

C'è "un'altra Bolgheri" tutta da scoprire e raccontare: Podere Il Castellaccio difende la storia con gli autoctoni

31 Luglio 2024

di Redazione



CASTAGNETO CARDUCCI – Quanto sia difficile emergere all’ombra di celebri denominazioni e inarrivabili blasoni, o quanto questo possa piuttosto aiutare a dare una spinta nello sconfinato oceano del mercato del vino, probabilmente sono rari i posti in cui valutarlo come Castagneto Carducci (Livorno).

E quando Bolgheri non era quella che conosciamo oggi, vent’anni prima che nascesse quella che sarà poi destinata a diventare una delle Doc più importanti, **Luigi Corradini** che sulla

collina di Segalari aveva rilevato una tenuta di circa 20 ettari, andò in “pellegrinaggio” nel Chianti, all’epoca invece già affermato e che vivrà una parabola i cui risultati sono oggi piuttosto controversi, a prendere le prime barbatelle.

Riportò così Sangiovese, Pugnitello, Malvasia nera, Colorino, Ciliegiolo e altri ancora. Erano gli anni Sessanta e aveva la velleità di fare un buon vino, in un territorio però non ancora sviluppato dal punto di vista enologico.

Erano le origini di quella che oggi è Podere Il Castellaccio, che ha proseguito sulla strada degli autoctoni ma ha avuto una sterzata da quando, nel 2009, ha preso le redini il nipote **Alessandro Scappini** che imprime la svolta recuperando vecchi vigneti in parte abbandonati e da cui si produceva vino solo per uso familiare, trasformandola in azienda e iniziando l’imbottigliamento e la commercializzazione. Seppur agrario, fino ad allora si era occupato di commercio e finanza. Appassionato di vini e cavalli, che utilizza per compattare il terreno mantenendolo soffice e areato, mette così in pratica gli studi in un contesto che nel frattempo era diventato uno dei più prestigiosi per il vino italiano: Bolgheri Doc.

Riprende le coltivazioni presenti di Pugnitello, Foglia Tonda e Sangiovese ma sceglie la strada della vinificazione in purezza e dopo un’annata sperimentale nel 2010, inizia la produzione del Dinostro, cento per cento Sangiovese. A cui affianca un blend delle stesse uve, il Valénte, che evoca l’appellativo che il nonno rivolgeva a chi fosse una persona di valore.

Nel 2016 dopo aver acquisito nuovi vigneti a valle, lungo la via Bolgherese, la celebre strada dei cipressi, nasce Orio, un classico taglio bordolese Cabernet Franc, Merlot e Syrah, con cui entra nella Doc Bolgheri. Un altro vigneto di Cabernet Franc coltivato ad alberello, insolito da queste parti, subito dopo darà vita alla versione Superiore, “Il Castellaccio”, per il quale utilizza anche una limitata quantità di grappoli di antiche vigne di Pugnitello.

Con quest’ultima varietà, vinificata in purezza, in seguito si avrà il Somatico. Un autentico cru di autoctono per il quale vengono scelte le migliori uve di Pugnitello e che deve il suo nome proprio ai tratti che cambiano di anno in anno.

“Ho deciso di continuare sulla strada della valorizzazione degli autoctoni”, racconta Alessandro, “per ridare vita, sostanza e corpo a dei varietali che a Bolgheri non avevano testimonianza”.

“La nostra è un’azienda completa, che rappresenta il passato e il presente di una denominazione dove con il passato si ricordano i varietali autoctoni ma guarda al presente con grande orgoglio rappresentando appieno il Bolgheri Rosso e il Bolgheri Superiore”,

aggiunge il produttore.

Fratello solitario, ma non meno apprezzabile, il Vermentino in purezza, Ardiglione, unico bianco dell'azienda.

E all'ombra di quella "ingombrante" denominazione, Podere Il Castellaccio ha trovato la chiave del suo successo proprio grazie agli autoctoni come Sangiovese, Ciliegiolo, Pugnitello e Foglia Tonda, ormai praticamente scomparsi dal patrimonio viticolo locale, e ad Orio Bolgheri Doc. "Il futuro? Lo vedo con estrema positività, Bolgheri è un territorio dal quale si possono ottenere ottimi risultati e grandi conferme", chiosa il produttore.

Pratiche agronomiche rispettose e diversificazione dei sistemi di allevamento della vite sono alcuni degli strumenti che l'azienda, nei suoi 10 ettari vitati circondati da bosco e ulivi che danno vita a circa 40mila bottiglie, utilizza anche per difendersi dai cambiamenti climatici. *(m.sig.)*

LE FOTO





































