

Vallepicciola: eccellenza toscana tra vino, sostenibilità e ospitalità

6 Luglio 2025

di **Redazione**



CASTELNIOVO BERARDEGNA – Immersa tra le colline del Chianti Classico, a pochi chilometri da Siena, Vallepicciola è molto più di una semplice azienda vitivinicola: è un luogo dove la tradizione toscana incontra l'innovazione, dando vita a un progetto che abbraccia vino, architettura, ospitalità e sostenibilità.

Nata dalla visione della famiglia Bolfo e cresciuta sotto il segno dell'eccellenza, Vallepicciola oggi si distingue non solo per la qualità delle sue etichette, ma anche per la capacità di offrire esperienze immersive ai visitatori, trasformando ogni soggiorno in un viaggio sensoriale nel cuore del Chianti.

Dalla maestosa cantina progettata in armonia con il paesaggio naturale, alle esperienze enoturistiche come il Sunset pic-nic o la Pinot Noir Experience, fino alla proposta di hotellerie e ristorazione di alto livello, Vallepicciola rappresenta un modello di integrazione tra territorio, cultura del vino e accoglienza.



Alberto Colombo

Virtù Quotidiane ne ha parlato con **Alberto Colombo**, amministratore delegato di Vallepicciola, per scoprire da vicino visione, sostenibilità, enoturismo e futuro di questa eccellenza toscana.

In che misura i valori e la visione della famiglia Bolfo hanno plasmato l'anima di Vallepicciola, contribuendo a renderla un punto di riferimento nel panorama vitivinicolo toscano?

Tantissimo. La famiglia Bolfo ha creduto fin da subito nel potenziale di questo luogo, e ha investito non solo risorse, ma anche cuore e visione. Hanno immaginato Vallepicciola come un progetto a lungo termine, in cui la qualità, il rispetto per la terra e l'accoglienza fossero al centro. Il risultato è un'azienda che oggi si distingue per stile, eleganza e radicamento nel territorio.

In che modo il concetto di “famiglia” si riflette anche nella gestione del personale e nella cultura aziendale?

Siamo cresciuti con l'idea che un ambiente sereno e collaborativo sia la base per fare bene il nostro lavoro. Il concetto di famiglia si riflette nel modo in cui ci relazioniamo ogni giorno: rispetto, fiducia, senso di appartenenza. C'è dialogo, c'è ascolto, e si cerca sempre di far sentire tutti parte di un progetto comune.



La vostra cantina è un esempio di architettura organica: qual è stato l'approccio alla progettazione in termini di integrazione con la natura?

L'obiettivo era chiaro: creare una struttura che si inserisse nel paesaggio senza disturbare. Non volevamo una cantina “da mostra”, ma un luogo vivo che fosse parte del territorio. Il progetto ha seguito le curve naturali delle colline, con materiali poco invasivi e grande attenzione alla sostenibilità. Il risultato è una cantina che quasi scompare nel paesaggio, ma che al suo interno è moderna, efficiente e accogliente.

In che modo la struttura della cantina supporta l'efficienza produttiva e

L'ospitalità?

Ogni spazio è stato pensato per essere funzionale. Dalla zona di vinificazione all'affinamento, tutto segue un flusso logico che ci permette di lavorare bene, con ordine. Allo stesso tempo, abbiamo creato ambienti belli da vivere anche per i visitatori: sale luminose, terrazze, angoli silenziosi con vista sulle vigne. È un luogo dove si lavora, ma che racconta anche la nostra storia.



Vallepicciola aderisce al programma Viva: quali sono le azioni concrete che mettete in campo per garantire una produzione vitivinicola sostenibile?

La sostenibilità non è uno slogan per noi. È una serie di scelte quotidiane: usare meno acqua, ridurre gli sprechi, curare il suolo senza forzarlo, investire in energia pulita. Viva ci aiuta a misurare il nostro impatto e a migliorare. Ogni anno facciamo passi avanti, perché il futuro del vino passa anche da qui.

Quali sono le etichette che più rappresentano l'identità di Vallepiciola e perché?

Sicuramente il nostro Chianti Classico Riserva, che è elegante e fedele al territorio, ma anche il Pievasciata Rosso, un Supertuscan intenso che mostra il nostro lato più sperimentale. E poi c'è il Pinot Nero, che rappresenta la sfida: coltivarlo qui, dove nessuno se lo aspetta, e ottenere risultati sorprendenti.

Come nasce la visione enoturistica di Vallepiciola e in che modo si integra con l'identità produttiva dell'azienda?

È nata in modo naturale. Quando hai un luogo come questo, è quasi un dovere dividerlo. L'enoturismo per noi non è “vendere vino”, ma raccontare una storia: la terra, il lavoro, le persone. Abbiamo voluto creare esperienze autentiche, che parlassero davvero di chi siamo.



Quali esperienze enoturistiche proponete oggi agli ospiti che visitano

Vallepicciola?

Ce n'è per tutti i gusti: visite guidate, degustazioni, passeggiate tra le vigne. Alcune esperienze sono più classiche, altre più emozionali, come il Sunset Pic-nic o la Pinot Noir Experience, pensate per vivere il vino in momenti speciali. Vogliamo che ogni visita sia personale, non standardizzata.

Qual è il valore aggiunto che Vallepicciola intende offrire ai visitatori attraverso le esperienze come la Pinot Noir Experience o il Sunset Pic-nic?

Un ricordo vero. Quando qualcuno viene qui, vogliamo che si porti a casa un'emozione, non solo una bottiglia. Vogliamo far sentire il legame tra vino e territorio, tra lavoro e passione. Il Pinot Noir racconta una sfida, il Sunset Pic-nic un momento di bellezza e semplicità. Sono esperienze pensate per lasciare un segno.

Quanto incide l'enoturismo nel modello di business complessivo dell'azienda?

Oggi è una parte importante. Ma più che il peso economico, conta il valore che porta: rafforza la relazione con le persone, apre nuovi canali, racconta chi siamo in modo diretto. È un'estensione naturale della nostra filosofia produttiva.

Quali sono le principali sfide e opportunità che immaginate di affrontare nel breve e medio periodo?

Le sfide sono tante: i cambiamenti climatici, i costi, la complessità dei mercati. Ma vediamo anche molte opportunità: chi beve vino oggi è più curioso, più attento, vuole capire cosa c'è dietro un'etichetta. Noi vogliamo continuare a crescere, senza perdere di vista ciò che ci rende unici: cura, autenticità e rispetto per il territorio.

Dove vede Vallepicciola tra dieci anni nel panorama vitivinicolo italiano e internazionale?

Ci vediamo ancora qui, tra queste colline, ma con un'identità sempre più forte anche fuori dall'Italia. Vorremmo che Vallepicciola fosse riconosciuta non solo per la qualità dei vini, ma anche per la sua visione umana, culturale e sostenibile. Un punto di riferimento per chi cerca il bello, il buono e il vero. **Mario Miranda**

