



Vallepicciola, l'enologo Alessandro Cellai: "Il mio lavoro nel segno di Tachis. Nel Chianti Classico il futuro del vino italiano"

15 Aprile 2026 

VERONA – Alessandro Cellai, iniziamo da una delle sue ultime sortite enologiche: Vallepicciola. Un ambizioso progetto nel cuore del Chianti Classico che a dispetto del nome è partito con grandi aspirazioni e più che ragguardevoli risultati, sia con il territoriale Sangiovese che con l'internazionale Chardonnay...

Vallepicciola è forse uno dei progetti più importanti dal punto di vista di legame essenziale tra territorio e vitigno e questo è stato il leitmotiv che ha accompagnato la mia scelta di seguire questo progetto. La mia filosofia enologica è sempre quella di cercare di mettere il vitigno nella migliore condizione per parlare di sé stesso senza mai dimenticare il territorio in cui viene piantato. Vallepicciola è una realtà straordinaria dove il Sangiovese esprime forse una delle versioni migliori di sé stesso perché abbiamo un territorio meraviglioso, prevalentemente argilloso ma con un'altitudine che ci contraddistingue, intorno ai 450 metri sul livello del mare. Pertanto ne scaturiscono vini con grande personalità e struttura ma allo stesso tempo con grande freschezza e piacevolezza che portano all'interno delle nostre bottiglie una straordinaria bevibilità, valore che non dovrebbe essere mai dimenticato.

Come enologo e amico di famiglia prima ancora che testimone della sua opera, quale pensa sia il lascito intellettuale di Giacomo Tachis nella nuova generazione di enologi?

Questa domanda mi tocca il cuore. Ogni volta che si nomina Giacomo Tachis provo un'emozione fortissima perché per me ha rappresentato la luce della mia carriera. Mi ha tenuto sotto la sua ala come se fossi un figlio, senza ovviamente nulla togliere ad Ilaria per la quale provo un affetto straordinario. Se volessimo sintetizzare le tre colonne di Tachis, ancora oggi estremamente attuali, direi che per lui un grande vino doveva essere figlio del territorio, figlio del vitigno e figlio dell'anima di colui che l'ha prodotto. Cioè all'interno del vino, assaggiandolo e degustandolo, si dovevano percepire le emozioni che quel vino ha assorbito durante tutte le fasi, a partire dall'uva per arrivare in cantina fino ad essere presentato all'interno della bottiglia. Questa è l'essenza di Giacomo Tachis e per me lavorare per Vallepicciola è un onore e un grandissimo privilegio perché è un'azienda in un territorio meraviglioso con una proprietà straordinaria che permette di lavorare andando a percepire l'anima di questo territorio. Castelnuovo Berardenga e la collina di Pievasciata, dove ci troviamo, ha davvero qualcosa di unico.



Fra effetti del cambiamento climatico e sotto-valutazione delle potenzialità su quale area d'Italia punterebbe per il futuro prossimo?

Ci sono tanti territori in Italia che rappresenteranno una grandissima espressione della sinergia tra vitigno e territorio. Se però dovessi eleggerne uno rimarrei legato al Chianti Classico perché – nel suo essere così eterogeneo passando dalle espressioni di Radda a quelle di Castelnuovo Berardenga sa essere così multiforme ma bello allo stesso momento, senza che una forma prevalga sull'altra. E anche senza negare il cambiamento climatico è incredibile come sappia reagire delle situazioni che potrebbero apparentemente sembrare negative per la qualità, dando sempre una carica emotiva all'interno delle nostre bottiglie.

Vallepicciola

A 15 km da Siena, nel comune di Castelnuovo Berardenga, l'azienda Vallepicciola si propone oggi come una delle realtà vinicole e agricole più suggestive e rappresentative della regione con i suoi 107 ettari di vigneti per la produzione del vino, suddivisi in 6 varietà di uva e le sue 4.000 piante d'ulivo per la produzione di olio.

Vallepicciola è un progetto avviato nel 1999, anno in cui **Bruno Bolfo** e sua sorella **Giuseppina** ristrutturarono un antico casale, dando vita all'albergo 5* Hotel Le Fontanelle. Nel 2022, è stato poi inaugurato The Club House 5*L nelle immediate vicinanze, ampliando così l'esperienza di lusso per gli ospiti. L'ampia e moderna cantina dell'azienda, ambizioso esempio di architettura organica ad opera dell'architetto **Margherita Gozzi**, va alla ricerca di un rapporto armonioso con la natura circostante.

In una superficie di circa 6.000 mq, trovano spazio tutte le fasi della vinificazione – nei due piani interrati – gli uffici, il negozio e le sale degustazione. La presidenza è affidata a **Nicola Vercellotti**, nipote del proprietario. Nelle vigne si trova il sangiovese per la produzione di Chianti Classico Docg e 6 vitigni internazionali (Pinot Nero, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Chardonnay e Petit Verdot) per la produzione di vini toscani Igt; attualmente la produzione annua è di 500mila bottiglie.