

CASTAGNETO UN AVVENIMENTO UNICO PROMOSSO DAL FAMOSO «VIGNERON»

Magnum sangiovese e note raffinate

Suggestiva serata alla cantina Satta

— CASTAGNETO —

E COSÌ è successo davvero. «Semetipsum» è andato in scena nella suggestiva cantina di Michele Satta, unendo in un'unica e indimenticabile serata la passione per il vino e per la musica. Presentando la bottiglia magnum di Sangiovese in edizione limitata (soltanto 250 pezzi autografati), Satta ha dato il benvenuto ricordando i suoi inizi. «La mia prima vendemmia fu nel '74 e il caso volle che fosse proprio il Sangiovese la prima uva con cui ho avuto a che fare. Allora c'era il motto "una pianta, una cassetta", ovvero 15-20 kg di uva da ogni pianta contro il chilo e mezzo di oggi. E poi si vendemiava solo dopo il passo dei tordi, perché prima di tutto il fattore doveva dedicarsi alla caccia. Ciò vuol dire che bisognava aspettare le prime tramontane di ottobre...». Molto è cambiato in questi

36 anni, ma non il suo amore sconfinato per la viticoltura. E per il Sangiovese in modo particolare.

«PRIMA questo vitigno dava un vino piuttosto scarico, di pronta beva, da consumarsi entro l'anno. Adesso, con le nuove filosofie di

AMARCORDO

«Quella prima vendemmia del 1974: la super-produzione e i... comodi del fattore»

qualità, il Sangiovese è diventato un vino da invecchiamento, che evolve lentamente e in continuazione nel suo processo di maturazione». E nelle note suonate per l'occasione dal pianista americano Harold Budd e dal musicista Eraldo Bernocchi (elettronica), è



PATRON Michele Satta, famoso produttore vinicolo

sembrato proprio di ritrovare la lenta maturazione del Sangiovese, in bottiglia come in bocca. Poche note, ma ben delineate, ritmo lento ma profondo e sincero. Un concerto unico che con la mente ha fatto viaggiare anche in mezzo alla vigna, dalla primavera con la sua andatura calma e costante all'estate più briosa, fino ad arrivare alla frenesia della vendemmia dove anche un solo giorno può fare enormi differenze. Michele Satta ha colpito nel segno regalando ai suoi ospiti un evento unico e affascinante, con la promessa di ripetere la serata l'anno prossimo, quando in bottiglia finirà il Syrah. Altro vitigno per il quale Satta va pazzo. E con l'intento di arrivare ad imbottigliare uve provenienti da un unico filare per avere un prodotto ancor più caratteristico e inimitabile.

Igor Vanni