

bubble's

•

Rocca Delle Macie festeggia il suo 50° anniversario e si presenta come Famiglia Zingarelli

di Giovanna Moldenhauer

Incontriamo Sergio Zingarelli, carismatico personaggio alla guida di Rocca delle Macie, proprietà acquistata dal padre Italo nel 1973 a Castellina in Chianti. L'occasione è stata una serata, tenutasi a Milano, volta a celebrare un percorso di cinque decenni che ha attraversato tutte le profonde trasformazioni del Chianti Classico e del Sangiovese.

La storia di Rocca delle Macie e quella della famiglia Zingarelli ha avuto inizio nel 1973 quando Italo, noto produttore cinematografico romano di C'eravamo Tanto Amati di Ettore Scola e della fortunatissima serie di film con la coppia di Bud Spencer e Terence Hill, tra cui Lo Chiamavano Trinità, decise di acquistare 140 ettari nel cuore del Chianti Classico. Con l'acquisizione del borgo Le Macie Italo riesce finalmente a trasformare il suo grande sogno di diventare produttore vitivinicolo in realtà, trasmettendo poi quello stesso amore ai suoi tre figli, Fabio, Sandra e Sergio. Nel 1989 Sergio, il figlio minore, assume la guida dell'azienda paterna prima con il supporto della moglie Daniela, successivamente della terza generazione, sviluppa Rocca delle Macie acquisendo altre tenute tra la Maremma (con Campomaccione e Casa Maria) e il Chianti Classico (con Fizzano, Sant'Alfonso e Tavolelle), arrivando ad avere oggi oltre 200 coltivati a vigneto. Quello che a tutti gli effetti può essere un successo è fondato su un accurato lavoro nei decenni nei vigneti, sull'implementazione di avanzate tecniche di vinificazione e affinamento nelle cantine, peraltro ampliate e rimodernate nel corso degli anni. Un successo dovuto principalmente a Sergio, alla sua dedizione e attaccamento al territorio, anche con il suo contributo alle iniziative del Consorzio del Chianti Classico dove ha ricoperto la carica di Presidente per due mandati, dal 2012 al 2015 e dal 2015 al 2018, essendo ancora oggi il Vice Presidente.

Alla celebrazione del 50° anniversario svoltosi a Milano Sergio commenta “Oggi, sono particolarmente orgoglioso ed emozionato che sia una nuova e brillante generazione – con mio figlio Andrea, con la responsabilità in Campagna e Cantina, mia figlia Giulia sempre più dedicata all'area Hospitality e mio nipote Fabio, supporto nella Gestione ed Amministrazione, tutti a sviluppare con un moderno approccio il nostro progetto enologico familiare”.

Nell'occasione dopo un brindisi con lo champagne Maxime Blin Grande Tradition, distribuito da quest'anno da Famiglia Zingarelli, abbiamo degustato quattro annate (2019, 2018, 2017 e 2016) di Sergio Zingarelli Chianti Classico Gran Selezione DOCG, tutti vini di ottima fattura di cui segue un breve profilo degustativo.



Maxime Blin Champagne Grande Tradition Brut – Distribuito da Rocca delle Macie, è ottenuto dall'assemblaggio di 90%Chadronay e 10% Pinot Noir, costituito al 70% di vini dell'annata e 30% di vini riserva. Dopo 36 mesi di riposo sui lieviti è dosato 4grammi/litro alla sboccatura. Alla vista ha un colore giallo dorato, con una corona di bollicine fine e persistenti. Il naso è di buona complessità con note di mela cotogna, sensazioni agrumate, di miele d'acacia e poi fiori di biancospino e tiglio. Al palato è fresco, sapido, elegante, avendo con il 10% di Pinot Nero rotondità, struttura e una buona persistenza.

Voto: 90/100



Sergio Zingarelli Chianti Classico Gran Selezione DOCG – Ottenuto dal 2014 da solo Sangiovese, con cloni selezionati nella zona di produzione del Chianti Classico. Le uve provengono dal vigneto Le Terrazze della tenuta Le Macie a Castellina in Chianti. Dopo 10 giorni di fermentazione alcolica e 21 di macerazione post-fermentativa sulle bucce, il vino svolge la fermentazione malolattica in cemento. Prosegue la sua maturazione in piccole botti da 25 ettolitri di rovere francese troncais per 18 mesi a cui segue una permanenza in bottiglia per minimo 20 mesi. Il colore, nelle annate più recenti, si attesta sul rosso rubino intenso. I profumi intensi sono prima di frutta rossa seguito da note speziate sempre più presenti man mano si va indietro con gli anni, in cui acquisisce sentori balsamici. All'ingresso in bocca ha struttura, tannini presenti bilanciati da freschezza, avvolgenza, eleganza, un'ottima persistenza.

Voto: 89/100

Photo @ Rocca della Macie, Dario Garofalo

