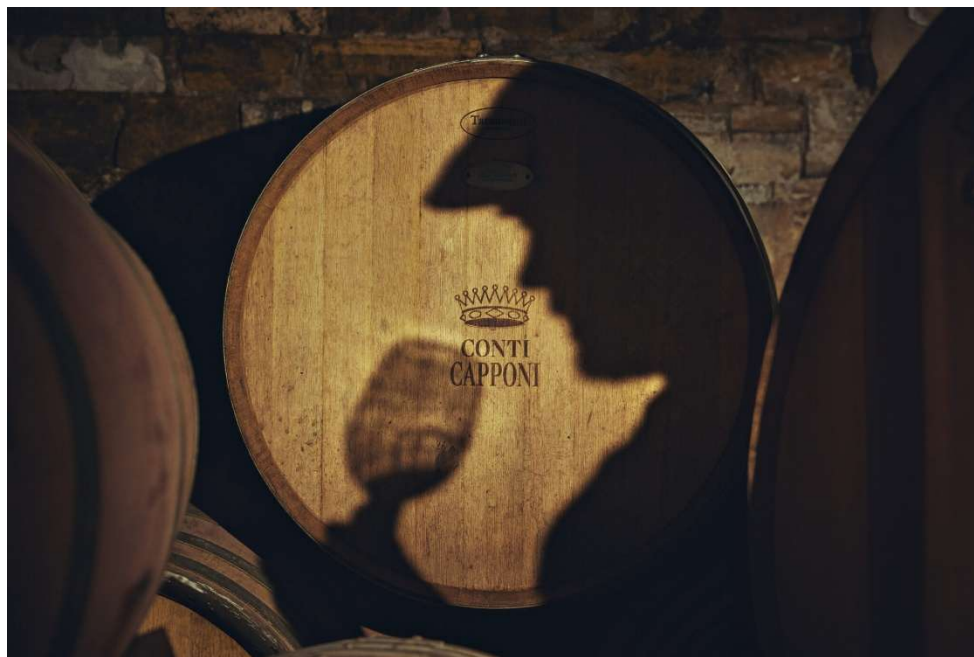




DEGUSTAZIONE

Conti Capponi: i vini della Collezione 1524, tra passato e futuro



di **Paolo Valente** pubblicato il 16 Giugno 2025

Raccontare in breve o, quantomeno cercare di farlo, cinquecento anni di storia non è certamente cosa facile specialmente se si parla di una famiglia i cui molteplici interessi si intersecano nel corso dei secoli con le vicende regionali e nazionali. Villa Calcinaia è, fin dal 1524, la residenza dei Conti Capponi la cui storia documenta risale al 1052; il loro stemma, uno scudo nero e argento, vuole significare, con l'argento il legame con i Guelfi e con il nero la fedeltà al Signore.



La famiglia è stata da sempre impegnata nella produzione di vino; vale la pena ricordare il testo del 1610 di Niccola Capponi dal titolo “Modo di fare il vino alla francese. Secondo l’uso de migliori paesi di Francia”. Oggi è il Conte Sebastiano Capponi, insieme ai fratelli Tessa e Niccolò, 37° generazione, ad occuparsi della storica proprietà.

Ora, una nuova tappa si aggiunge alla produzione dei vini di Villa Calcinaia con la presentazione della nuova linea 1524, linea dedicata alla bisnonna del conte Sebastiano, Luisa Vonwiller, importante figura femminile della famiglia, cosmopolita e dinamica. Ereditò lo spirito imprenditoriale dal nonno e dal padre, August Vonwiller, proprietario della banca omonima, e visse immersa in un ambiente stimolante dove il fermento politico e culturale di Milano alimentava la curiosità e le idee. Il matrimonio con Piero Capponi, nel 1891, segnò l’unione tra le due famiglie, fondendo la tradizione agricola toscana e l’approccio imprenditoriale.



La collezione 1524 raggruppa i vini che rappresentano uno stile e un’interpretazione del territorio diversa rispetto a quella del tradizionale disciplinare del Chianti Classico. Sono vini del tutto

particolari frutto di scelte e di gusti personali che hanno preso vita negli anni sotto il logo Villa Calcinaia e che oggi iniziano un nuovo percorso autonomo con il brand “Conti Capponi”.



La degustazione

VSQ Metodo Classico Mauvais Chapon Brut 2020

Sangiovese 100% sosta sui lieviti per 48 mesi, residuo zuccherino 12 gr/l, sboccatura marzo 2025.

Un metodo classico personale già a cominciare dal colore che ricorda quello dell’ocra chiara e prosegue con il naso dove la frutta rossa matura si unisce alle note minerali e a quelle di agrume e di susina; un leggero sbuffo di note di pasticceria completa l’olfatto che al palato diviene un vino dalla bolla cremosa, teso, minerale e sapido; la buona persistenza, che ancora chiude sapida, è accompagnata da buona freschezza.

Toscana IGT Tor Solis 2023 anteprima

Chenin Blanc 100%. Macerazione a freddo e maturazione per 14 mesi in clayver di ceramica.

Dal profilo dorato, elegante e pieno, si muove all’olfatto alternando frutta e agrume, pera, mela, cedro candito, a uno sbuffo di fiori di tiglio. Ottima la freschezza che non risulta aggressiva; questo vino unisce tensione a setosità. La lunga persistenza chiude il palato sui toni dell’agrume.



Toscana IGT Casarsa

Annata 2019

Merlot 100%. Fermentazione in cemento e tonneau aperti, maturazione per 24 mesi in barrique e tonneau.

Rosso rubino screziato di granato, questo vino riflette al naso le caratteristiche del millesimo, di struttura e tra le migliori dell’ultimo periodo; cuoio, frutta nera e grafite al palato divengono ricchezza e densità con un tannino pieno e una struttura polposa. un vino ancora giovane.

Annata 2010

Merlot 100%. Fermentazione in cemento, maturazione per 24 mesi in barrique e tonneau. Un’annata equilibrata, più fresca che calda, che porta al naso i toni dei fiori scuri e delle note di caffè insieme a un pot-pourri di fiori carnosi e terrosi. Bella densità gustativa con tannini maturi e fini; nella

lunghezza ritornano i sentori di caffè, di fiori secchi ed erbe officinali con una chiusura piacevolmente sapida.

Annata 2004

Merlot 100%. Fermentazione in cemento, maturazione per 20 mesi in barrique e tonneau. Buona annata sia per qualità che per quantità; elegante color rosso rubino con sfumature granato. Il naso, intrigante e sfaccettato, unisce le note balsamiche e l'aromaticità dei fiori freschi e dell'inciso, alla liquerizia e a note terziarie più scure, di polvere di caffè, di cuoio, di tabacco. Integro e dalla bella tensione, ripropone una spinta, quasi nervosa, tipica dell'annata dove freschezza e tannino gessoso riportano a un finale di agrume, di thè al bergamotto.

Annata 1997

Merlot 100%. Fermentazione in cemento, maturazione per 20 mesi in barrique.

Ancora un vivace colore rubino pieno con accenni granati colora questo vino di un'annata calda che al naso esprime note balsamiche insieme a quelle del fiore fresco, di arancia rossa; chiudono note di cuoio, di frutti scuri, di grafite e di cioccolato fondente. Cremoso al palato con un tannino ben svolto anche se ancora mordente. Nel finale la grande freschezza conferisce slancio gustativo; un vino in forma perfetta.



Toscana IGT Le Refie 2024

Marsanne e Viogner 90%, Gewurztraminer 10%. Fermentazione in acciaio.

Un vino particolare prodotto con i vitigni internazionali dal colore giallo paglierino intenso nel quale le note di arancia, di ginestra e di agrume dolce risultano in perfetta armonia. Dedicato al palato, succoso, polposo con note di agrume fresco e un finale lungo nel quale si riconoscono ancora sentori di pesca e floreali. La buona morbidezza rimanda alla dolcezza del frutto.

<https://vinodabere.it/conti-capponi-i-vini-della-collezione-1524-tra-passato-e-futuro/>