

Fattoria dei Barbi: qui abita la memoria del Brunello

scritto da Enzo Radunanza | 13/08/2021



L'azienda oggi guidata da Stefano Cinelli Colombini vanta secoli di storia legata a Montalcino, un borgo di "contadini-non contadini" che si sono aperti al mondo con il loro celebre vino ma senza mai perdere il legame con il territorio

Il paesaggio della **Val d'Orcia**, con i suoi dolci pendii e le distese vitate, alternate a file di cipressi dalla geometrica perfezione, è di quelli che suscitano emozioni di cui non ci si stanca facilmente. Curiosità e malinconia, serenità ispirata dalla bellezza naturale e impazienza di immergersi in un **contesto intriso di vicende storiche** e personaggi interessanti che hanno lasciato tracce indelebili non solo in ambito enologico.

Montalcino e il “vino per i ricchi”

Tra i borghi più suggestivi del territorio c'è quello di **Montalcino**: qui di storia ne è passata davvero tanta e molti sono i racconti da ascoltare con un **calice di Brunello tra le mani**.

Il paese è attraversato dalla **Via Cassia**, già Francigena, l'unica strada che in epoca medievale e rinascimentale collegava il nord a Roma; vi transitavano **4/5 milioni di persone l'anno** e tra queste personaggi illustri, da imperatori a cardinali, da banchieri ad artisti e tutti diretti dal Papa per ottenere qualche investitura.

Ovviamente un traffico tanto intenso determinò lo sviluppo dell'economia locale (divenne la terza città toscana dopo Firenze e Siena), unitamente al fiorire della **cultura della vite** che alimentò il mito del **Brunello di Montalcino**. Nel Cinquecento, veniva definito il “vino per i ricchi”, perché ai viaggiatori di alto lignaggio non si potevano servire prodotti scadenti.

Sintesi di diversi fattori, dalle **contingenze storiche di cui si è detto** al favorevole **contesto pedoclimatico**, il “**Brunello**” è cresciuto soprattutto per merito di persone e vitivinicoltori montalcinesi protagonisti di un impegno collettivo e interpreti di una cultura condivisa. Tra le aziende storiche che custodiscono e tramandano la cultura di questo vino ottenuto da uve di Sangiovese, c'è **La Fattoria dei Barbi**, a Montalcino in località Podernovi.

Fattoria dei Barbi: cultura del Brunello da oltre 2 secoli

Quando si percorre la strada che conduce alla **Fattoria dei Barbi** non si immagina che si stia per compiere un salto nel passato e neppure che ci si troverà catapultati in un microcosmo, di cui i vini prodotti rappresentano solo una parte, seppure rilevante.

La sottile coltre che si solleva nell'ultimo tratto di strada sterrata, prima di giungere nella tenuta oggi di proprietà di **Stefano Cinelli Colombini**, è un **sipario leggiadro** che si dissolve lasciando spazio allo spettacolo narrante di un'azienda e, soprattutto, di una famiglia illuminata presente a Montalcino dal 1352. Più di due, invece, sono i secoli dedicati alla produzione vino ma anche all'olivicoltura, all'ospitalità, alla ristorazione e alla cultura in generale.

I numeri dell'azienda

Oggi **La Fattoria dei Barbi** si estende su **325 ettari**, di cui oltre **86 coltivati a vigneto** (70 ubicati solo a Montalcino), 8 ettari a oliveto e poi campi a seminativo e boschi. Ai terreni e alle proprietà di Montalcino si aggiunge la tenuta **Aquilaia dei Barbi** a Scansano (GR), 102 ettari acquistati nel 1997.

La produzione annua si aggira intorno alle **settecentomila bottiglie divise in 14 etichette**, dal **Brunello Docg** (anche nella versione Riserva e selezione Vigna del Fiore) al **Rosso di Montalcino Doc**, dal **Morellino di Scansano Docg** al **Maremma Doc e Igt**, tra cui il bianco **Vermentino**, il **Rosso dei Barbi**, il **Birbone** e il **Brusco dei Barbi**. Non mancano anche un ottimo **Vinsanto del Chianti Doc**, le grappe e i Chianti.

Oltre all'Italia che assorbe il 40%, i **mercati di sbocco** riguardano circa 40 Paesi nel mondo, soprattutto Stati Uniti, Brasile, Canada e Germania, seguiti da Norvegia, Danimarca e Giappone.

Non solo vino ma anche olio e formaggi

Il vino non è l'unica carta con cui l'azienda esprime la propria attitudine all'eccellenza in quanto si

producono anche un **ottimo olio d'oliva** dalla pregiata varietà Frantoio e una linea di formaggi e ricotte a base di latte di pecora, lavorati all'interno del **Caseificio dei Barbi**, sempre in località Podernovi. Una produzione casearia che ritorna dopo un rinnovo dei locali, affidata alle mani sapienti di due giovani ed entusiasti casari sardi, **Salvatore Soddu** e **Angela Zizi**.

Piccole forme di **cacio tipico di Montalcino** e incentrate su pecorino, da quello semi-stagionato allo stagionato, affinate in cenere, nella pasta di olive o in foglia di noce. Sono ottimi quelli con **pomodoro** o **stagionati nello ziro** (l'orcio di terracotta senese) o i **pecorini con infiltrazione di vino** e quelli al tartufo o al pepe.

Fattoria dei Barbi: dal nonno Giovanni a Stefano, passando per mamma Francesca

La Fattoria dei Barbi è stata fondata nel 1790 dalla famiglia Colombini, una stirpe senese che ha contribuito anche alla nascita del **mito del Brunello**, portando il piccolo borgo toscano alla ribalta dello scenario vitivinicolo internazionale.

Nostro anfitrione nell'affascinante viaggio nella storia è proprio l'amministratore delegato **Stefano Cinelli Colombini**, persona di vastissima cultura che, dopo una laurea in legge e l'avvio di una carriera universitaria, ha deciso di abbandonare tutto e dedicarsi alle tenute di famiglia.

Ci conduce nella visita alla cantina dove lo sguardo si perde tra botti antiche e affreschi, vecchie fotografie e ceramiche medievali, giornali d'epoca e oggetti d'antiquariato. La sua voce accompagna ogni nostro passo e narra della storia di Montalcino, della nascita e dell'evoluzione del Brunello nonché delle vicende di famiglia, fino a quando si raggiungere un posto magico che ci lascia in religioso silenzio: il **caveau della Fattoria dei Barbi**, custode di una collezione di vini dal 1870 e di Brunello dal 1892.

Giovanni Colombini: avvocato e "contadino"

Quella dei Colombini è uno dei pochi esempi italiani di continuità imprenditoriale e sagace visione del futuro che ha fatto del **vino di qualità** il proprio, perenne, principio ispiratore.

Il nonno di Stefano, **Giovanni Colombini** era un avvocato con la **passione per la sua terra** e fu tra i primi a occuparsi dell'esaltazione del Brunello, con la ferma convinzione che la sostenibilità del vino dovesse riguardare sia il prodotto in senso stretto (sotto il profilo agricolo e produttivo) che l'ambito sociale. Assicurò, infatti, il lavoro per tutto l'anno ai dipendenti, affiancando alla viticoltura altre attività agricole.

Oltre ai vari progetti e restauri monumentali portati a termine per Montalcino come Podestà per 7 anni dal 1936, fu il primo ad aprire nel 1934 la prima **Enoteca Pubblica d'Italia** per la vendita diretta al pubblico di soli prodotti del territorio. Dopo la guerra, si dedicò alla ristrutturazione delle sue cantine e, nel 1949, "inventò" l'enoturismo, aprendo le porte della Fattoria dei Barbi al numeroso pubblico che transitava sulla via Cassia e che acquistava i prodotti in vendita.

Da quel momento, l'accoglienza va di pari passo con la produzione enologica e si esprime anche nella caratteristica **Taverna dei Barbi** dove lo chef **Maurizio Ianniciello** reinterpreta con modernità le antiche ricette della cucina montalcinese, alcune proprio tramandate dalla famiglia Cinelli Colombini.

Francesca Cinelli Colombini: donna di polso e di cultura

Altro personaggio importante è **Francesca Cinelli Colombini**, figlia di Giovanni, sposa di **Fausto Cinelli** e mamma di Stefano e Donatella (proprietaria della [Fattoria del Casato](#)).

Dopo aver fondato e portato al successo un *atelier* di ceramiche, la morte del padre la indusse ad assumere le redini dell'azienda di famiglia nel 1976 diventando artefice di nuovo corso aziendale. Sostituì la secolare cantina di fermentazione con una nuova struttura più moderna, affiancata ad un'ampia area per l'imbottigliamento e lo stoccaggio del Brunello; aggiunse altre 200 botti di legno e rinnovò i laboratori per la salumeria e i formaggi.

Sotto la sua guida, i **vini di Fattoria dei Barbi** raggiunsero ancora più mercati esteri (fino a 36 Paesi del mondo) mentre, dal punto di vista della cultura del territorio, fondò il "*Premio letterario e giornalistico Barbi Colombini*" dedicato al Brunello da cui sono stati pubblicati oltre **3000 articoli divulgativi su Montalcino e sulla Val d'Orcia**.

Stefano Cinelli Colombini: studio, ricerca e fedeltà al territorio

Un'eredità raccolta degnamente da **Stefano Cinelli Colombini** che ha continuato a valorizzare il [Brunello di Montalcino](#), anche preservandone la tipicità. Nel 2008, ha coordinato il movimento che ha ottenuto la conservazione del disciplinare che prevede di mantenere il Sangiovese in purezza.

Inoltre nel 2006 ha creato il **Museo della Comunità di Montalcino e del Brunello** che espone oggetti, testimonianze, aneddoti e protagonisti del territorio in cui è nato il Re dei sangiovesi. Un impegno verso la divulgazione che si esprime anche attraverso la **Fattoria dei Barbi Edizioni** che nel 2020 ha pubblicato un interessante libro proprio dell'AD di Fattoria di Barbi: "[Brunello, ritratti a memoria](#)", un volume consigliato se si desidera conoscere la storia e i personaggi del Brunello e Montalcino.

Tra le altre iniziative di Stefano Cinelli Colombini ci sono quelle collegate alla ricerca. In collaborazione con l'Università di Pisa (2001) ha partecipato alle prime sperimentazioni europee di crio-macerazione delle uve rosse mentre con l'Università di Bologna ha selezionato e registrato quattro cloni di Sangiovese di Montalcino tra i più antichi del territorio, fino al coordinamento di un progetto di ricerca CEE tra le Università di Siena, Malmö e Coimbra per un naso elettronico in grado di identificare i diversi vitigni presenti in un vino. Sempre con l'Università di Pisa ha brevettato un protocollo per produrre vino "senza chimica aggiunta".

uno degli ultimi progetti a cui si sta dedicando, insieme alla Regione Toscana, è quello di un "Distretto rurale" per elaborare e valorizzare cinque prodotti locali; olio d'oliva, tartufo, zafferano, miele e cereali.

Vini Fattoria dei Barbi: Brunello ma non solo

Il **Brunello di Montalcino di Fattoria dei Barbi** è da considerarsi, a pieno titolo, un caposaldo nella storia del rosso più famoso nel mondo, **segno distintivo di finezza ed eleganza**, tradizione e appartenenza al territorio.

La lunghissima tradizione enologica dell'azienda accompagna la ricerca di **Stefano Cinelli Colombini** nello studio di nuove tecnologie volte alla valorizzazione del Sangiovese, puntando su qualità e tipicità.

Brunello di Montalcino Docg: annate 2016 e 2017

Sfiora l'eccellenza il **Brunello di Montalcino Docg - Etichetta blu 2016**, considerata una delle annate migliori dal 2000 ad oggi: meno potente ma più elegante, evidenziata nella grande complessità al naso, dominata da note di ciliegia e sottobosco, agrumi, ribes nero e pepe. Seguono spiccate e suadenti note floreali, rosa canina su tutte. **Sorso seducente e morbido**, tannini eleganti, **piacevole e lunghissimo il finale**. In divenire la sua **anteprima 2017**, con un piglio ancora giovane e fruttato che lascia presagire future soddisfazioni.

Brunello di Montalcino Vigna del Fiore 1991

Il **Brunello di Montalcino "Vigna del Fiore" 1991** è il cru della Fattoria dei Barbi, ottenuto da un unico appezzamento di 5,7 ettari chiamato "Il Fiore" che ospita la vigna più a sud dell'azienda, coltivata a vite sin dal 1500. È affinato prima in barrique di rovere francese e poi di rovere di Slavonia. Presenta un bouquet dai sentori di bergamotto, carrube, prugna matura e caramello con leggere note ossidative legate all'età. Elegante e ancora presente il tannino, struttura e corpo snello e finale saporito.

Rosso di Montalcino Doc 2019

Più giovanile e scattante, il **Rosso di Montalcino Doc 2019**: un puledro di razza che riposa sei mesi tra acciaio e legno. Un vino diretto e dal carattere irruente ma ben definito: naso di frutta rossa, amarena e prugna, lampone ribes nero a cui seguono le tipiche sfumature floreali di violetta e pepe. Tannino non impegnativo e finale caldo e persistente.

Brusco dei Barbi IGT 2018

Versione leggera, se vogliamo meno impegnativa ma piacevolissima, con il **Brusco dei Barbi IGT 2018**: da uve sangiovese per il 90/95% unito ad altri vitigni, si presenta rosso rubino al calice con leggeri riflessi porpora, naso immediato di ribes e fragolina di bosco, schietto e conviviale, versatile anche nell'abbinamento a tavola.

Rosso dei Barbi Igt 2019

Il **Rosso dei Barbi Igt 2019** nasce da vigneti sperimentali piantati a differenti cloni di Sangiovese e ottenuto da questi ultimi fino al 90% con l'integrazione di altri vitigni a bacca rossa. Dal calice vivido rubino e sentori netti di frutta rossa.

Fattoria dei Barbi

Loc. Podernovi, 170 | Strada Consorziale dei Barbi - Montalcino (SI)

[Sito web](#)