

Viaggio-studio a Bolgheri

di Ilaria Santomanco e Paolo Valente - 16 giugno 2009 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA [+](#) Share / Save [f](#) [t](#) [r](#)

Un interessante percorso di tre giorni, organizzato da Ais Milano, alla scoperta della Doc Bolgheri



Un anfiteatro naturale creato da un susseguirsi di colline, da nord a sud, da Bibbona a Castagneto Carducci, in un movimento parallelo al mare, delimita una delle zone più prestigiose d'Italia per la produzione di vini rossi: Bolgheri.

La macchia mediterranea e la brezza del mare, rinfrescando le afose temperature estive, condizionano favorevolmente il microclima di questo tratto di Toscana. La luce del sole che tramonta a ovest si riflette sul mare e quindi sulla

piana di Bolgheri, concedendo a questo territorio tre ore in più di luce intensa e vitale nel momento della maturazione polifenolica delle uve.

Soltanto trentacinque anni fa la zona era destinata alla coltivazione di verdure e alberi da frutto; il vino era considerato un prodotto della terra come gli altri, da produrre in grandi quantità, cercando magari di aumentarne il tenore alcolico.

Grazie all'intuizione del Marchese Incisa della Rocchetta, che negli anni Sessanta decide di piantare vitigni di Cabernet nei terreni di proprietà della famiglia Gherardesca, il territorio inizia il suo cammino di riscossa viticola. Decisivi gli incontri con Tachis e Antinori, e le conseguenti nuove scelte in vigna e in cantina. La conferma definitiva della bontà delle decisioni prese si ha nel 1978 quando, a una degustazione alla cieca organizzata a Londra, il vino Sassicaia risulta vincente davanti ai grandi e blasonati Chateaux francesi.

Il vigneto di Bolgheri si estende su 1150 ettari di cui 1000 fanno parte della DOC Bolgheri: il 70% dei terreni vitati è posseduto da sei aziende.

Le quattro cantine visitate nel corso del viaggio studio organizzato da Ais Milano (8-10 maggio 2009) rappresentano, ognuna nella propria unicità, uno spaccato del mondo vitivinicolo bolgherese; si passa dall'azienda, dell'Ornellaia, modernamente organizzata secondo gli standard di una multinazionale, alla cantina a conduzione familiare di Michele Satta, che si amplia

l'aumentare delle esigenze produttive; dalla piccola cantina creata ex novo, ma rispettosa del paesaggio in cui si inserisce, di Campo alla Sughera, alla mastodontica e inconfondibile cantina Petra, nata come biglietto da visita di una viticoltura moderna.

ORNELLAIA

La Tenuta dell'Ornellaia possiede 190 ettari di cui 98 vitati e ripartiti in due porzioni di 40 ettari a Bolgheri e di 58 ettari a Bellaria. I terreni mutano da ciottolosi a limosi al variare della distanza dal mare e dell'altitudine, che passa dai 110 metri slm delle zone collinari ai 40 metri nelle zone più prossime alla costa.

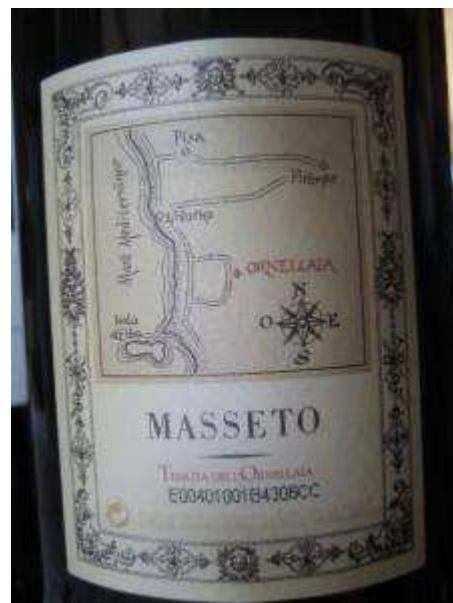
I vitigni coltivati sono prevalentemente a bacca rossa, Cabernet Sauvignon e Merlot in testa, seguiti da Cabernet Franc e Petit Verdot.

Il vino Ornellaia viene prodotto partendo da uve piantate circa 25 anni fa in un terreno costituito da 50/60 cm di sabbia posti sopra una piattaforma di argilla. Per il Masseto, invece, si utilizzano unicamente le uve Merlot provenienti dal piccolo Cru omonimo, di 7 ettari, impiantato nel 1986.

Le uve, raccolte manualmente, vengono sistemate in cassette da 15 Kg e portate in cantina; una prima cernita manuale, per eliminare le foglie e le altre impurità, consente al contempo un'alimentazione regolare della diraspatrice; una seconda fase di cernita manuale elimina le parti residuali dei raspi.

L'uva viene poi pigiata, trasferita in cantina per mezzo di pompe e sistemata in tini di acciaio coibentati e termocondizionati. La fermentazione tumultuosa viene mantenuta ad una temperatura massima di 32°C, per 45 giorni. Quotidianamente si effettuano assaggi per decidere la permanenza nei tini del mosto e i trattamenti di cantina necessari (rimontaggi, follature). Superato il periodo della macerazione post fermentativa si procede alla svinatura e al deposito del mosto fiore in vasche di acciaio per la decantazione, a cui segue la collocazione in barriques per l'affinamento. Le vinacce invece passano in una pressa verticale: il pressato è avviato all'affinamento in barriques tenendo separati i vari lotti in funzione della pressione utilizzata per la torchiatura.

La fase di imbottigliamento è effettuata per lotti interi con velocità elevate, al fine di evitare differenze tra il vino imbottigliato nella prima fase e quello nell'ultima.



Abbiamo degustato:

Toscana IGT Le Volte 2007 (Sangiovese 51%, Merlot 34%, Cabernet Sauvignon 15%)

Bolgheri Rosso DOC Serre Nuove 2006 (Merlot 50%, Sangiovese 35%, Cabernet Franc 9%, Petit Verdot 6%)



Bolgheri Superiore DOC "Ornellaia" 2006, (Cabernet Sauvignon 56%, Merlot 27%, Cabernet Franc 12%, Petit Verdot 5%)

Bolgheri Superiore DOC Ornellaia 1995 (Cabernet Sauvignon 76%, Merlot 18%, Cabernet Franc 6%)

Toscana IGT Masseto 2005 (Merlot 100%)

PETRA

Petra è una scenografica azienda nata nel 1997 per volontà della famiglia Moretti, costruttori del Bresciano, già inseriti nel mondo della viticoltura dal 1977 con la Cantina Bellavista a cui si è aggiunta, nel 1987, la Cantina Contadi Castaldi.

Mediante studi di zonazione effettuati dall'Università di Milano sono state individuate, nella proprietà di circa 300 ettari situata a Suvereto (LI), tre zone distinte adatte alla crescita di vitigni differenti, inframmezzati da oliveti.

I vigneti, la cui intensità di allevamento è di 6300 ceppi per ettaro, sono circondati da boschi che rinfrescano l'aria durante la notte. Ciononostante è necessaria la presenza di impianti di irrigazione di soccorso per sopperire alla cronica mancanza di acqua della zona. Per evitare alte gradazioni alcoliche, in vigna la tecnica dello sfogliamento permette al grappolo di continuare la propria maturazione polifenolica senza aumentare il grado zuccherino.



La vendemmia dura da fine agosto a metà ottobre, dopo una attenta verifica delle condizioni di maturazione delle uve. La vinificazione è operata per singolo vigneto. L'uva, raccolta in cassette da 15 Kg, e, se necessario, raffreddata in apposite celle frigorifere, viene selezionata manualmente per eliminare eventuali foglie; viene poi pigiata e, per caduta, trasferita nei tini di fermentazione. Dopo due giorni di macerazione a freddo con rimontaggi, lieviti selezionati danno il via alla fermentazione tumultuosa, che dura tra i sette e i nove giorni; segue poi la fase di

macerazione. Durante tale fase si effettuano svinamenti temporanei in modo da permettere alle bucce di compattarsi sul fondo del tino versando successivamente tutto il mosto sulla sommità delle vinacce. Tutti i processi si svolgono in un ambiente assai curato, opera dell'architetto Mario Botta, dotato delle più moderne tecnologie e controllato in ogni

passaggio da un vero e proprio laboratorio.

L'affinamento avviene in barriques all'80% di primo passaggio per la produzione del Petra, e in

botti da 600 litri per il Quercegobbe.

Abbiamo degustato:

Val di Cornia DOC Ebo 2006 (Cabernet Sauvignon 50%, Sangiovese 30%, Merlot 20%)

Toscana IGT Quercegobbe 2006 (Merlot 100%)

Toscana IGT Quercegobbe 2005 (Merlot 100%)

MICHELE SATTA

Nel 1974 Michele Satta si trasferisce da Varese a Bolgheri, lavorando inizialmente presso una delle aziende a conduzione tradizionale della zona, poi, nel 1983, prendendo in affitto una cantina con i relativi vigneti. Oggi è proprietario della cantina che porta il suo nome e che produce 180.000 bottiglie coltivando 28 ettari (di cui 20 di proprietà).

Lo stile che caratterizza i suoi vini è quello dei grandi bordolesi, pertanto coltiva Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,

Merlot, ma non solo. Michele Satta è convinto che la terra di Bolgheri possa dare ottimi risultati anche con altri vitigni, ed ecco allora spuntare, tra le sue vigne, filari di uve a bacca bianca, di Syrah, di Sangiovese, di Teroldego.

I vigneti non sono dotati di impianto di irrigazione di soccorso e per contrastare parassiti e malattie si applica la lotta integrata.

Passaggi manuali tra le viti consentono di pulire le chiome ed estirpare le femminelle, mentre tra i filari non cresce l'erba, per non creare competizione con le viti.

Le uve vengono vinificate separatamente suddividendo vitigni e vigneti. Per i vini importanti la vinificazione avviene in tini di legno con rottura del cappello e rimontaggi manuali, utilizzando lieviti naturali e senza intervenire sulla temperatura di fermentazione (a meno che non superi i 35/36 °C). L'affinamento si effettua in barriques di rovere francese per 4 o 5 anni.

Abbiamo degustato:

Toscana IGT Costa di Giulia 2008 (Vermentino 65%, Sauvignon 35%)

Toscana IGT Giovin Re 2007 (Viognier 100%)
Nel nome riproduce, anagrammato, il vitigno.

Bolgheri DOC Rosso 2007 (Cabernet Sauvignon 30%, Sangiovese 30%, Merlot 20%, Syrah 10%, Teroldego 10%)



Syrah 2005 (Syrah 100%)

Bolgheri Rosso Superiore DOCI Castagni 2004 (Cabernet Sauvignon 70%, Syrah 20%, Teroldego 10%)

Bolgheri Rosso DOC Piastraia 2005 (Cabernet Sauvignon 25%, Merlot 25%, Syrah 25%, Sangiovese 25%)

Bolgheri Rosso DOC Piastraia 2002 (Cabernet Sauvignon 25%, Merlot 25%, Syrah 25%, Sangiovese 25%)

Bolgheri Rosso DOC Piastraia 2000 (Cabernet Sauvignon 25%, Merlot 25%, Syrah 25%, Sangiovese 25%)

Toscana IGT Cavaliere 1999 (Sangiovese 100%)

CAMPO ALLA SUGHERA

La cantina Campo alla Sughera nasce nel 1998 per volere della famiglia Knauf, proprietari tedeschi animati da una grande passione della Toscana; si estende, in località Caccia al Piano, a Castagneto Carducci (LI), su un'area di 17 ettari piantati contemporaneamente con una densità di 9000 ceppi/ettaro e dotati di irrigazione di soccorso suddivisa in 36 sezioni. Il terreno è di origine alluvionale, con strati limosi misti a sabbia che coprono strati sassosi.

Numerosi i vitigni coltivati: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Vermentino, Sauvignon Blanc, Viognier.



La vendemmia è effettuata manualmente e le uve, disposte in cassetta, sono sottoposte ad una cernita manuale prima di essere diraspate e pigiate in un ampio locale. Nella grande e funzionale cantina, per gravità le uve passano nei tini di fermentazione a temperatura controllata. Successivamente il mosto è travasato in barriques nuove dove effettua la fermentazione malolattica. Durante l'affinamento i vini vengono mantenuti separati per vigna, in modo da massimizzare i risultati in fase di assemblaggio.

Abbiamo degustato:

Bolgheri DOC Bianco Arioso 2007 (Sauvignon 95%, Viognier 5%)

Bolgheri DOC Bianco Achenio 2008 (Sauvignon 70%, Chardonnay 15%, Vermentino 15%)

Bolgheri DOC Rosso Adeo 2006 (Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%)

Bolgheri DOC Rosso Superiore Arnione 2005 (Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 20%, Merlot 20%, Petit Verdot 10%)