

Villa Santo Stefano, racconti di vini e di un amore possibile

scritto da Malinda Sassu | 13/12/2022



Dalla Germania all'Italia in un viaggio di sola andata: qualità e territorio nei vini dell'azienda lucchese

Per **Wolfgang Reitzle**, proprietario di **Villa Santo Stefano**, Lucca ha il "sapore" di casa. Il fascino di una terra che eccelle per prodotto e bellezza ha conquistato il top manager tedesco sin da bambino, quando era solito trascorrere le sue vacanze estive in Italia.

C'è chi va e c'è chi viene, insomma, ognuno trova la sua meta ideale e la scelta di Wolfgang, dopo un passato nelle più importanti case automobilistiche del mondo, è stata semplice e diretta, dettata dalla sua passione per la **Toscana**.

Una nuova vita che Wolfgang condivide con la moglie **Nina Ruge**, celebre scrittrice e presentatrice televisiva, un amore per l'Italia e un sogno: produrre sul territorio il proprio vino preferito.

Vini Villa Santo Stefano, tra colline, vigneti e le camelie più rare d'Italia

L'idea di un altro modo di vivere, più interessante e con gusto, circondati da panorami incantevoli: tutto inizia nel 2001 quando **Wolfgang e Nina**, acquistano l'ex Villa Bertolli, come casa per le loro vacanze.

Nasce così **Villa Santo Stefano**, ribattezzata con un nuovo nome in onore della vicina pieve del IX secolo: con il primo olio extravergine e il primo vino tutto cambia, anche il corso della loro vita.

Marito e moglie ricominciano da qui, nel paesaggio incantevole sulle colline a nord della **Toscana**, circondati da **alberi d'ulivo e un vigneto di circa un ettaro**. Poco lontano il mare, e la città di **Lucca** ad una manciata di chilometri.

Nel tempo, gli ettari diventano dodici, si produce un olio pregiatissimo mentre la villa si trasforma in un relais di assoluta bellezza, con **otto camere esclusive**. Soprattutto, i vini Villa Santo Stefano iniziano a farsi apprezzare da pubblico e critica.

Un momento di grande fermento e positività che vede in cantiere, inoltre, un **Cabernet Franc in purezza** e l'impegno di 11 ettari di vigneto nel territorio di **Manciano**, in Maremma.

Approccio biologico, tecnologia e amore per il territorio

Un angolo di Toscana immerso in una natura amata e rispettata, con terreni e clima particolari che rispondono a vigneti autentici, in conversione biologica.

Poche ma preziose le **bottiglie prodotte (circa 50.000)** e una cantina altamente tecnologica dove l'enologo pisano **Alessio Farnesi** è la mente delle **5 etichette prodotte**, coadiuvato da **Alessandro Garzi**, in vigna e in uliveto e da **Petra Pforr** al marketing e agli eventi.

Le 5 etichette di vini Villa Santo Stefano

Una produzione che non dimentica le tradizioni del territorio e l'animo del vitigno, con vendemmie manuali e attente nelle selezioni. Ne è un esempio la spiccata salinità del bianco **Gioia, Toscana IGT 2021, Vermentino in purezza** che richiama nei suoi aromi la brezza marina del mare della Versilia, distante da qui appena venti chilometri.

Lo accompagna un superbo rosato da Sangiovese e Merlot, **Luna IGT Toscana 2021**, dal delicato rosa provenzale e una beva piacevolissima dal lungo finale fruttato.

Vini che interpretano, nel nome e nella produzione, tutta l'essenza e lo spirito positivo dell'azienda.

Tre le etichette dei rossi, che si inseriscono in una gamma di ottimo livello. Apre la pista, l'immediatezza sincera della **DOC Colline Lucchesi Sereno 2020**: un Sangiovese accompagnato da tocchi di Ciliegiole, Colorino e Canaiolo che richiama la più pura e vera tradizione locale.

Le rosse passioni di Villa Santo Stefano: un fiore di Loto in un calice

Il primo vino prodotto in cantina, figlio di un'attenta selezione in vigna, non più di quattro grappoli per pianta. È un vino che conquista da subito **Loto - Toscana IGT 2019**, elegante e raffinato, blend bordolese di Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot: le uve affinano separatamente dai 12 ai 18 mesi in barrique e sei mesi in cemento, unite in blend alla fine e imbottigliate per sei mesi.

Intenso al colore e incantevole al naso, frutti rossi e sottobosco, prugna e salvia si alternano a

sfumature fumé e balsamiche, note speziate dolci e tenui. Al sorso è pieno e morbido, con tannini vellutati e un finale ricco di frutta e accenni di liquirizia. Lungo il ritorno sapido. Un'etichetta decisamente ben riuscita.

Dinamico, di ottima beva è l'ultimo nato in azienda, il **Volo -Toscana IGT**, frutto di un sapiente blend di Petit Verdot, Cabernet Sauvignon e Alicante.

Rubino con trama fitta, si apre su sentori di frutti rossi, per virare su chiare note floreali e accennate note balsamiche. Morbidi i tannini sorretti da una giusta acidità e lungo il finale di carrubo e prugna. Vinificazione separata delle tre varietà, unite successivamente in vasche di cemento dove il blend sosterrà dieci mesi prima dell'imbottigliamento.

Villa Santo Stefano

Via della Pieve Santo Stefano, 504/B (LU)

[Sito web](#)