



Tra architetture ipogee e tradizione poliziana, la filosofia del vino secondo la Cantina De' Ricci

9 Gennaio 2026 

MONTEPULCIANO - Montepulciano (Siena) è una delle terre vinicole più autentiche della Toscana. Colline argilloso-silicee, escursioni termiche favorevoli e una lunga tradizione di allevamento del Sangiovese hanno fatto del territorio una culla ideale per vini strutturati e longevi.

La vocazione del territorio al vino si riflette non solo nei vigneti, ma anche nell'identità urbana della cittadina, dove anche piazze, palazzi e botteghe raccontano una storia legata alla viticoltura.

Un elemento caratteristico di Montepulciano è il suo ampio sistema di cantine sotterranee. Gallerie, botti e ambienti scavati nella pietra tufacea o nel banco argilloso che mantengono condizioni termiche e igrometriche costanti ideali per l'affinamento.



In questo contesto storico e territoriale si inserisce la Cantina De' Ricci, realtà storica di Montepulciano che unisce radici antiche e gestione contemporanea della produzione. La storia documentata della famiglia e della loro cantina risale a secoli fa. Documenti e la struttura stessa testimoniano fasi di ampliamento e rinnovamento tra Medioevo e Rinascimento, con interventi significativi nella prima metà del XVI secolo che hanno contribuito a creare la struttura nota oggi.

La cantina storica è spesso indicata come la Cattedrale del Vino, segno della sua imponenza e della sua conformazione architettonica degna delle più grandi cattedrali europee, ma anche per il suo retaggio storico.

Qui, infatti, si produceva il vino da destinare alla messa religiosa, diverso in quanto venivano poste in infusione miscele di erbe e spezie. Questa grande sala è stata ricavata nel cosiddetto Sasso di Montepulciano, in epoca etrusca, scavando nel tufo su cui oggi è costruito il borgo.



A raccontare a *Virtù Quotidiane* la storia della famiglia De' Ricci e della cantina è **Enrico**



Trabalzini, attuale proprietario della realtà: “La storia di Montepulciano nasce come insediamento etrusco. Successivamente furono l’Arcivescovato di Firenze e quello di Arezzo a mandare qui l’ordine dei gesuiti. Era l’ordine che tramandava negli archivi gli usi e le tradizioni agroalimentari dei territori. Questo rese il borgo il punto d’incontro perfetto tra Firenze e Roma”.

“Qui ci troviamo nella zona dove un tempo c’erano tre vulcani, una parte di Montepulciano emersa e lontana dalle falde acquifere. Per tale ragione sono stati costruiti dei pozzi per la raccolta dell’acqua, pozzi come quello in cui si è sviluppata una parte della Cantina De’ Ricci, la Cattedrale del Vino”.



Un’altra conseguenza dell’assenza di acqua è da ritrovarsi nel consumo di vino come strumento energetico, consumato per riscaldarsi e per darsi energie. “Un bellissimo esempio è il ricettario dell’ospedale conservato nell’archivio comunale, dove in base alle presunte malattie veniva prescritto una determinata quantità di vino al giorno”.

“Spostandoci in tempi più recenti, possiamo dire che la cantina sia in parte considerata a livello monumentale, mentre in parte ancora si utilizza in varie fasi della lavorazione. Abbiamo al momento 30 ettari di produzione divisi fra due cantine. Qui facciamo solo la parte dell’invecchiamento, mentre a cinque chilometri abbiamo la cantina di vinificazione, la Tenuta Fontecornino”.



Come spesso accade, anche in questa narrazione la storia si fonde con la leggenda. Secondo la storia locale le origini del nome De’ Ricci risalirebbero a un orfano nato nel XII secolo proprio nella grotta etrusca della proprietà attuale, dotato di un’insolita capacità di prevedere il tempo osservando il comportamento dei ricci.

In un’epoca in cui tali abilità potevano essere scambiate per superstizione o eresia, egli si salvò rivelando che le sue previsioni derivavano semplicemente dall’attenta osservazione della natura. Da questa storia derivò il soprannome Riccio De’ Ricci, poi trasmesso alla famiglia che avrebbe legato il proprio nome alla celebre cantina. La vicenda è oggi parte integrante dell’identità narrativa dell’azienda, evocata anche nel suo simbolo, un riccio rivolto verso il sole.

La produzione di De’ Ricci ruota oggi attorno al Vino Nobile di Montepulciano Docg, ottenuto principalmente da Sangiovese. L’azienda descrive pratiche di vendemmia selettiva,



vinificazione controllata e affinamenti in legno con tonneaux e botti, per ottenere vini complessi e strutturati.



Oltre alla produzione, Cantina De' Ricci ha sviluppato un'offerta di esperienze per i visitatori. Visite guidate alla cantina storica con degustazioni e pranzi in vigna che accostano i vini aziendali a prodotti tipici locali. Queste attività mirano a coniugare educazione al vino, valorizzazione del patrimonio architettonico e promozione del territorio.

De' Ricci è un esempio di come la storia, il terroir e le tecniche enologiche possano convivere. Una cantina che custodisce memoria e contemporaneamente interpreta il Vino Nobile con metodi di affinamento attuali, offrendo al pubblico la possibilità di scoprire, letteralmente, la profondità della tradizione vinicola di Montepulciano.