

CURRICULUM VITAE

Stefano Cinelli Colombini



- Nato a Firenze (FI) il 26/10/1956
- Residente a Montalcino (SI) Cap 53024
- Località Podernuovi 170
- Tel. 0577 841111
- Cell. 3483572996
- e-mail stefano@fattoriadeibarbi.it

Indirizzi Ufficio

- Località Podernuovi 170
- 530124 Località Montalcino (SI)
- Tel. 0577841111
- Cell. 3483572996
- e-mail. info@fattoriadeibarbi.it

Sono nato il 26 ottobre del 1956 a Firenze, e mi sono laureato in giurisprudenza all'Università di Siena. Dal 1981 ho amministrato la Fattoria del Colle di Trequanda, 340 ettari di terreni nella parte centrale della Provincia di Siena. Lì ho riportato a coltura 180 ettari di seminativi da tempo destinati a pastorizia e ho gestito il recupero di 18 ettari di vigneto, per i cui vini ho creato una rete commerciale in Italia e all'estero. Ho restaurato gli edifici ricavando 110 posti letto in agriturismo, all'epoca il più grande della Toscana, più sei abitazioni per dipendenti, la villa padronale, le cantine e gli altri opifici. Nello stesso periodo ho iniziato il lavoro all'azienda di famiglia Fattoria dei Barbi, dove mi occupavo degli allevamenti suini a ciclo chiuso e del relativo mangimificio. Dal 1985 mi sono occupato anche delle vigne e sono divenuto responsabile delle vendite all'estero. Nel 1990 sono stato incaricato anche delle vendite in Italia. Dal 1985 al 1999, anno in cui sono divenuto titolare della Fattoria dei Barbi, le vendite sono salite da 290.000 bottiglie ad oltre 700.000, ed i Paesi in cui esportiamo sono saliti da cinque a trentacinque. I vigneti sono passati da 18 ettari a oltre settanta. Nel 1997 ho acquistato la Fattoria del Vivaio in Comune di Scansano, 104 ettari di terra di cui sei vitati. Oggi quell'azienda ha 21 ettari di vigneto in proprietà e 12 in affitto, una cantina attrezzata, un punto vendita e tre abitazioni restaurate. Nel 1999 la mia famiglia ha deciso di attuare il passaggio dell'intero patrimonio a me e mia sorella, ed a me è stata assegnata la Fattoria dei Barbi. Oggi la Fattoria dei Barbi ha 204 ettari di terreno in proprietà di cui 48 a vigneto, più altri sei in affitto ed altri 50 con contratti di fornitura di uva, una cantina attrezzata con 15.000 ettolitri di capacità ed un fatturato di oltre sette milioni di Euro. Dal 1980 al 2000 sono stato nel CDA dell'Unione Agricoltori di Siena, sono stato presidente della Sezione vitivinicola Provinciale e vice-

presidente di quella Regionale Toscana. Dal 1980 sono stato eletto varie volte nei consigli dei Consorzi di Tutela del Morellino di Scansano e del Brunello di Montalcino, di cui sono vicepresidente. Nel 2016 ho collaborato alla nascita di Avito, l'associazione dei Consorzi di Tutela Toscani, e sono membro del suo comitato tecnico. Sono accademico dell'Accademia Nazionale della Vite e del Vino e dell'Accademia dei Georgofili. Nel 2001 sono stato il primo a sperimentare in Europa, con l'Università di Pisa, la macerazione a freddo delle uve rosse. Dal 2002 sto sviluppando con l'Università di Bologna quattro cloni di sangiovese di Montalcino dalla vigna di Poggitoia, la più antica del Brunello. Sono stato il coordinatore di un progetto di ricerca CEE tra le Università di Siena, Malmö e Coimbra per un "Naso Elettronico" per identificare i diversi vitigni presenti in un vino. Dal 1997 ho creato il Museo della Comunità di Montalcino e del Brunello in mille metri quadri di antiche stalle. Ho fondato il mensile "Gazzettino e Storie del Brunello e di Montalcino", che è uscito dal 2000 al 2008. Nel 2016 ho pubblicato "Appunti per una storia di Montalcino e del Brunello", una breve storia della città e del Brunello dalle origini ai nostri tempi.