

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



FOOD & WINE

QUANDO I GIOVANI SCELGONO L'ANFORA



AIS MILANO • 6 OTTOBRE 2017

♥ 0 👁 859 ➦ 0



Tenuta_Casadei

Quando i giovani scelgono l'anfora



In collaborazione con [AIS Milano](#).

Sotto l'insegna DCasadei sono riunite tre aziende vitivinicole di proprietà della famiglia Casadei. Ubicate tra Sardegna e Toscana sono l'azienda Olinas nel cagliaritano, il Castello del Trebbio

nel Chianti Rufina e la Tenuta Casadei in Alta Maremma; rappresentano l'impegno della famiglia, guidata da Stefano con la moglie Anna Baj Macario e i figli Elena e Lorenzo.

Ed è stata proprio Elena a voler fortemente percorrere una nuova strada, quella della vinificazione in anfora. Una scelta consapevole, frutto di un'esperienza che affonda le proprie radici nella storia.

Una decina di anni fa, Stefano, con il suo lavoro da imprenditore, è impegnato nella realizzazione di vigneti in Azerbaijan dove viene in contatto con la tradizione della vinificazione in anfora. Ne è subito affascinato dai risultati; acquista delle anfore prodotte in Toscana e inizia una fase di sperimentazione. Dopo qualche anno decide di importare alcune anfore direttamente dalla Georgia e comincia ad utilizzarle per vinificare una parte delle sue uve ed aggiungere il vino così ottenuto a quello prodotto tradizionalmente per caratterizzarlo maggiormente.

Nel 2011 la figlia Elena, dopo aver soggiornato a Hong Kong e a Londra, rientra in Italia e si avvicina lentamente al lavoro di cantina da cui, fino ad allora, era rimasta distante. Dopo due anni di esperienza individua la sua strada nella produzione di vino in anfora.

Nasce così la linea "Le Anfore" di Elena Casadei. Elena seleziona personalmente le migliori uve, le più appropriate a questo tipo di lavorazione, tra tutte quelle raccolte nelle tre tenute familiari e le vinifica in anfora seguendo il metodo tradizionale georgiano.

È infatti stata la Georgia, circa 5000 anni fa, la zona di nascita della vinificazione in anfora, localmente chiamate qvevri, che, sotterrate fino al bordo, sono state, e sono tuttora, il contenitore deputato alla vinificazione.

La lunga macerazione a contatto con le bucce è la caratteristica principale che anche DCasadei mantiene per la produzione di questa linea di prodotti. Una produzione limitata a poche bottiglie, circa 35.000, su un totale di oltre mezzo milione di produzione del gruppo DCasadei che lavora con il metodo Biointegrale, ovvero un protocollo di agricoltura etica che mette al primo posto la salvaguardia della natura. Si tratta di un metodo studiato e ideato da Stefano Casadei.

La linea "Le Anfore" raccoglie vini carichi di personalità sempre puliti ed eleganti che mai lasciano spazio a deviazioni olfattive.

Il semidano, vitigno autoctono sardo, dopo la fermentazione alcolica sosta per 90 giorni sulle bucce in anfore non cerate internamente. Prodotto in sole 3000 bottiglie, si presenta di un bel colore ambrato con un naso giocato sui sentori della frutta candita con sbuffi eterei che si ritrovano poi nella beva elegante e persistente.

Il cannonau, i cui profumi sono esaltati dalla vinificazione in anfora come una cassa acustica fa con i suoni, si caratterizza per decise note di frutta rossa ben matura e spezie. In bocca una grande sapidità e l'importante morbida carica tannica ne caratterizzano la beva che chiude elegante.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano aziende vitivinicole Castello del Trebbio DCasadei Olianas
Tenuta Casadei vino

ALTRI ARTICOLI

