



# IL MILANESE STREGATO DA MONTALCINO

Coraggioso e intraprendente, Marco Keller è un imprenditore che ha creato a Montalcino un'oasi ecologica di incomparabile bellezza dove si esprimono alcuni tra i più famosi vitigni del mondo

Gli archivi di grandi enti religiosi come lo Spedale di Santa Maria alla Scala di Siena menzionano già a partire dell'inizio del cinquecento i toponimi dei poderi che si affacciano sul versante sud ovest di Montalcino dove si trovano i 200 ettari dell'azienda Logonovo. Un'enclave nell'ambito del territorio ilcinese dove, nonostante le guerre, le calamità e gli avvicendamenti che si sono susseguiti nei secoli, questi poderi sono miracolosamente giunti ai nostri giorni praticamente immutati.

"Nell'ottocento, infatti, poche famiglie possedevano l'intero versante ed è proprio dal lascito di una di queste ad un ente di beneficenza che proviene il nostro fondo", afferma Marco Keller, milanese, arrivato a Montalcino nel 2003 con la speranza di "evocare con il vino le stesse emozioni che questo angolo di terra suscita in me con la sua incompa-

**Azienda Agricola  
Logonovo**  
Località Castelgiocondo n.96,  
Montalcino (Siena),  
Tel. 335.211421  
marco.keller@logonovo.it  
www.logonovo.it  
COME ARRIVARE:



rabile bellezza" ... Logonovo è un'oasi ecologica rimasta intatta nella sua secolare vocazione agricola. I terreni non sono mai stati contaminati da fertilizzanti e trattamenti chimici perché occupati solo da boschi e olivi, per questo l'azienda può permettersi di non usare erbicidi, non necessita di concimazioni chimiche, utilizza solo rame e zolfo con il solo scopo di difendere le uve dalle

malattie. Marco Keller intende preservare questo originale ecosistema per gli anni a venire, lo considera un patrimonio che non deve essere disperso. Sempre nel rispetto delle caratteristiche del luogo sono stati restaurati gli antichi muretti a secco quali visibili testimonianze delle antiche fatiche contadine. Fanno parte di Logonovo 11 ettari vitati ma, cosa strana visto la notorietà del prodot-





Sopra, Marco Keller, milanese, vero e proprio deus ex machina dell'azienda agricola Logonovo, fotografato di fronte al casale, sede dell'azienda, ristrutturato nel 2003.





## MARCO KELLER

### Un fondo di buone intenzioni

“L’obiettivo è quello di produrre un vino di eccellenza che rispecchi la bellezza e l’unicità del luogo”, afferma Marco Keller, proprietario dell’azienda agricola Logonovo. “Invisibile, innovativa, ecologica, essenziale: sono queste le linee guida che hanno ispirato il progetto della nuova cantina”.

Dopo aver girato il mondo (la famiglia possiede un’azienda nel campo della meccanica), Keller e la moglie trovarono a Montalcino un casale da ristrutturare. E durante i lavori, scoprì su un quotidiano l’annuncio della vendita all’asta di un terreno quasi confinante. Si trattava di un grande fondo, ormai abbandonato da decenni. Partecipò quindi alla relativa asta, vincendola offrendo la modica somma di 11.500 euro, e, d’accordo con la moglie Elizabeth, decisero di produrre un loro vino, proprio quello che tutti gli altri non vogliono: nè Brunello, nè Cabernet.

In questa pagina, immagini di Logonovo, i cui vigneti non essendoci colture preesistenti, sono stati sviluppati senza vincoli e condizionamenti ricercando la massima qualità e la valorizzazione del terreno.



to, niente Brunello. “Durante i tre anni impiegati per la preparazione dei terreni in attesa di piantare il primo vigneto, ho avuto modo di riflettere con calma sul tipo di vino che avrei voluto”, riprende Keller. “La scelta di rinunciare alla produzione di vini DOC e DOCG è stata dettata, almeno in un primo momento, da fattori esterni: l’azienda pur trovandosi sul versante sud ovest della zona di produzione del Brunello, essendo di nuova costituzione non possedeva i diritti per l’iscrizione all’Albo”. “Oltre a questo”, prosegue Keller “la mia natu-



## COSA AMMIRARE NEI DINTORNI

Il territorio senese, e di Montalcino in particolare, è ricco di splendide testimonianze storico-artistiche. Lo stesso Marco Keller, responsabile dell'azienda agricola Logonovo, consiglia di visitare i seguenti luoghi: l'Abbazia di Sant'Antimo, una delle architetture più importanti dello stile romanico toscano; l'abbazia di San Galgano, un'abbazia cistercense, sita ad una trentina di chilometri da Siena, nel comune di Chiusdino; il Museo Etrusco di Murlo, il Museo della Mezzadria Senese, Villa La Foce, a Chianciano Terme, e il Duomo di Siena con la sua impareggiabile cripta.





## PRODOTTI

### ■ ETICHETTE

Logonovo annata  
2008, Logonovo  
annata 2009,  
Logonovo annata  
2010, Logonovo  
annata 2011

### ■ VITIGNI

Sangiovese, Merlot,  
Sagrantino, Syrah,  
Malbec, Petit Verdot

■ ZONA DOC/ZONA  
Montalcino

### ■ VENDITA DIRETTA

Vino, olio

### ■ ENOLOGO

Roberto Cipresso



## COME ARRIVARE

Da Montalcino si prosegue in direzione Grosseto e si gira al primo incrocio in direzione Tavernelle. Dopo Tavernelle si prosegue in direzione Camigliano fino a raggiungere il cancello d'ingresso in mattoni dell'azienda Castelgiocondo varcato il cancello, dopo circa 200 metri sulla destra in salita c'è una strada bianca al termine della quale si trova l'azienda Logonovo.

In queste pagine, ancora i vigneti e la cantina. L'edificio è completamente interrato. Un tunnel collega la cantina al vecchio casale esistente destinato a uffici, locale degustazione, vendita e foresteria.



rale contrarietà ai vincoli e il desiderio di non essere solo l'ennesima cantina che fa Brunello, sono stati alla base delle scelte agronomiche operate". Quello che all'inizio sembrava un handicap si è così rivelato uno dei punti forti sul quale si sono poggiate le scelte successive: in assenza di un disciplinare e con il gusto per la ricerca, Keller ha infatti deciso di impiantare cinque diversi vitigni cercando di sfruttare al massimo la diversità dei suoli a disposizione dopo averne studiato ed analizzato con cura le caratteristiche. Keller è convinto che quello di Montalcino sia uno dei terroir più vocati al mondo e, a prescindere da quale vitigno si coltiva, esso caratterizza uve e vino in modo molto peculiare. Sangiovese, Merlot, Sagrantino, Syrah e Petit Verdot hanno, quindi, trovato dimora su piccoli appezzamenti scelti dai 200 ettari di proprietà. "L'esclusione del Cabernet è invece una scelta personale", dice ancora Keller. "Penso che l'abbinamento di questo vitigno con il Sangiovese non dia i risultati che mi aspetto dai miei vini. Rimango però del parere che posso perseguire l'obiettivo dell'eccellenza con diverse varietà, non solo con il Sangiovese, pur essendo questo il vitigno principe in questa terra". Il fatto che l'etichetta non rechi un nome di fantasia per

il vino, ma unicamente il nome dell'azienda, è la logica conseguenza della scelta di non voler fare un vino varietale, ma uno che sia la massima espressione del terroir di provenienza. Ogni anno il vino principale viene prodotto solo con le varietà che hanno dato i migliori risultati. Per esempio nel 2008 è stato un 100% Merlot perché gli altri vigneti erano ancora troppo giovani, mentre negli anni successivi è risultato dal blend dei 5 vitigni però in percentuali diverse a seconda della vendemmia. In più ogni vendemmia Marco Keller sceglie il vitigno che in assoluto ha dato i migliori risultati qualitativi e, dopo l'affinamento, ne imbottiglia due barrique, poche centinaia di bottiglie per cogliere la grandezza e l'originalità del terroir su quello specifico vitigno. Sesto vitigno, ma fuori del blend aziendale, è il Malbec piantato in un piccolo vigneto sperimentale ad altissima densità con allevamento ad alberello ed irrigazione sopra chioma. Nello stesso appezzamento anche la prova di coltivazione di qualche centinaio di viti ad alta resistenza, prova che ha lo scopo di produrre un grande brandy. Il desiderio di ricerca ed innovazione in campo agronomico sono evidenti, così come la cura in cantina durante tutte le fasi produttive.