



PODERE IL CASTELLACCIO, TRA VITIGNI AUTOCTONI E INTERNAZIONALI

ottobre 31, 20246 - Paolo Valente – Highlights – Wine

Castagneto Carducci, nel cuore di Bolgheri, è la sede del Podere Il Castellaccio, fondato negli anni Sessanta da Luigi Corradini, nonno materno di Alessandro Scappini, terza generazione, che dal 2009 lo gestisce con la medesima passione e amore per il territorio dei suoi predecessori. Esteso su una ventina di ettari di cui solo nove sono vitati e gestiti in regime di agricoltura biologica, il podere, acquisito quando ancora Bolgheri non era salito agli onori della cronaca enologica, poggia sulla collina di Segalari nella parte alta della Denominazione.



Qui Luigi volle impiantare i primi ettari di vigneto utilizzando antichi vitigni autoctoni come il Sangiovese o, i meno noti, Pugnitello e Foglia Tonda. Alessandro, dopo gli studi in Agraria e varie esperienze in altri ambiti, decide di ritornare alla terra di origine e di prendersi cura del Podere donandogli nuova linfa e spirito imprenditoriale.



Alessandro Scappini

Gli impianti dei vitigni bordolesi sono del 2013 su suoli caratterizzati dalla presenza di scisti, di granito e di argille blu. Il clima si distingue per una costante ventilazione a tutto vantaggio delle uve che si giovano anche della rifrazione dei raggi solari sul mare. Oggi, in Podere Il Castellaccio, nella patria italiana dei tagli bordolesi, i vitigni autoctoni toscani convivono, orgogliosamente, con quelli internazionali “Non si è trattato di una scelta facile, senza dubbio” racconta Alessandro “ma è il mio tributo di rispetto nei confronti di questo territorio, di questa tenuta e di mio nonno che negli anni '60 la acquistò quando ancora il mito della Doc Bolgheri era lontano dal nascere e dall'affermarsi. Quando ho deciso di subentrare alla guida del Castellaccio ho scelto di non espiantare i vecchi vigneti, ma di farne il canovaccio su cui scrivere il nostro futuro. È per questo che mi sento molto più un custode che un proprietario. Senza la storia della mia famiglia, di mio nonno Luigi e di mio zio Roberto, non sarei qui”.

DEGUSTAZIONE

DINOSTRO 2022

Toscana Igt



Sangiovese in purezza da vecchie vigne. Lieviti indigeni, 20% grappolo intero, 20 giorni di macerazione, 12 mesi in botte grande. Prima annata prodotta 2010. Dinostro è il vino che rappresenta l'inizio di Podere Il Castellaccio; di colore rubino che volge al granato, si esprime nella freschezza del frutto rosso croccante accompagnato da delicate spezie. Una delle poche interpretazioni di Sangiovese in purezza del bolgherese, questo vino si dipana scorrevole al sorso sorretto dalla buona sapidità; il tannino è elegante e per nulla eccessivo. Per le sue caratteristiche può essere apprezzato anche ad una temperatura più fresca dell'usuale.

SOMATICO 2022

Toscana Igt



Pugnitello in purezza. Lieviti indigeni, fermentazione in cemento e maturazione in tonneau per dodici mesi. Prima annata prodotta 2015. Il Pugnietello è un vitigno autoctono dalle origini sconosciute che sta riscuotendo un rinnovato interesse e che Il Castellaccio vinifica in purezza per esaltarne le caratteristiche. Rosso rubino intenso dai riflessi violacei, si manifesta sui toni della frutta rossa ben matura con un accenno di sentori di lacche. Un vino materico, dalla buona struttura guidata da una piacevole verticalità e dinamicità con un tannino ben svolto e morbido.

ORIO 2022

Bolgheri Doc



Cabernet Franc 60%, Merlot 30% e Syrah 10%. Fermentazione in acciaio, sosta di almeno 12 mesi in tonneau di rovere francese. Prima annata prodotta 2015. Un vino dall'intrigante equilibrio tra le componenti nelle quali dimostra la sua piacevolezza. Di colore rubino profondo, già al naso esprime la sua matericità attraverso note erbacee, speziate e di frutta matura. Il tannino è deciso ma morbido e ben integrato nel corpo che si dipana lungo nella piacevole beva supportata dalla gradevole acidità. Deciso e polposo.

IL CASTELLACCIO 2021

Bolgheri Superiore DOC



Cabernet franc in purezza. La lunga macerazione sulle bucce precede dodici mesi in barrique di rovere francese e altrettanto periodo in anfore di impasto ceramico. Prima annata prodotta 2018. Vino dalla piacevole freschezza e dalla struttura elegante; rosso rubino pieno nel calice dal quale emergono sentori di frutta anche macerata a cui si aggiungono delicate note erbacee e balsamiche. Note che si ritrovano anche al sorso caratterizzato dal tannino gentile e dalla lunghissima persistenza che nel corpo e nel volume ritrova un finale intrigante di spezie scure.

<https://www.jamesmagazine.it/wine/podere-castellaccio-autoctoni-internazionali/>