



ASSAGGI

Piemonte – La nuova cantina di Emanuele Gambino



di **Paolo Valente** pubblicato il 4 marzo 2024

Emanuele Gambino, giovane vignaiolo di 41 anni, nel 2016 acquista la Tenuta San Martino: vigne e una vecchia cascina a **Costigliole d'Asti**, tra Langhe e Monferrato.

La **Tenuta San Martino** si estende su 8 ettari di vigneti tutti intorno alla casa rurale che è posta su un crinale e che, in una sorta di anfiteatro di grande bellezza, domina la valle Tanaro con i suoi castelli. Siamo a 270 metri sul livello del mare e i suoli sono principalmente composti da argilla e calcare.



L'edificio è stato oggetto di una importante ristrutturazione che ha dato origine alla nuova cantina, moderna funzionale, e all'elegante **wine-relais Monvi** che dispone di otto camere e due appartamenti oltre ad una piscina panoramica e a un'area wellness.

I vigneti, parzialmente reimpiantati, vedono la presenza sia di varietà autoctone (Barbera, Nebbiolo e Grignolino) che di varietà internazionali (Merlot, Sauvignon Blanc e Chardonnay).



In precedenza, nel 2010, la famiglia Gambino aveva acquistato anche la **tenuta "Piansrej"** a Santo Stefano Belbo, nella zona di produzione del Moscato Bianco di Canelli. I vigneti, rinnovati nel 2012, sono certificati biologici dal 2019; da qui provengono le uve che Emanuele usa per la produzione del moscato secco Mò Frem®.

Emanuele è diventato vignaiolo, come i nonni, per l'amore che nutre per questa terra, per le sue colline, dolci e incontaminate. *«Produco e vinifico personalmente le mie uve con passione e amore con un occhio attento alla qualità, alla sostenibilità, e alla genuinità dei miei prodotti. Grazie ai miei nonni viticoltori, sin dalla mia infanzia ho vissuto l'atmosfera della vita contadina maturando la passione per la terra e per le cose semplici. Questi elementi mi hanno portato poi in età adulta, dopo un cambio radicale di vita lavorativa, a seguire il loro esempio».*



Le etichette sono la sintesi dell'approccio di Emanuele all'agricoltura: una farfalla che vola su una vite con radici profonde. *«Fin dai primi passi mossi da viticoltore, ho deciso di convertire la mia azienda all'agricoltura biologica. Non si tratta di una scelta legata alla redditività, ma esclusivamente una scelta di rispetto per l'ambiente, per la terra e per le persone che vivono la mia realtà e che consumano i miei prodotti».*

La produzione attuale si attesta intorno alle 25.000 bottiglie a fronte di un potenziale di 70.000 e oggi è limitata a cinque etichette: due Barbera, un Merlot, un Sauvignon e un Moscato secco. Altri progetti sono già in cantiere e verranno svelati a breve. La cantina si avvale della consulenza tecnica dell'enologo Claudio Dacastro.



Barbera d'Asti DOCG 2022

Costigliole è uno dei comuni con la maggiore superficie vitata a Barbera; le uve che si ricavano danno un vino esuberante che necessita qualche mese in più di attesa prima della beva. Breve passaggio in legno grande.

Dal colore rosso porpora luminoso, apre con note di frutta rossa e un leggero accenno floreale. Profumi semplici ma altrettanto eleganti. La bocca, guidata dalla buona acidità, mostra un tannino delicato e fine; la media persistenza guida la beva nella sua purezza. Un vino equilibrato con ritorni di frutta rossa.

Barbera d'Asti DOCG Superiore 2020

Il vino matura per 12 mesi in botte grande; resa 40 quintali all'ettaro.

Brillante nel suo colore rosso rubino intenso, si presenta all'olfatto severo e asciutto con note di ciliegia matura, accenni di spezie e di fiori. Al sorso mostra una grande bevibilità supportata da una freschezza importante ma integrata con la sapidità. Buona la struttura con un finale elegante di frutta rossa succosa; il finale pulito nel quale non emergono i sentori del passaggio in legno.

Piemonte DOC Merlot 2020

Maturazione in tonneau di rovere per 12 mesi.

Rosso rubino pieno; immediatamente piacevole e intenso, apre con sentori di frutta giovane anche rossa, seguono un accenno di note di legno e di alcune spezie dolci come il tabacco. La nota tannica risulta evidente, l'acidità si dipana sulla freschezza del frutto; buona la persistenza con un finale di frutta nera. Strutturato ma dalla buona bevibilità.



Piemonte DOC Sauvignon 2022

Vinificazione e maturazione in acciaio.

Tipico nei profumi varietali, sottili, delicati ed eleganti, che si esprimono sulle note vegetali e di agrume. Piacevole il colore giallo paglierino che nel calice diviene sapidità; l'acidità, elegante, accompagna la buona persistenza che chiude pulita su un corpo non di particolare struttura.

Vino bianco fermo Mò Frem®

Fermentazione in acciaio con tini "Vinooxigen".

Maturazione differente a seconda delle annate.

Annata 2020

Vinificata con un passaggio in anfora di terracotta da 750 litri.

Si sviluppa su sentori sottili con accenni di mela anche macerata; un finale asciutto che rimanda alla pesca sciropata e una nota leggermente amaricante chiude la bocca discretamente persistente.

Annata 2021

Maturazione in acciaio.

I profumi sono decisamente più approcciabili, tipici e accattivanti. Caratterizzato da acidità maggiormente spiccata e una godibilità estrema, chiude con una buona sapidità.



<https://vinodabere.it/piemonte-la-nuova-cantina-di-emanuele-gambino/>