



Guido Gualandi Vino e Olio



Basta un singolo assaggio per capire che il vino di Guido Gualandi deriva dalla sua passione; proprio da questa nasce la scelta di produrlo ispirandosi, oltre che alle moderne conoscenze enologiche, a molte delle tecniche di vinificazione presenti nell'antica tradizione toscana e ormai soppiantate da metodi di produzione di tipo industriale.

Nella metà dell'Ottocento in Toscana, Bettino Ricasoli canonizza il Chianti costituendo le varietà storiche che poi saranno usate fino ad oggi: Sangiovese (Sangiovese), Canaiolo e Malvasia. Negli anni queste varietà, insieme al Trebbiano sono state le principali per la produzione del Chianti.

Gualandi ha recentemente piantato alcune varietà antiche, non incluse in queste e riscoperte recentemente, il Pugnello e la Foglia Tonda. Dalla ricerca e dall'applicazione, dalla fatica e dalla dedizione del suo creatore nasce perciò un vino nuovo e nello stesso tempo antico. Nuovo perché prodotto manualmente e perché creato usando metodi di vinificazione che da molti anni non vengono più adottati. Antico perché gli stessi metodi da lui prescelti affondano le radici nelle usanze plurisecolari della Toscana.

Il terreno in cui sono stati coltivati i vigneti è tra i migliori suoli del Chianti: argillo-sabbioso pleistocenico e alberese. E i vigneti di Guido Gualandi sono stati creati per prediligere la qualità: ogni pianta produce al massimo 900 grammi di uva e le viti sono tenute assieme con il metodo del cordone speronato basso o Guyot per le viti vecchie. Per un ettaro, la resa media complessiva non supera i 60 quintali. I ranghi del vitigno sono zappati a mano e le piante sono trattate con poltiglia bordolese. La vendemmia si svolge dalla seconda metà di settembre fino alla prima settimana di ottobre. Per garantire fin dall'inizio la produzione di un vino di alta qualità, la vendemmia viene categoricamente svolta a mano e l'uva raccolta in bigonce. Solo così è possibile attuare un'accurata selezione dei grappoli.

La vinificazione viene fatta utilizzando gli stessi metodi tradizionali che venivano usati in passato in grande parte della Toscana. Proprio per questo motivo, all'interno delle cantine, le moderne tecnologie sono quasi del tutto bandite ed i materiali usati sono uguali a quelli che venivano adoperati cinquanta o cento anni fa.

La fermentazione del mosto si svolge in tini troncoconici aperti o in botti italiane di rovere di Slavonia. Niente tecnologia nemmeno per la pressatura, che viene compiuta con un antico torchio manuale.



Impegno per l'ambiente: La cantina e abitazione di Guido Gualandi usano già energie rinnovabili come il sole e la legna, con lo scopo di non utilizzare nessun combustibile fossile. L'acqua usata nei bagni e nel giardino è quella piovana, raccolta in apposite vasche. Il consumo di gasolio per l'agricoltura è limitato al minimo e molti lavori sono fatti manualmente. Nel 2008 viene installato un impianto fotovoltaico per la produzione di energia elettrica. L'azienda è iscritta al registro operatori biologici dal 2008 (ente certificante ICEA).