



DEGUSTAZIONE

Sassotondo, La Maremma e il ciliegiolo



di **Paolo Valente** pubblicato il 1 gennaio 2024

Quella di **Sassotondo** è una storia come tante altre, e dunque, diversa da tutte le altre. È la storia di **Carla Benini** ed **Edoardo Ventimiglia**, lei agronoma trentina e lui regista di documentari romano. Stanchi della vita di città, cercavano un “buen retiro”. Era il 1989. Trovarono a *Sovana*, in Maremma, lo spazio perfetto per realizzare il loro sogno campestre.



Raccolti i soldi, acquistano *Sassotondo*, 65 ettari di cui uno solo vitato. Tufo e terra selvaggia. Una scelta di cuore, di passione più che di ragione. **Carla** ricorda come il notaio, firmato l'atto di acquisto, raccontò un aneddoto: *“si dice che ci sono tre modi per buttare via i propri soldi: le donne, il gioco, la terra. Le donne il più piacevole, il gioco il più eccitante, la terra il più sicuro”*. Le cose sono andate molto meglio di quanto previsto dal notaio e oggi **Sassotondo** è una realtà consolidata che, dai suoi tredici ettari attualmente vitati, produce circa 50 mila bottiglie con un grande focus sul **Ciliegiolo**, un grande vitigno toscano, grande ma non capito appieno. Il Ciliegiolo, seppure sia autorizzato in 25 denominazioni, ha al suo attivo solo un migliaio di ettari vitati.



Edoardo Ventimiglia, Carla Benini

Edoardo Ventimiglia ricorda così il suo primo approccio al vitigno: *“Noi lo abbiamo trovato in un vigneto di circa tre ettari nella zona di Pitigliano che abbiamo acquistato nel 1991. Fu impiantato nel 1960. In tempi passati non si pensava che potesse dare buoni risultati. Qui lo chiamavano genericamente e spregiativamente “dolciume”, facendo riferimento al gradevolissimo sapore dell'uva che certamente era contrapposto ad una pessima qualità in vinificazione”*.



Carla ed **Edoardo** non si lasciano scoraggiare e, dopo essersi consultati con l'enologo **Attilio Pagli**, fanno una scelta controcorrente e decidono di accogliere la sfida di continuare a vinificare il ciliegiolo in purezza. La prima bottiglia è del 1997. Il *Ciliegiolo* è una varietà che teme l'umidità ma è particolarmente resistente alle estati calde e siccitose e questo, certamente lo aiuta ad affrontare il clima di questo ultimo periodo storico. Il Ciliegiolo è un vitigno versatile dal punto di vista delle tecniche di vinificazione capace di dare ottimi risultati sia da giovane che di evolvere nel tempo in legno.

DEGUSTAZIONE

SASSOTONDO ROSSO 2022

Maremma Toscana Doc



Ciliegiolo 100%, matura in acciaio. Questo vino, le cui uve provengono dai vigneti di Sovana e Pitigliano, spicca per la sua immediatezza e giovialità. Dal colore rubino ancora screziato di porpora, si apre all'olfatto sulle note della frutta croccante con accenni speziati. Dal buon corpo e dal tannino ben dosato, risulta di notevole persistenza.

POGGIO PINZO 2020

Maremma Toscana Doc



Ciliegiolo 100%, vinificazione e maturazione in giare di terracotta per 12 mesi sulle bucce. Un mix tra suoli particolari, di origine vulcanica, e tecniche di vinificazione inusuali. Vivace nel suo colore porpora, rivela un olfatto più scuro, di frutta anche sotto spirito, di erbe mediterranee. Sapidità e mineralità accompagnano la buona persistenza che si dipana con freschi ritorni fruttati.

MONTE CALVO 2021

Maremma Toscana Doc



Ciliegiolo 100%, uva parzialmente non diraspata, maturazione in botti di legno di 10 hl per 12 mesi. Piccola particella con suolo vulcanico all'interno del vigneto San Lorenzo. Giovane e vibrante anche nel colore rosso rubino con screziature porpora, si esprime sui toni delle spezie e delle erbe aromatiche con un fondale di frutta nera. Ottima presenza in bocca con tannini decisi ma non invadenti. Buona la persistenza.

SAN LORENZO

Maremma Toscana Doc



2019

Ciliegiolo 100%, maturazione in botti di rovere di Slavonia da 10 hl per 18/30 mesi. Dall'omonimo vecchio vigneto di fronte al borgo di Pitigliano coltivato in regime biologico dal 1994 su terreno tufaceo. Un ciliegiolo dai caratteri eleganti già alla vista tinta di rosso rubino pieno. Frutta di bosco matura, accenni erbacei e speziati con un grande coerenza tra naso e palato dotato di ottima freschezza e godibilità. Sottile e persistente.

2016

Si mostra, ovviamente, più evoluto pur mantenendo la stessa eleganza; la frutta si fa evoluta e le spezie più scure. Il palato si conferma fresco, dalla buona lunghezza e senza stanchezze o deviazioni date dal tempo.

<https://www.jamesmagazine.it/wine/sassotondo-la-maremma-ciliegiolo/>