

[HOME](#) [VINO](#) [AZIENDE e CANTINE](#)

di **Gabriele Ancona**
vice direttore

Fare squadra nel mondo del vino L'esempio di Betti e Casalbosco in Toscana

Pubblicato il 23 Marzo 2018 | 12:40

Non è vero che siamo un popolo incollato ai campanili. Non è vero che siamo tutti, nell'intimo, un po' Guelfi e un po' Ghibellini. Oppure è vero in parte. L'eccezione che conferma la regola in questo caso vale doppio. Perché viene dalla Toscana, la patria dell'individualismo elevato a potenza. Nel Pistoiese due cantine hanno fatto squadra e stanno dando vita a un sistema virtuoso. **Fattoria Betti** di Quarrata e **Fattoria Casalbosco** di Santomato hanno unito le forze per promuovere con il vino il loro territorio. Caso più unico che raro. A Milano i direttori commerciali **Ugo Betti** ed **Eleonora Ciardi** hanno addirittura organizzato una cena "A Casa Eatery", ristorante d'atmosfera domestica, che ha visto i loro vini sfilare in parallelo. Alla faccia di gelosie, timori ed egoismi. «Il successo di un territorio è il successo di tutti», hanno commentato lapidari.



Eleonora Ciardi e Ugo Betti

Con la Tartare mediterranea sono stati serviti Bianco di Toscana Igt Creto de' Betti (Chardonnay 70%, Trebbiano 30%) e Casalbosco Dorato Igt (Chardonnay 90%, Sauvignon 10%), i Cavatelli sono stati abbinati al Chianti Montalbano Docg (Sangiovese 90%, Canaiolo e Colorino 10%) e al Casalbosco Chianti Riserva Docg (Sangiovese 90%, 10% Merlot). Con il secondo - Stufato con paprika dolce - Betti ha proposto il Rosso di Toscana Igt Prunideo (Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 10%) e Casalbosco l'Igt Orchidea (Cabernet Sauvignon e Merlot al 50%). Il momento del dolce, Tortino morbido con ripieno di lamponi, ha visto in primo piano il Rosè di Toscana Igt Caprone (100% Sangiovese) e il Vinsanto Doc (Trebbiano in purezza) di Casalbosco.



Le vigne della Fattoria Betti crescono su un terreno argilloso posto a 150-200 metri d'altitudine. In prevalenza sono Sangiovese, Cabernet, Trebbiano, Canaiolo nero e Merlot. L'allevamento è a cordone speronato e la lavorazione avviene mediante l'inerbimento parziale e i concimi organici. L'uva, una volta matura, è tuttora raccolta a mano.



Cavatelli

I vigneti della Fattoria Casalbosco, impiantati per la maggior parte a Cabernet, Merlot, Sangiovese, Chardonnay, Syrah, dominano le vallate tra Prato e Pistoia. La loro posizione, sud-sud est, assicura la perfetta maturazione delle uve. La Fattoria Casalbosco, immersa nel Chianti, fa capo alla famiglia Becagli.



Tortino morbido

Per informazioni:

www.fattoriabetti.it

www.fattoriacasalbosco.com

www.acasaeatery.it