuisa e Letizia Cesani

per la prima annata, la metà di Vernaccia e l'altra metà di Chianti e in 5 anni si passò addirittura a 30mila bottiglie! "Solo chi conosce le proprie uve può stabilire come vinificarle ed è per questo che ho deciso di farlo in prima persona". Nelle parole semplici di Vincenzo Cesani c'è tutta la filosofia aziendale: il rispetto del territorio e coltivare per arrivare a un prodotto finale d'alta qualità. L'attività continua oggi grazie alla passione e competenza delle figlie Letizia e Marialuisa, da sempre coinvolte nella gestione aziendale. E l'energia insieme alla dolcezza femminile è il vero e proprio punto di forza di questa piccola, ma dinamica realtà. Quella dell'agricoltura

è una scelta professionale maturata in Letizia dopo la laurea in Economia e Commercio, quando ha iniziato ad affiancare il padre: "La mia prima vendemmia è stata quella del 1993, anno in cui sono entrata in maniera attiva in azienda, contemporaneamente ho frequentato alcuni corsi all'Istituto di Viticoltura di Gaiole sulle tecniche di vinificazione, ma è stata e continua a essere importante la formazione che si svolge quotidianamente con l'esperienza diretta. Ho la fortuna di poter seguire mio padre in vigna, lui conosce ogni singola vite, le sue parole e i suoi consigli sono un prezioso compendio di viticoltura e buone pratiche agricole, è una fonte inestimabile d'indicazioni e informazioni. E nel confronto si cresce personalmente e come azienda. Mi sono subito appas-



Vincenzo Cesani

sionata a questo lavoro, ho imparato ad avere un rispetto assoluto del tempo, elemento fondamentale per chi si occupa di vino, ho riscoperto un'etica produttiva che ci ha portato al biologico e a cercare una sempre maggior qualità. Ma l'agricoltura c'impone delle scelte che devono essere fatte con coerenza, questo significa non guardare il mondo sempre e solo con la lente del successo e del denaro". I valori tradizionali sono quelli che hanno da sempre ispirato Vincenzo e che ha solidamente tramandato alle sue figlie. Così, se Letizia è operativa del settore agricolo, Marialuisa si occupa degli ospiti, delle visite e della commercializzazione: "Anche se, essendo un'azienda a conduzione totalmente familiare, i ruoli sono intercambiabili, siamo cresciute con l'azienda stessa, quindi siamo parte d'ogni singolo aspetto produttivo. Essendo la sorella minore sono stata un po' più fortunata nel senso che sono entrata operativa nel 2005, quando la parte vitivinicola era già strutturata. In quel periodo stavamo completando tutte le ristrutturazioni degli edifici adibiti ad agriturismo, quindi da sempre mi sono occupata un po' più dell'accoglienza". L'azienda Cesani si trova in una splendida zona a nord di San Gimignano e oggi si estende su 35 ettari, di cui 26 vitati con ottime esposizioni e tutti in produzione - 15 a Vernaccia, il resto a bacca rossa, iscritti a Chianti Colli Senesi e San Gimignano doc - poi oliveti, zafferano, bosco e un po' di seminativi. I principi sono basse rese per ettaro, cure meticolose in vigna e un buon lavoro in cantina, realizzato per fasi successive al fine di essere espressione unica dell'interazione tra memoria storica e tecnologia. La mission aziendale è quella di produrre vini che siano l'espressione più autentica della terra faticosamente conquistata, dove sapienza e tradizione familiare consentono d'ottenere dai vitigni autoctoni più tradizionali - Vernaccia di San Gimignano, Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino, Ciliegione - alcune delle massime espressioni qualitative della zona. L'azienda, completamente certificata bio, utilizza solo prodotti naturali sia in vigna che in cantina, dove, con l'attenta gestione delle temperature, si cerca di preservare completamente le caratteristiche qualitative delle uve raccolte con tecniche rispettose ma all'avanguardia, curando manualmente ogni momento del processo produttivo. Tutto il vino prodotto è imbottigliato e complessivamente si aggira intorno alle 120mila bottiglie annue, di cui il 55% va all'estero soprattutto in USA, ma anche Europa, America Latina e Giappone. I terreni sono costituiti all'80% da suoli d'origine marina, sabbie e argille plioceniche con una moltitudine di conchiglie fossili. Il parco vigneti è diviso in 3 blocchi separati che si trovano in un raggio di soli 3 chilometri, seppur tutti con terreni di diversa composizione. Nel centro aziendale di Pancole, a 300 metri s.l.m., i vigneti, impiantati fra gli anni Settanta e Ottanta - da cui si produce la Vernaccia base d'annata, tutto il Chianti Colli Senesi e il Ciliegione in purezza - sono esposti totalmente a est in un'area costituita da suoli limoso sabbiosi, ben ventilata ma molto siccitosa, così le uve tendono a maturare molto velocemente e quindi la gestione del verde è cruciale. Di color paglierino scarico con riflessi verdognoli, la Vernaccia -

mediamente 40/45 mila bottiglie l'anno che fanno solo acciaio per mantenere il controllo della temperatura ed evitare la fermentazione malolattica - presenta un olfatto intenso e fruttato con note agrumate e sentori minerali, al palato è sapida e persistente con retrogusto di mandorla tipico del vitigno. Concentrata, equilibrata e di gran ricchezza, è perfetta sia per un aperitivo estivo ma anche con carni bianche e pesce. Il Chianti Colli Senesi, di cui vengono prodotte circa 25/30mila bottiglie annue, è un blend di Sangiovese, Malvasia Nera e Canaiolo che fa solo cemento, dove si svolge anche la malolattica. Rubino brillante, al naso è fruttato e persistente con decisi sentori di giaggiolo e viola, speziato con note di garofano, in bocca è persistente con tannini morbidi, un vino semplice e ricco, compagno eccellente di formaggi stagionati, affettati toscani e carni alla griglia. Il Serisè, 100% Ciliegione, nasce con la vendemmia 2004 per un'esigenza tecnica, quella di vendemmiare le uve quando sono perfettamente mature e, andando a maturazione prima del Sangiovese, una piccola percentuale, circa quattromila bottiglie, viene imbottigliato in purezza. Questo vitigno è di abbastanza difficile gestione sia per la dimensione degli acini che per la fragilità della buccia: gli acini sono molto grandi e ciò fa sì che la buccia sia estremamente tesa. Maturato in barriques per 12 mesi e per altri 6 affinato in vetro, alla visiva è rosso rubino con intensi riflessi porpora, all'olfatto è intenso con evidenti sentori di ciliegia sotto spirito, lampone e floreali di violetta, in sottofondo piacevoli note di chiodi di garofano. È un rosso che non ama compromessi, o piace da morire o non piace perché è di carattere e ha uno scostamento che lascia perplessi tra l'aspetto olfattivo e quello gustativo. Al naso è veramente intrigante, quindi ti aspetteresti un vino rotondo, in realtà ha un'acidità spiccata, è tannico, alcolico e un po' rustico. Decisamente da invecchiamento, adesso è in commercio la vendemmia 2014: è un vino di nicchia, quasi didattico, ma che a livello gastronomico dà tante soddisfazioni. Passiamo ora al secondo blocco di 7 ettari di Vernaccia in località San Quirico, a 280 metri s.l.m. sulla provinciale per Certaldo, dove troviamo suoli marini umidi con aree d'argille grigie e blu. Acquistate nel 2010, sono vigne vecchie piantate intorno al 1975 e già in conduzione organica da molti anni, che producono pochissimo, le cui uve per la metà vanno nella Vernaccia base e per l'altra metà vanno a costituire le 10mila bottiglie del cru di Vernaccia "Clamis", dal nome della conchiglia fossile che si trova diffusamente in



quel vigneto, che ha visto la luce col millesimo 2015. Maturata in acciaio con le sue fecce fini per 12 mesi e affinata per ulteriori 8/10 mesi in bottiglia, esce un anno dopo la Vernaccia d'annata e si presenta color giallo paglierino intenso con riflessi dorati e un olfatto complesso con sentori di spigo e glicine, note di pietra focaia, al palato è mielosa, morbida, calda con un sale veramente spiccato. Ed eccoci al terzo blocco di 5 ettari di vigneti, esposti a est/nord-est in località Cellole, una delle più alte di San Gimignano a 360 metri slm, con suoli pietrosi d'alberese, tante ginestre e un vento tremendo, dove vengono coltivate solo uve a bacca rossa per-

ché, nonostante la Vernaccia sia il vino più conosciuto della zona, l'azienda Cesani si è fatta conoscere al mondo anche per i suoi rossi. Il terreno nudo fu acquistato negli anni Novanta e da qui è nato con l'annata 1995 il cru Luenzo, dall'unione di Luisa e Vincenzo, 10/15mila bottiglie di un blend 90% Sangiovese e 10% Colorino da grande invecchiamento, che è stato uno dei primi "3 Bicchieri" a San Gimignano, infatti l'azienda Cesani è l'unica in zona a esser stata premiata sia per i bianchi che per i rossi. Dopo la fermentazione in cemento passa in barriques di primo, secondo e terzo passaggio per circa 12/16 mesi e poi affinato lungamente in ve-

tro, tanto che ora è in commercio la vendemmia 2012, quindi il tempo è una variabile fondamentale. Granato intenso con riflessi violacei, dona al naso sentori di mora, frutti di bosco e marasca, fragranze speziate poi grafite, liquirizia, cioccolato e tabacco, al gusto è pieno e caldo con tannini finissimi e un lungo finale. Perfetto per la selvaggina, è soprattutto un vino da meditazione. Ma manca di parlare di uno dei prodotti di punta, la Vernaccia riserva Sanice, selezione chirurgica di uve da tutti i territori vendemmiate un po' tardivamente, la cui prima etichetta è dell'annata 1995. Se fino alla vendemmia 2011 aveva un piccolo passaggio in legno, te-

nendo conto di quest'areale così siccitoso, dalla 2012 fa solo acciaio, dove fermenta a bassa temperatura, successivamente passa in una vasca in cemento, sempre sulle fecce con batonnage settimanali. Dalle 10 alle 12mila bottiglie che escono dopo 30 mesi dalla vendemmia, infatti è ora in commercio la 2016, che si distinguono al naso per la grande aromaticità marina con intriganti note di salsedine e alga, in bocca è netta, acida e grassa al tempo stesso, esprimendo una bella finezza ed eleganza col tipico retrogusto ammandorlato. Ma l'azienda agricola Cesani è una vera e propria piccola fattoria, infatti anche l'olio ha la sua importanza: tutte le quattromila piante d'olivo insistono in collina e i frutti vengono raccolti a mano come richiede la tradizione. L'intera produzione bio – mediamente 30 quintali di un blend di 4 cultivar toscane per eccellenza: Moraiolo, Leccino Frantoio e Correggiolo – viene trasformata in un piccolo frantoio certificato bio. Frante entro 24 ore dalla raccolta e spremute a freddo, danno vita a un extravergine d'alta qualità che mantiene intatti gli aromi e le caratteristiche delle olive: intenso al naso con piacevoli sentori d'asparago e carciofo, al gusto è delicato e persistente. Dal 1999 l'azienda si è poi dedicata anche al recupero della coltivazione di un antichissimo prodotto di San Gimignano andato smarrito per molto tempo, lo zafferano, una spezia coltivata fin dal Medio Evo, quando, oltre che per dipingere le stoffe, veniva usata anche come medicinale o moneta di scambio. Il fiore nasce dal bulbo alla fine del mese d'ottobre e deve essere raccolto a mano, ancora chiuso, giornalmente. Dall'essiccamento dei 3 stimmi interni del fiore sui carboni, senza polverizzarlo, viene messo in commercio in stimmi interi: si parla di soli 300 metri quadrati di superficie, che danno tra i 200 e 300 grammi di zafferano all'anno. Infine la famiglia Cesani nel centro aziendale offre, addirittura dal lontano 1992, un servizio d'agriturismo, composto da 10 semplici ma confortevoli camere e un panoramico appartamento, tutti ristrutturati nel rispetto della struttura originale per un totale di 26 posti letto. In un angolo di Toscana fuori dai circuiti del turismo di massa, alla riscoperta di sapori e saperi tradizionali che si tramandano di generazione in generazione, potrete conoscere e apprezzare a pieno il fascino della vita in campagna. Con la possibilità di degustazioni e visite alla cantina e all'azienda agricola, nonché, per i più curiosi e desiderosi di comprendere l'intrigante mondo del vino, mini corsi di enologia. L'offerta si basa sul pernottamento e una luculliana prima colazione con prodotti del territorio. Quello che vuole la famiglia Cesani è conciliare la sostenibilità economica col minimo impatto ambientale e il giusto uso delle risorse, rispettando l'ambiente e le stagioni, in funzione della qualità e in un'ottica di filiera corta. Valori che si mantengono in questo lavoro manuale e di fatica ma che, se svolto al pieno della passione, ricco di soddisfazioni. Il tutto basato sui principi della solidarietà, cooperazione e giustizia, in modo che le logiche finanziarie risultino non preponderanti e i rapporti tra le persone siano sempre prevalenti sul consumo sconsiderato, valorizzando il patrimonio naturale e umano del terroir San Gimignano.