

“Al Sangiovese serve un’impronta inedita e giovanile”. Dal cuore del Chianti Classico la voce dell’enologa alle prese con un vino che parla italiano e americano

25 Giugno 2025

di **Serena Leo**



PANZANO IN CHIANTI – Classe 1982, nessun passato enologico prima della laurea in viticoltura ed enologia, tanta voglia di mettersi alla prova. Così **Serena Gusmeri**, direttore generale di Vecchie Terre di Montefili si racconta e racconta che far vino in Toscana deve essere un atto dinamico, non troppo ancorato alla storia tradizionale.

“Ho sempre amato la natura, la campagna e l’orto facevano parte di me sin da piccola, ma anche l’avventura. Come scout prima e capo scout dopo volevo iscrivermi a scienze forestali per poter stabilire un contatto con la natura, ma i miei amici mi mettevano in guardia da

questo perché, con molta probabilità, avrei passato il mio tempo chiusa in ufficio. Il caso ha voluto che venissi in contatto con la possibilità di iscrivermi a viticoltura ed enologia presso l'università di Verona in collaborazione con quella di Conegliano. Qui", dice, "ho capito che il mio futuro sarebbe stato in vigna e anche in cantina. Il cammino di studio mi ha portato in Australia e poi mi ha riportato vicino casa, da bresciana. In Franciacorta ho iniziato con le bollicine presso l'azienda Muratori, però il destino aveva in serbo ben altro".

Proprio grazie all'azienda Serena si è trovata a dover fare le valigie e arrivare in Campania, a Benevento e dintorni. Andata per rimanerci solo il tempo necessario della vendemmia, l'enologa ha passato ben sei anni tra le aziende di Benevento e Ischia.

Un'esperienza che l'ha portata a lavorare gli autoctoni regionali come Fiano e Biancolella, capendo quanto in quel territorio ci fosse un futuro solo da scrivere, perché di qualità ce n'è tanta.

"In Campania inizio a gestire la parte agronomica e ho scoperto il piacere del saper stare in vigneto. Per sei anni ho parlato la lingua dei vini bianchi, poi la vita mi ha messo di fronte alla necessità di voler riavvicinarmi a mio marito che nel frattempo aveva avuto un incarico lavorativo in Toscana".



Proprio nel 2015 Serena viene in contatto con **Nicola Marzovilla, Frank Bynum e Tom Peck Jr**, una cordata imprenditoriale pronta a dare il via a un'avventura nel Chianti Classico. L'obiettivo era dar vita a una cantina che sapesse parlare due lingue senza che una snaturasse l'altra e quindi, lei ne è diventata quasi il volto, pensando a un prodotto adatto per piacere in Italia e oltreoceano.

Uno studio controcorrente che abbandona i dettami della tradizione e riscrive un po' la modernità tanto cercata in fatto di vini rossi.

Vecchie Terre di Montefili nasce per rinfrescare l'immagine del Sangiovese, proprio come tanti delle nuove generazioni stanno facendo.

“La Toscana vive di luce riflessa grazie al lavoro che è sempre stato fatto sul territorio. Certo, in altre zone d'Italia si combatte per emergere e farsi conoscere, proprio come ho visto fare nel beneventano. Qui però, siamo in un posto benedetto da Dio in cui la bellezza si adagia molto sulla tradizione e qualche passaggio, sul vino, si tende a dare per scontato”, afferma

www.virtuquotidiane.it “Al Sangiovese serve un'impronta inedita e giovanile”. Dal cuore del Chianti Classico la voce dell'enologa alle prese con un vino che parla italiano e americano

l'enologa. "Ed è proprio sul territorio che le nuove generazioni agiscono scardinando i dettami di quello che è stato. Lo fanno studiando, girando per il mondo, così da venire in contatto sempre con nuove idee. Attorno a me ci sono colleghi che hanno sviluppato una sensibilità maggiore capace di dare al Sangiovese nuova linfa, quello che serve, perché abbiamo bisogno di novità".

Vecchie Terre di Montefili è un'azienda dall'imprinting americano che oggi vale il 30% dell'export oltreoceano. In America si cerca la tradizione, quella dei grandi nomi, quella in cui tutto cambia affinché nulla cambi. Su questo Serena non ci è stata e con la proprietà ha scommesso sul cambio di passo, portando i suoi frutti anche laddove non c'era possibilità di cambiamento. "Bevete pure le grandi etichette in America, noi vogliamo dare un'identità al vino" afferma.

"Il mio Sangiovese rispecchia l'immagine di un'uva fresca, non stereotipata. È importante ascoltare il terreno e lavorare partendo da questo. Ogni particella si vinifica separatamente e ogni anno non tutto segue una regola fissa, ci affidiamo agli specialisti che dal campo alla cantina monitorano ogni cambiamento dal clima al suolo. Meno legni, più estrazioni in fermentazione. Ciò che ne viene fuori è un prodotto orientato verso un consumatore più curioso e meno ancorato ai classici principi del vitigno. Dobbiamo saper appassionare i più giovani promuovendo comunque un vino elegante e fresco alla beva. Poi c'è il racconto".

Il vino firmato Vecchie Terre di Montefili piace. Piace il tradizionale Anfiteatro da vigne di 50 anni perché rispecchia la visione classica del Sangiovese, ma incuriosisce la visione innovativa di Chianti Classico.

"Puntiamo a crescere un ulteriore 30% in termini di export in America. Qui ci facciamo forza anche sulle Uga che rivitalizzano in tutto e per tutto le zone del Chianti Classico. La zonazione serve e il consorzio ha egregiamente assolto a questo compito, incuriosendo anche gli americani nella degustazione".

Ciò che non può mancare, secondo Serena, è l'umanità nel Sangiovese e nel vino in generale, andando oltre il luogo comune. Il vino ha bisogno del supporto dell'incontro oltre la qualità, cura, competenza.

"Ciò che ci fa scegliere un vino è il ricordo piacevole. Dobbiamo saper dedicarci all'incontro, investendo tempo ed energie, raccontando ciò che effettivamente accade ai nostri avventori. Mettiamoci in gioco prima come persone, basta creare un'empatia con loro e il vino lo ameranno".

In un'epoca di crisi dei consumi come questa c'è bisogno di storie sempre più appassionanti, ma anche di verità su ciò che si beve. Non è più tempo di lasciarsi affascinare dai fasti del passato, piuttosto è il momento di guardare verso le novità. E Serena Gusmeri, proprio su questo, vuole osare senza guardarsi indietro.

