

CASTELLO DI
MELETO
— 1 2 5 6 —

PRESS REVIEWS

PARABUIO IGT TOSCANA



PASSIONE GOURMET

VINI DIVERSI, CHE HANNO IN COMUNE UNA BELLA ESPRESSIONE DI FRUTTO, PULIZIA GUSTATIVA, FRESCHEZZA E, SOPRATTUTTO, GRANDE BEVA

Qualche giorno fa, presso il ristorante **Joia** a Milano, sono stati presentati i vini dell'azienda **Castello di Meleto**

In particolare quattro vini rossi tutti dell'annata 2018, ben accostati ai piatti vegetariani della cucina di **Pietro Leemann**. Il **Camboi**, una Malvasia Nera in purezza dai sentori di frutta matura erbe aromatiche e note spezzate di bacche di ginepro. Un vino di grande bevibilità, scorrevole e dotato di buona freschezza. E poi due **Chianti Classico Gran Selezione**: il **Casi**, da vigne tra 390 e 470 metri s.l.m. e terreni di arenarie e galestro, vivo di profumi di frutta rossa matura, con note di pepe nero e spezie orientali e un gusto rotondo e deciso caratterizzato da tannini spessi e non aggressivi e una freschezza dal lungo finale; e **Poggiarso**, tra 460 e 520 metri s.l.m. e terreni galestro-argillosi, caratterizzato dal naso di piccoli frutti rossi, cassis e viola, corpo notevole, tannini fini e grande freschezza per un **Sangiovese** di grande eleganza e lunghezza.

PARABUIO



Una nuova luce illumina Parabuoio

di ORE 16:30 CAROLA GUNDE

Da un luogo impervio, profondo, segreto e affascinante nasce Parabuoio il nuovo Toscana Rosso IGT di Castello di Meleto



IL PRIMO MAGAZINE ONLINE ITALIANO PER ORIENTARTI NEL MONDO DEL VINO

Esperienze Aziendali
Venerdì 18 Marzo 2022

Castello di Meleto: vino, olio e ospitalità

L'azienda storica di Gaiole in Chianti presenta al mercato il vino simbolo nonché l'ultimo nato in azienda: Parabuoio Toscana Rosso IGT 2018, Merlot in purezza, accompagna l'assaggio di Camboi 2018, la Malvasia Nera e le due selezioni Chianti Classico Gran Selezione Casi e Poggiarso 2018.

wine & food

Castello di Meleto lancia il suo Merlot di lusso

Mentre il primo semestre vinicolo della cantina toscana segna +30%, l'hospitality (+50%) punta recuperare in pieno i volumi pre-Covid. Di Fabio Gibellino 17 Marzo 2022

Una nuova referenza alto di gamma per proseguire un piano pluriennale fatto di crescita, qualità ed espansione, anche extra vinicola. Così **Castello di Meleto**, realtà di Gaiole in Chianti che affonda le proprie radici nell'XI secolo, ha presentato **Parabuoio**, un **Toscana Rosso Igt** ottenuto da Merlot in purezza, il cui compito, grazie alle 3.300 bottiglie prodotte, sarà quello di sfidare la concorrenza in una categoria, quella che parte da 200 euro (in enoteca), non ancora presidiata.

Passo che rappresenta l'inevitabile prosieguo di un percorso nato nel 1968 con l'operazione Vigneti, primo crowdfunding italiano nel mondo del vino grazie all'intuizione di **Gianni Mazzocchi** (editore di Quattroruote) e che, seguendo i ritmi necessari per una crescita coerente, ha portato l'azienda agricola a rinunciare alla vendita del vino sfuso, alla scelta della via biologica e a espandere i propri interessi anche nell'hospitality, nella produzione di olio di oliva, nell'allevamento di Cinta senese e, soprattutto e a partire dal 2020, di api: 50 arnie per un totale di oltre 600mila esemplari/anno.

Tornando alla vigna, Castello di Meleto, ha spiegato il direttore commerciale **Michele Contarrese**, "può contare su una produzione attuale di 142 ettari di vigneto, ai quali se ne aggiungeranno presto altri trenta ora in fase di lavorazione". Il risultato, ha continuato il manager, "sono circa 700mila bottiglie prodotte, 400mila delle quali di Chianti classico, per un fatturato, chiuso a fine giugno 2021, di oltre 2,6 milioni di euro ai quali si devono aggiungere altri 680mila euro provenienti dall'agriturismo".

Numeri che in realtà soffrono, soprattutto per la parte ricettiva, delle influenze pandemiche. Tuttavia, come ha sottolineato lo stesso Contarrese, "l'ospitalità, che è arrivata a perdere il 70%, nei primi sei mesi di esercizio è già a +50%, mentre per quel che riguarda i vini la crescita si è attestata sul +30 per cento".

falstaff

2018
Parabuoio Toscana Rosso IGT

94
Punkte

Kraftvolle, leuchtendes Rubin-Violett. Sehr klare Nase mit ausgeprägten Noten nach Brombeeren und Maulbeeren, im Hintergrund nach getrockneten Rosenblättern und Veilchen. Im Ansatz viel salzig, dunkelbeerrige Frucht, öffnet sich mit griffigen, polenten Tannin nach Rausch, im Finale noch etwas ruppig.

Testing: **Tasting Toscana Centrale 2022** - Verkostet von: Othmar Klein, Simon Staffler
Veröffentlicht am 18.02.2022

Toscana
Rotter

Facebook
Twitter
Instagram
Pinterest
LinkedIn

Alle Funktionen anzeigen

FACTS

Kategorie

Rotter

Rebsorte

Merlot

Alkoholgehalt

14,5%

Verpackung

Kork

FOOD & BEVERAGE

TOSCANA

Parabuoio, il cru di Merlot di Castello di Meleto

Luogo nascosto e luogo per chi si nasconde come chi scappava dai rastrellamenti nazisti durante la guerra. Parabuoio è oggi il vino simbolo di Castello di Meleto, l'attacco di cuore, nel Chianti Classico, protagonista di un castello del Duecento perfettamente conservato. Situato nella sottobosca di Casi il vigneto Parabuoio porta un nome evocativo e richiama la sua posizione magica, nascosta alla vista dell'uomo, in una penombra dove la natura fa da padrona. Qui si è deciso di coltivare l'unico vitigno internazionale del cru di Castello di Meleto, il merlot, che in questo clima procelso e isolato trova la libertà di esprimersi con originalità. Parabuoio Toscana Rosso Igt, prodotto nella vendemmia 2018, è vino di natura, di carità, di potenza selvaggia. Al naso, aroma di ribes nero, masticca, vaniglia, burro e crema si presenziano. In calice, lasciano spazio pieno a spezie e note grigliate. L'assaggio è pieno, potente e morbido, seguito da una freschezza importante che pulisce la bocca e allunga il sorriso. L'etichetta, del designer Raimondo Landri, cattura il luogo e il suo spirito: al contenuto della bottiglia, fatto di sempre, dedizione, cultura, sapere, l'artista appone una veste che ne esprime la personalità.



TUSCANY
SOMMELIER
www.tuscany-sommelier.com

Una nuova luce illumina Parabuoio

Publicato da Marco Germani il 17/03/2022

Da un luogo impervio, profondo, segreto e affascinante nasce il nuovo Toscana Rosso IGT di Castello di Meleto

Tra due colline, in una fessura in cui il sole filtra poco, scorre un borro impetuoso, carico e potente nel periodo delle piogge, protetto dalla fitta vegetazione d'estate, impenetrabile d'inverno, **Parabuoio è un angolo di terra di una rara bellezza selvaggia**, che risponde solo alle sue regole. Un luogo nascosto e un luogo per chi si nasconde, in tempo di guerra, qui si rifugiavano i renitenti ai rastrellamenti nazisti, celandosi in covi incassati nel terreno, protetti dalla natura inaccessibile e sovrana. **Oggi Parabuoio è il vino simbolo di Castello di Meleto.**

IDENTITÀ GOLOSE web
Magazine internazionale di cucina

MONDOGRANO FALCONE 185 ASSO VINAI SPLENDORINO FARMIGLIANO REGGIANO

CONGRESSO | RICERCHI & ACQUISTI | HUB IDENTITÀ GOLOSE | IDENTITÀ DIGITALI

CHEF | RICETTE | RUBRICHE | PARTNER | EVENTI

I vini di Castello di Meleto al Joia di Milano: una presentazione nel segno della natura

Parabuo, il vino ammiraglia della cantina, trova un suo perfetto accompagnamento con L'ombelico del mondo, interpretazione del risotto da parte di Pietro Leemann

01-04-2022 a cura di Marilena Lusoli

WINECOUTURE

Blue Monday: come superarlo con l'aiuto di 17 vini

03 APRILE | TEMPO CULTURALE E BENE | IL CASTELLO DI MELETO

Come se già non bastasse il 29 gennaio, lunedì 17 gennaio sarà il **Blue Monday**, il **giorno più triste dell'anno**. Almeno per gli abitanti dell'emisfero boreale. Secondo uno studio (con esultante risonanza) della comunità scientifica, sembra) la persona in questo che il 17 gennaio si sentirebbe maggiormente depressa. Il motivo? **Inaspettatamente il cervello realizzerebbe proprio in questo giorno che sono finite le ferie natalizie e i mesi successivi saranno caratterizzati dalla quasi totale assenza di giorni di vacanza.**

Che si veri oppure no, noi non sappiamo dirvi di più. **Quel che è certo è che possiamo suggerirvi come superare la giornata nei benedici su.**

17 vini per herci su e superare il Blue Monday

Ecco i nostri 17 consigli per riacquare il vostro umore durante il Blue Monday del 17 gennaio.

Se non si vede la luce in fondo al tunnel, meglio imparare a orientarsi nell'oscurità. E per fare pratica, l'elichio perfetto da cui partire è Parabuo di Castello di Meleto. Un rosso della Toscana. 100% merlot, dall'umidità vigneto che gli regala il nome: un vino solare e morbido, che saprà dirvi su di mondo.

VINONEWS24
MAGAZINE ONLINE DEL VINO E DELLA CANTINA

Castello di Meleto riscopre il merlot del bosco

di Stefano Parisi 4 Aprile 2022 di Stefano Parisi 4 Aprile 2022

La storica azienda di Galole in Chianti presenta il nuovo Parabuo, un vino nato quasi per caso. Bilancio 2021 a 3,2 milioni, buon avvio nel 2022.

Un nuovo vino di punta, voglia di cavalcare la ripresa e numeri che indicano il ritorno alla crescita per **Castello di Meleto**, storica azienda di Galole in Chianti, che dopo un 2020 complesso, soprattutto per il business legato all'ospitalità, torna a guardare con ottimismo al futuro e punta a raggiungere una produzione di 1 milione di bottiglie.

L'azienda ha chiuso il bilancio a giugno 2021 con oltre 3,2 milioni di fatturato (2,8 milioni legati al vino e circa 600mila euro dall'ospitalità) con una produzione di circa 700mila bottiglie, di cui oltre la metà di Chianti classico.

La cantina toscana ha però da poco presentato un nuovo vino che si collocherà nella fascia di alta gamma della produzione.

cronache digusto.it
Giornale online di enogastronomia
Direttore Fabrizio Caracciolo

04 APR Castello di Meleto, "mission Sangiovese": obiettivo trovare il clone perfetto

Il nome è dato da un angolo di terra di rara bellezza selvaggia; una sorta di fessura in cui il sole filtra poco, scorre un borro impetuoso, protetto dalla fitta vegetazione d'estate, impenetrabile d'inverno. n tempo di guerra qui si rifugiavano i renitenti ai rastrellamenti nazisti, celandosi in cavi incassati nel terreno, protetti dalla natura inaccessibile e sovrana. Oggi Parabuo è il vino simbolo di Castello di Meleto, unico vino cru da vitigno internazionale, in questo il merlot, che in questa zona particolare si esprime con una magica originalità. Di colore rosso intenso. Profumi di ribes nero, marasca, vaniglia, burro e crema, sostenuti da

FOOD & BEVERAGE

TOSCANA

Parabuio, il cru di Merlot di Castello di Meleto

Luogo nascosto è luogo per chi si nasconde come chi scappava dai rastrellamenti nazisti durante la guerra. Parabuio è oggi il vino simbolo di Castello di Meleto, fattorio di Gaiole, nel Chianti Classico, proprietaria di un castello del Duecento perfettamente conservato. Situato nella sottozona di Casi, il vigneto Parabuio porta un nome evocativo, a richiamare la sua posizione magica, nascosta alla vista dell'uomo, in una penombra dove la natura fa da padrona. Qui si è deciso di coltivare l'unico vitigno internazionale del cru di Castello di Meleto, il merlot, che in questo clima procelso e isolato trova la libertà di esprimersi con originalità. Parabuio Toscana Rosso Igt, prodotto nella vendemmia 2018, è vino di natura, di rarità, di potenza selvaggia. Al naso, aroni, di ribes nero, mirabica, vaniglia, burro e crema si presentano in un affresco, lasciando spazio pian piano a spezie e note grigliate. L'assaggio è pieno, potente e morbido, seguito da una freschezza importante che pulisce la bocca e allunga il sorso. L'etichetta, del designer Raimondo Sandri, cattura il luogo e il suo spirito: al contenuto delle bottiglie, fatto di tempo, dedizione, cultura, sapere, l'artista appone una veste che ne esprime la personalità.



ICON



Itinerari regionali del vino: quali etichette assaggiare in Toscana

28 Aprile 2022
di Penelope Voglini

WINECOUTURE

WINECOUTURE • PROTAGONISTI • COLLECTION • CHAMPAGNE • STORY • EVENTS • GUIDE • TRADE • TRENDS

Parabuio, il Merlot che illumina Castello di Meleto

DI MATTEO BORGHI | 5 APRILE 2022



Da un luogo impervio, profondo e segreto nasce il nuovo Toscana Rosso Igt di Castello di Meleto. Tra due colline, in una fessura in cui il sole filtra poco, scorre un borro impetuoso, carico e potente nel periodo delle piogge, protetto dalla fitta vegetazione d'estate, impenetrabile d'inverno, Parabuio è un angolo di terra di una rara bellezza selvaggia, che risponde solo alle sue regole. Un luogo nascosto e un luogo per chi si nasconde: la storia racconta che in tempo di guerra, qui si rifugiavano i renitenti ai rastrellamenti nazisti, celandosi in cavi incassati nel terreno, protetti dalla natura inaccessibile e sovrana. Oggi Parabuio parla di vino, nuovo simbolo di Castello di Meleto dove il Merlot diviene protagonista assoluto.

Un vino simbolo per Castello di Meleto: Parabuio

Situato nella sottozona di Casi, il vigneto Parabuio porta un nome evocativo, a richiamare la sua posizione magica, nascosta alla vista dell'uomo, in una penombra dove la natura fa da padrona.

Ristoranti

...e un pregiato Merlot

Castello di Meleto è una società agricola che conta più di 1.000 ettari, quasi 160 dei quali destinati alla vite: certificata biologica, è una delle più vaste superfici vitate della zona di Gaiole, nel pieno del Chianti Classico. Una realtà millenaria, con la prima menzione nel 1268, che ha poi saputo trasformarsi nella seconda metà del '900 quando l'editore Gianni Mazzocchi, nel '68, propose ai suoi lettori di acquistare quote di un patrimonio italiano destinato altrimenti a sparire. Nasceva così Viticola Toscana, oggi Castello di Meleto, che nella sua nuova etichetta dimostra ogni goccia della passione e della tecnica simbolo del lavoro in azienda. Con il risotto di Leemann si abbina Parabuio: Igt Toscana 2018 (100% Merlot) muscoloso, ma non eccessivo, che graffia il giusto all'ingresso, poi avvolge e consola: naso intrigante, con fumo, spezie, un accenno di tabacco. Beva superba, con chiare note di frutti rossi, tannino asciutto e persistenza con tratti pungenti di pepe. *



Enologo di Castello di Meleto. Durante gli studi lavora per sei anni alla Bottega del Vino di Verona. Laureato

in Viticoltura ed Enologia alla Fondazione Edmund Mach, continua la sua formazione in Nuova Zelanda, Canada e Australia. È in Chianti dal 2019.



AGRICOLTURA SOSTENIBILE NELLE TERRE DEL CHIANTI



Food Economy

Food Economy: Michele Contartese di Castello di Meleto presenta Parabuio. Guarda il video

12 Apr 2022, 06:40 | a cura di Gambero Rosso





Ristoranti

Riso, zucca, shiitake, nasturzio e anacardo...

È chef e proprietario di Joia. Classe '61, si è formato con maestri come Angelo Conti Rossini, Gualtiero Marchesi e Frédy Girardet. Stellato dal 1996, nel 2020 ottiene anche la stella verde Michelin.

Primo ristorante vegetariano in Europa a conseguire una stella Michelin (1996), il Joia ha ormai compiuto i trent'anni. Un'insegna, quella di Pietro Leemann, divenuta assoluto punto di riferimento grazie alla continua ricerca sulla materia prima, alla valorizzazione di ingredienti italiani e all'attenzione culturale che dimostra come una proposta vegetariana possa arrivare ad alte vette di gusto e qualità. Il piatto principale della degustazione con Castello di Meleto è un esempio chiaro: Ombelico del mondo, un risotto mantecato con crema di zucca Delica e brunoise di funghi shiitake, accompagnato da crescenza di anacardo, pistilli di zafferano di Calabria, nasturzio e zeste di arancia candita. Cremoso, pieno, sfaccettato: strati aromatici terrosi (zucca e funghi), dolci (anacardo), forti (agrumi e zafferano) che si intrecciano come in un puzzle perfetto e soddisfacente.

