

Curriculum vitae di STEFANO CINELLI COLOMBINI

Sono nato a Firenze il 26 ottobre 1956 e mi sono laureato in Legge a Siena. Dal 1981 al 1999 ho lavorato nella azienda di famiglia Fattoria dei Barbi di Montalcino. In questo periodo le nostre esportazioni sono passate da 25.000 bottiglie a oltre 230.000, ed i paesi in cui esportiamo da 9 a 34, il nostro fatturato da mezzo milione di Euro a 3,5 milioni e i nostri vigneti da 23 ettari a 40. Negli anni '90 ho collaborato con l'Università di Bologna nella selezione di tre cloni di sangiovese di Montalcino da nostre vigne del 1936. Dal 1984 al 1996 ho amministrato la Fattoria del Colle di Trequanda, una azienda di 360 ettari a Trequanda e San Giovan d'Asso (SI) che è passata da 12 posti letto in agriturismo a 110 con tre piscine, un campo da tennis, giardini, un ampio punto vendita aziendale e sale riunioni. Nel 1990 ho realizzato il primo programma toscano di turismo rurale in bicicletta, con 40 mountain bikes e 30 itinerari tracciati. Nel 1997 ho acquistato la Fattoria del Vivaio a Scansano, 100 ettari di media collina, che sotto la mia amministrazione è passata da 6 a 40 ettari di vigne. Lì ho realizzata una cantina completamente attrezzata e tutte le necessarie infrastrutture e attrezzature, che al momento dell'acquisto mancavano. Dal 2001 al 2004 ho collaborato con l'Università di Pisa e la Air Liquide alla prima ricerca italiana sul raffreddamento delle uve rosse con CO₂ liquido e sulle macerazioni a freddo. Dal 1997 al 1998 ho collaborato con le Università di Siena e di Madrid nello sviluppo del Naso Elettronico per l'analisi dei profumi dei vini. Dal 2001 al 2006 ho coordinato un progetto di ricerca finanziato dalla Comunità Europea tra le Università di Pisa, Lund, Lisbona, Roma Tor Vergata, la Palm Instruments e cinque altre imprese europee basato sulla mia idea che fosse possibile realizzare uno strumento portatile per l'analisi delle uve, dei vini e dei mosti basato su un computer palmare e biosensori usa-e-getta a basso costo, del tipo di quelli usati per la misurazione degli zuccheri nel sangue dei diabetici. Dal primo gennaio 2000 sono proprietario ed amministratore della Fattoria dei Barbi, una azienda agricola di 204 ettari. Il fatturato è passato dai 3,5 milioni Euro del 2000 dati da vino, salumi, formaggi e taverna ai sei e mezzo prodotti dal solo vino nel 2021, e le bottiglie vendute da 640.000 a circa 800.000. I vigneti sono passati da 40 a 97 ettari. In mille metri quadri di vecchie stalle è stato creato il Museo del Brunello e della Comunità di Montalcino, una istituzione culturale che raduna le testimonianze storiche, i materiali, le informazioni sulla storia della comunità montalcinesi e del Brunello. Nel 2006 ho fondato il "Gazzettino e Storie del Brunello e di Montalcino", un mensile di storia, cultura, attualità locale, tecnica agronomica e enologica con una vendita di millecinquecento copie che è stato chiuso nel 2011. Dal 2010 sono accademico dell'Accademia della Vite e del Vino, e dal 2018 sono accademico ordinario. Dal 2005 al 2011 sono stato membro del consiglio di amministrazione del Consorzio di Tutela del Morellino di Scansano. Dal 2007 al 2009 sono stato Presidente del Collegio Sindacale del Consorzio del Brunello di Montalcino. Dal 2016 al 2022 sono stato vice-presidente del Consorzio del Brunello di Montalcino. Dal 1983 al 2003 e poi ancora dal 2014 al 2017 sono stato membro di Consiglio e di Giunta dell'Unione Agricoltori di Siena e della Libera Associazione Agricoltori di Siena, entrambe affiliate a Confagricoltura. Dal 1983 fino al 2014 sono stato responsabile di zona per il Comune di Montalcino per Confagricoltura. Dal 2013 al 2018 sono stato vicepresidente della sezione regionale e membro della sezione nazionale vitivinicola di Confagricoltura. Dal 2015 sono socio corrispondente dell'Accademia dei Georgofili.