

BOLGHERI

«Dico no ai vini senza personalità»

Il «vigneron» Michele Satta spiega come sfruttare meglio il nostro «terroir»

di IGOR VANNI

— BOLGHERI —

«**F**ARE CABERNET è facile, il difficile è fare il Sangiovese». Michele Satta è uno dei pochi, se non l'unico, ad aver creduto nelle potenzialità del Sangiovese anche nella zona di Bolgheri, terra conosciuta al mondo più che altro per i suoi vitigni francesi, Cabernet e Merlot su tutti. Quella di Satta è una scelta dettata anche dai gusti personali, oltre che da un senso innato per le sfide ritenute impossibili. «Il Sangiovese è il vitigno che più mi dà l'idea del godimento che il vino sa dare — spiega il produttore che ama definirsi vigneron —. È difficile farlo bene, perché risente molto dell'influenza del clima e dei suoi cambi improvvisi, mentre il Cabernet è una sicurezza: dà sempre un vino uguale e non risente troppo del caldo eccessivo o degli abbassamenti di temperatura».

C'È ANCHE un motivo per così dire «storico» che ha favorito la larga diffusione dei vitigni francesi. Bolgheri è infatti una terra giovane sotto il punto di visto enologico, senza una grande tradizione alle spalle. Basti considerare che fino ai primi anni Novanta costava meno acquistare un ettaro di vigna che un terreno atto alla coltivazione di pomodori. Dal 1994 in poi, però, Bolgheri è diventato sinonimo di grandi vini. Un'esplosione repentina. «Per ottenere un successo immediato, il Cabernet dà sicuramente i risultati migliori, ma non si può dire che a Bolgheri è impossibile fare il Sangiovese. Non solo, ritengo che questo vitigno, insieme al Syrah,



sappia esprimere in pieno la complessità dei profumi del Mediterraneo, dal mare alla macchia ai fiori che ritroviamo nel nostro bacino. Mi arrabbio, poi, quando si tenta di paragonare il Sangiovese ai bordolesi: il Sangiovese ha le sue caratteristiche e va amato per quello che è, non lo si può confrontare con altri vini sulla base di parametri standard dettati dalla moda del momento».

«MODA»
«Non mi piacciono gli stereotipi L'enologia italiana insegue falsi miti»

BOLGHERI, secondo Satta, ha ancora la possibilità di sfruttare il suo territorio per diventare ancor più importante nel mondo. «Il futuro di Bolgheri è un po' nebuloso perché manca la tradizione delle altre zone a vocazione vinicola, ma continuo a pensare che sia una ter-

VITIGNI
«Credo che Syrah e Sangiovese siano l'espressione del Mediterraneo»

ra importante. È una scommessa, ma rappresenta anche un tesoro da conservare. Qui c'è un terroir incredibile, con una notevole varietà di suoli e di microclimi che vengono influenzati dalle brezze marine e c'è la giusta piovosità. Insomma, — conclude Satta — abbiamo tutto per primeggiare nel mondo esprimendo le nostre caratteristiche». Ma per far crescere Bolgheri è necessario che i vini bolgheresi non rincorrono stereotipi modaioli come purtroppo accade sempre più spesso in tutto il panorama enologico italiano. E siccome il vino deve entusiasmare, è necessario che nel bicchiere si ritrovino tutti i profumi e le caratteristiche che il nostro terroir sa esprimere, ovvero il connubio di sapori che scaturiscono dal vitigno, dal suolo e dal clima. E che solo un vignaiolo appassionato sa mettere insieme.



SERATA
La sede gremita della Fisar per la degustazione e, più in alto, Michele Satta con i suoi vini, autentica espressione del territorio

LA DEGUSTAZIONE

Emozioni a non finire nella sede della Fisar

— LIVORNO —

LA PASSIONE nel bicchiere: è questo ciò che si percepisce bevendo i vini di Michele Satta, che non a caso ama definirsi «vigneron» e non «winemaker». «L'impostazione di tutto il lavoro — spiega Satta — si poggia sul rispetto di ciò che il vino è: espressione di una pianta, di un terroir, di un'annata. Ogni scelta in vigna e in cantina è dettata dall'assecondare questa unicità che c'è nel vino all'origine. Per questo non mi piace pensare a me produttore come all'autore di qualche cosa (Wine-maker) ma piuttosto come all'interprete di una ricchezza eccezionale (Vigneron) che a Bolgheri viene abbondantemente donata dalla natura ed ha bisogno del lavoro dell'uomo per poter essere messa in bottiglia e quindi comunicata ad altri uomini».

E LA SALA gremita della Fisar (Federazione italiana sommelier, albergatori e ristoratori) ha apprezzato non poco la splendida serata con i vini di Michele Satta, magistralmente condotta da Riccardo Margheri, esperto degustatore della «Guida Vini buoni d'Italia». Il percorso è iniziato partendo dal Rodano, dove Satta ha studiato il Syrah e scoperto le grandi potenzialità del Viognier, decidendo di piantarli nella sua azienda. Quindi il primo vino è stato il «Giovin Re» 2006, per poi passare al «Syrah» 2006. Dopo sono arrivati i bolgheresi veri e propri, con il «Piastraia» 2005 (Bolgheri Rosso Doc, un blend di Cabernet, Sangiovese, Syrah e Merlot) e «i Castagni» 2004 (Bolgheri Rosso Superiore Doc, con 70% Cabernet, 20% Syrah e 10% Teroldego). La chiusura non poteva che essere con il fantastico Sangiovese in purezza del «Cavaliere» 1999. Che dire: chapeau.

i. v.

CECINA

«Bagatelle» celebra Burns con cena scozzese e whisky

— CECINA —

IL RISTORANTE «Bagatelle» organizza la ricorrenza di «Robert Burns», famoso poeta e grande orgoglio scozzese nato il 25 gennaio (1759-1796). Per l'occasione l'intera nazione celebra da anni la cena in occasione dell'anniversario della nascita (Burns supper). La cena presenterà esclusivamente piatti tipici scozzesi, con piccole degustazioni di single malt fra le varie portate. I piatti saranno abbinati ad una birra, per non entrare in contrasto con il whisky degustato. Nell'occasione è possibile anche l'uso di costumi tipici scozzesi.

DURANTE la serata un esperto

e rappresentante del «Single Malt Whisky Club of Scotland» parlerà di questo importante distillato. Il ristorante per l'occasione offrirà la cena per 2 persone in omaggio al signore che si presenterà vestito in costume tipico scozzese e che sarà ritenuto dalla giuria interna il migliore della serata. Durante la cena sarà presentata una selezione di quattro Single Malt Whisky: Glenmorangie 10 y.o. (years old), Glenmorangie Quinta Ruban, Ardbeg 10 y.o., Ardbeg Uigeadail. Il costo della serata è di 35 euro tutto incluso. Le prenotazioni dovranno pervenire entro oggi chiamando il ristorante «Bagatelle» (0586-620089 oppure Fabio 349-6095190).

BOLGHERI L'INTRAMONTABILE CACCIATORE

Fenelio colpisce ancora...

— BOLGHERI —



OTTANTASEI anni ma Fenelio Fabbri (nella foto) tira ancora dritto. Il decano della squadra dei cinghiali di Bolgheri si è distinto anche domenica scorsa nella braccata di Patanocchio, all'interno della tenuta, fulminando con un preciso colpo un bell'esemplare di cinghiale e alla fine della giornata è stato festeggiato dai 40 partecipanti alla caccia.

ENTRATO giovanissimo alle dipendenze dei conti Della Gherardesca, ne ha sempre riscosso la massima stima e fiducia per la sua correttezza. Per decenni, infatti, è stato apprezzato bracchiere nelle grandi tenute di Bolgheri e Monterufoli. Arrivato all'età nella quale gli restava impossibile il faticoso mestiere di canaio, lo ha passato al figlio Leonardo, continuando tuttavia a partecipare a tutte le braccate. E guai a quei cinghiali che hanno la sventura di passargli a tiro...