

**Salcheto:** una storia di Sangiovese, di Vino Nobile di Montepulciano, a due passi dal centro storico di Montepulciano (provincia di Siena, Toscana). Il nome deriva dal 'Salco', che in antico toscano è il Salice, un albero storicamente importante nei territori vitivinicoli perché coi suoi rami (il "vinco") si legavano le viti. Salcheto è anche il nome del ruscello che nasce ai piedi di Montepulciano e traccia il confine dell'azienda. Il Salice è oggi il simbolo del logo di Salcheto. Il progetto nasce nel 1984 come classica fattoria multi-colturale, fino a divenire oggi, dopo quasi 40 anni di storia vitivinicola, un caposaldo della qualità enoica italiana. Nel 1997 approda a Montepulciano Michele Manelli, attuale winemaker, il quale impronta l'azienda sul Sangiovese, la sostenibilità e su vini di alta qualità. Salcheto nel corso degli anni, si evolve infatti dalla classica azienda agricola locale alla cantina biologica ed innovativa di alta qualità che è oggi. Salcheto produce vini neo-naturali: significa aver saputo sfruttare la capacità tecnica di fare vini moderni e portare il tutto nella direzione di produrre vini senza alcuna aggiunta, nemmeno di solfiti o lieviti selezionati. **Salcheto è un'azienda "responsabile", concretamente dedicata alla sostenibilità e al rispetto dell'ambiente senza mai perdere di vista il suo scopo principale: produrre buoni vini.** In primo luogo, la cantina stessa riesce a creare l'energia di cui ha bisogno per funzionare, ed è totalmente autonoma: idealmente il 54% dell'energia proviene dai risparmi energetici, il 29% dall'uso delle biomasse prodotte in azienda, il 15% è di origine geotermica - grazie a un sistema di sonde che corre sottoterra a bassa profondità per oltre 2.000 metri - e il 2% dell'energia proviene dal fotovoltaico. Lo stesso vale per il sistema di illuminazione interno della cantina, basato su un sistema di canali, lenti e specchi che consente di avere luce naturale anche nelle zone più buie della cantina durante il giorno, senza l'uso dell'illuminazione elettrica. Le tecniche di risparmio energetico sono anche altre: la cantina è termicamente isolata grazie alla presenza di un giardino verticale e di sistemi di irrigazione del tetto, al punto che in estate non c'è bisogno di utilizzare l'aria condizionata per tenere la temperatura sotto controllo. **Oltre ad essere la prima cantina off-gridable in Europa, Salcheto è stata anche la prima ad aver certificato l'impronta di carbonio di una bottiglia di vino (secondo lo standard ISO 14064, nel 2010).** La sua attenzione alla sostenibilità arriva anche alle bottiglie, con una Bordolese tutta speciale, le cui forme eleganti richiamano l'antica storia della Toscana ed è la più leggera ed ecologica bottiglia customizzata disponibile sul mercato. Possiamo dire con sicurezza che da Salcheto l'attenzione per l'ambiente è totale e da oltre 10 anni dal primo calcolo dell'impronta di carbonio i risparmi in termini di emissioni sono di circa il 40%, con oltre 3,7 milioni di kg di CO<sub>2</sub>eq evitati. Ma sono innumerevoli anche gli impegni in ambito sociale, con azioni rivolte al territorio e ai giovani e traguardi aziendali nella gestione del proprio capitale umano, come testimonia il piano welfare per il personale attivo da oltre un quinquennio e che ha rappresentato un'assoluta innovazione nel panorama nazionale.

Salcheto è aperta alle viste in cantina ed è pensata per far vivere ai propri ospiti un'esperienza a 360 gradi, con la Winehouse e il ristorante Indigeno, fresco di apertura.

**SALCHETO WINEHOUSE** è la nuova vita del casolare del 1200 che si trova al centro della tenuta vinicola. Un tempo torre di posta di una delle vallate di accesso a Montepulciano,

gode di incredibili vedute che dal borgo antico si aprono fino ai "chiari" della Valdichiana ritratti nel "volo d'uccello" di Leonardo Da Vinci. Per secoli questo podere è stato poi il centro della vita delle famiglie contadine che hanno lavorato e vissuto queste terre, fino ad accogliere proprio in quelle stanze, negli anni '90, la prima cantina dell'azienda. **Oggi il casolare accoglie 6 stanze ed un salone con cucina, arredati da Elisa Cavani di Manoteca**, dove vivere l'esperienza della campagna toscana attraverso tante prospettive, a partire dalla cultura del bello, del vino e del relax. Il tutto con l'amore per la tutela della natura circostante: per esempio nel giardino attrezzato sono a disposizione degli ospiti vasche riscaldate a legna. Il soggiorno qui da Salcheto non finisce di sorprendere e può regalare altre esperienze: corsi di cucina e foraging, wine tasting (anche da bendati), percorsi in bici elettrica tra le colline o una passeggiata attrezzata nella tenuta che diventa un piccolo museo a cielo aperto.

**INDIGENO - CUCINA TERRESTRE** è il nuovo ristorante in cantina aperto nel 2022. Un nuovo format ristorativo dal nome che è tutto un programma. Territorio (in senso ampio, terrestre), Sostenibilità, Condivisione, Divertimento e Creatività sono le parole chiave del progetto. In cucina la consulenza di **Paolo Parisi**. Non un semplice ristorante, ma un vero e proprio laboratorio aperto, dove anche il cliente diventa parte del team, contribuendo al perfezionamento del progetto gastronomico. Local e global. Un concetto dal grande spirito territoriale ma che incontra il rispetto e l'attenzione per l'intera comunità globale, dove la terra rappresenta la fonte del mangiare e del bere ma anche la casa di tutti i cittadini del mondo, da coltivare e preservare. Un ristorante che vuole essere anche un laboratorio aperto (ospite incluso), aspirando ad un'identità per chi vi si avvicina, ma anche per chi lo osserva dall'altra parte del mondo. Un progetto ambizioso. **I focus sono: l'orto e il foraging; la carne da cacciagione e da allevamento da cortile; il lago; il fritto; i salumi e i formaggi; la continua misura oggettiva dei propri impatti sull'ambiente e sulla società con cui interagisce, in piena condivisione dei risultati ottenuti.**



SALCHETO  
TOSCANA

**SALCHETO**

via della Bianca 15

53054 Montepulciano (Siena, Toscana)

T. +39.0578799031

info@salcheto.it

salcheto.it