Rinasce Tenuta La Fiammenga: una storia dal 1596 tra il Monferrato e le Fiandre

14 Ottobre 2024

di Redazione

PENAGO – Con la famiglia Sartirano rinasce Tenuta La Fiammenga: i cugini **Paolo** e **Guido** danno nuova vita alla storica cantina di Cioccaro di Penango (Asti), trenta ettari nel Monferrato nell'Astigiano che già guarda il Casalese.

Sono la quarta generazione di produttori di vino che accetta ora una nuova sfida e oltrepassa i confini delle colline di Langa dove da generazioni portano avanti la cantina Sansilvestro e l'azienda agricola Costa di Bussia Tenuta Arnulfo.

"È stato amore a prima vista", commentano Paolo e Guido che si innamorano parlando dei 25

ettari di vigneti della Tenuta, tutti coltivati in biologico. “La nostra ambizione – spiegano – è rivolta tanto al recupero e valorizzazione dei vigneti quanto alla ristrutturazione della cascina per potenziare l’accoglienza”.

L’anno 1596: Pietro Jescot, il Moncalvo e gli artisti fiamminghi

Il nome La Fiammenga deriva da Pietro Jescot, figura affascinante e colta, commerciante di tele originario delle Fiandre. Tra la fine del 1500 e l’inizio del 1600, fu il proprietario della tenuta di Cioccaro di Penango sulle colline del Monferrato astigiano. Importante fu il suo legame con gli artisti locali dell’epoca, quali Guglielmo Caccia detto il Moncalvo e i fratelli De Wespin, autori della Cappella del Paradiso del Santuario di Serralunga di Crea.

La profonda connessione con gli artisti fiamminghi ha definito l’identità culturale fin dal 1596, quando la figlia di Caccia, Theodora, fu battezzata con Jescot come padrino, segnando così l’inizio di una storia intrisa di arte e commercio. La Tenuta è divenuta un luogo dove la passione per l’arte e la viticultura si fondono in un unico, armonioso panorama. La storia di Jescot e Caccia, testimoniata da documenti e racconti, racchiude in sé il valore di una tradizione che vede l’arte non solo come ispirazione ma come pilastro fondamentale dell’identità territoriale.

La famiglia Sartirano: la rinascita della memoria

L’avvento della famiglia Sartirano, con una lunga esperienza nell’imprenditoria del vino piemontese, ha segnato un nuovo capitolo per la Tenuta Fiammenga, portando un soffio d’innovazione pur rimanendo fedeli alla ricca eredità culturale e vinicola del luogo. I Sartirano hanno come mission il rafforzamento del legame con la terra e il recupero di antichi metodi di vinificazione: La Fiammenga si trasformerà in una destinazione enologica che guarda al futuro senza dimenticare il passato.

È stato fatto un grande lavoro di reimpianto dei vigneti, mettendo un’attenzione particolare verso la produzione di vini che riflettano l’originalità e la qualità del Monferrato. Oggi, la Tenuta Fiammenga continua a essere un simbolo di come la storia, l’arte e la viticultura possano intrecciarsi per creare vini che non sono solo espressioni di un territorio ma anche testimoni di una ricca eredità culturale.

Venticinque ettari di vigneti nel cuore del Monferrato

La Tenuta Fiammenga sono 30 ettari coltivati in biologico nel cuore del Monferrato, la maggior parte (25) vitati e produttivi, o in fase di reimpianto. Le varietà coltivate sono le

tradizionali: Barbera, Grignolino e Freisa; accanto ad altri vitigni che respirano un'aria internazionale, Cabernet, Merlot, Sauvignon, Chardonnay e Pinot Nero. Vitigni internazionali dialogano con quelli locali, tessendo una sinfonia di gusti che celebra l'incontro tra l'anima del luogo e l'orizzonte del mondo.

I terreni: il suolo come vita e anima

La famiglia Sartirano ha affidato all'agronomo **Carlo Arnulfo** uno studio dei terreni nei vigneti della Tenuta.

Questo quanto emerso: "La Fiammenga si trova al centro di un complesso di suoli antichi che prendono origine a cavalle delle epoche Zancheliano (5,3-3,6 milioni di anni fa) e Piacenziano (3,6-2,6 milioni di anni fa). La presenza di marna, argille azzurre e sabbie d'Asti, sempre riferite alle stesse epoche geologiche, ha contribuito a creare un sistema collinare dove coesistono queste tre tipologie di suolo. La matrice di cui possiamo disporre è formata da successione di strati marnosi, marnosi sintosi e marnosi sabbiosi, e questa combinazione la rende vocata alla vite. La Fiammenga occupa un crinale dove le tipologie di suolo a volte si alternano e altre si sovrappongono. Lo studio accurato degli aspetti chimico fisici e funzionali di tutte le unità fornisce una conoscenza dettagliata delle diverse frazioni di collina. La presenza in questo suolo di micro e macro fauna marina giustifica la sua origine per deposito. Il susseguirsi durante questo lungo periodo di formazione di strati aventi origine diversa, ha favorito la complessa composizione in micro e macro minerali utili a creare un ambiente dove tutte è presente ma nulla è in eccesso. La buona dotazione di marna calcarea è indispensabile come volano idrico mentre le sabbie si lasciano più facilmente ispezionare dalle radici e forniscono gli elementi naturali utili alla sapidità. Il risultato è una favorevole situazione che costringe la vite a scendere in profondità per trovare quanto utile e al contempo la pone in una condizione protetta per mitigare gli eccessi climatici e lasciare che la pianta concluda ogni fase del ciclo annuale in condizioni ottimali. Il complesso collinare, attraverso la sinuosità del crinale, garantisce esposizioni che vanno da sud-est (più fresche) a sud.ovest (gradatamente più calde) attraversando il più esposto sud. La quota altimetrica va da 230 a 270 metri sul livello del mare ed è sufficiente per una buona ventilazione ed un'escursione termica utile a garantire la freschezza dei vini. Questa favorevole situazione pedo-climatica offre l'opportunità di trovare la giusta combinazione tra varietà, suolo ed esposizione adatta a soddisfare le esigenze delle varietà qui coltivate. Tre tipologie di suolo che combinate con le esposizioni formano unità distinte dove tutte le varietà coltivate trovano una situazione utile alla loro massima espansione qualitativa".

In cantina: la “vinificazione materica” e le lunghe macerazioni

La Tenuta Fiammenga, situata in un territorio ricco di argilla nel Monferrato, integra la produzione vinicola con la storia e l’arte locale, posizionandosi come punto di riferimento sia culturale che enologico. La tecnica di “vinificazione materica”, ideata da Paolo Sartirano, rappresenta un elemento chiave nella produzione dei vini della Tenuta.

Questo metodo prevede l’uso di tonnaux da 500 litri per una fermentazione lenta e macerazioni prolungate con il mosto in contatto con le bucce, e mira ad amplificare l’estrazione di colore, sentori, aromi, e tannini. Ciò conferisce ai vini struttura e sensazioni tattili distintive. Sartirano si ispira alla vinificazione a cappello sommerso, pratica storica del Monferrato che comporta una lunga macerazione delle bucce per estrarre caratteristiche organolettiche intense.

Il cappello sommerso

Questa tecnica tradizionale viene elevata attraverso la “vinificazione materica”, che non solo richiama l’eredità enologica regionale ma introduce un’espressione artistica nel processo produttivo. Attraverso questo approccio, Sartirano trasforma una pratica ancestrale in un’arte che esprime complessità e raffinatezza, legando profondamente i vini al territorio e alla sua storia geologica e artistica. In conclusione, la vinificazione materica alla Tenuta Fiammenga non è soltanto una metodologia di produzione del vino, ma un tributo alla tradizione artistica e culturale del Monferrato, dove ogni sorso di vino è un viaggio attraverso la storia, l’arte e il paesaggio della regione.

Progetto Terre Emerse: il Fossile 3 – La Coda di Balena

Fra i filari, si erge la Coda di Balena, il Fossile numero 3 opera della giovane artista Giorgia Sanlorenzo, dove la coda di una balena di ferro emerge dalla terra come un ponte tra epoche.

Questa scultura narra di origini marine, di un tempo in cui il mare baciava queste colline, lasciando dietro di sé un tesoro di fossili.

È un inno alla memoria della terra, che, in cima a una collinetta, disegna sul cielo tramonti incorniciati dalla maestosa coda di un antico cetaceo, simbolo di un passato immerso nelle acque e ora racchiuso nel cuore vitale dei vigneti.

La Tenuta Fiammenga, con il suo circuito “TerrEmerse”, diviene così custode di storie sommerse, dove ogni scultura di ferro evoca la presenza silenziosa degli abissi di un tempo,

in un luogo dove la storia si fonde con il mito, e il vino diventa messaggero di un dialogo eterno tra terra e mare.

Vini

Docg: Pajon Barbera d’Asti Superiore

Doc: Emersa Freisa d’Asti, Jescot Piemonte Grignolino, Montecenere Monferrato, Monor Piemonte (chardonnay e sauvignon blanc), Centoventimesi Piemonte Pinot Nero Brut Metodo Classico

Certificazioni: Biologico

Produzione: 40 mila bottiglie (potenziali 200 mila)