DI VINO IN CIBO | I protagonisti dell'enogastronomia maremmana

2006-2015, le prime dieci vendemmie della Tenuta Casteani. Una storia di successo!

Traguardo importante per l'azienda vitivinicola Tenuta Casteani con sede a Gavorrano, che quest'anno ha festeggiato la decima vendemmia. E lo ha fatto con un bell'evento intitolato "Dieci vendemmie in Casteani" dedicato al territorio, che si è svolto a fine ottobre, con il quale l'azienda ha voluto sottolineare il suo forte legame con la Maremma grossetana e rimarcare la storia di una start up di successo

Una festa del territorio prima ancora che una ricorrenza privata importante. La Tenuta Casteani, nel Podere Fabbri, Località Casteani di Gavorrano (Grosseto), a fine ottobre ha aperto la cantina per celebrare le sue prime dieci vendemmie (2006-2015). E lo ha fatto con un evento con il quale l'azienda ha voluto sottolineare il suo forte legame con la Maremma grossetana e rimarcare la storia di una start up di successo.

Mario Pelosi

Proprio al territorio ha voluto così esprimere tutta la sua gratitudine il proprietario della Tenuta Casteani, **Mario Pelosi**, ingegnere romano con un'importante carriera alle spalle (è stato manager del settore tecnologico in una grande multinazionale statunitense per 28 anni, prima di diventare Capo Dipartimento Innovazione e Tecnologia durante tutto il mandato del Ministro Lucio Stanca dal 2001 al 2006) e con la passione per il vino, da sempre considerato un impegno molto serio, nutrito negli anni, prima dagli studi di Sommelier e poi di Enologia, sua seconda laurea conseguita a 60 anni nel dicembre 2012.

Nel 2002 l'amore per la campagna toscana e, in particolar modo, della Maremma lo porta, affiancato dalla moglie Gloria, sommelier anche lei, a questo importante investimento rurale in Maremma che è oggi Tenuta Casteani.

Sono 15 ettari rivolti verso il mar Tirreno che hanno letteralmente rivitalizzato una zona un tempo mineraria, a ridosso delle colline metallifere, poi abbandonata. E ora valorizzata grazie alla nuova attività vitivinicola e turistica.

Gli inizi

Seppur ancora molto giovane, Tenuta Casteani ha concretizzato in appena un decennio un progetto importante ricco di soddisfazioni. L'azienda realizza diverse tipologie di etichette ed è molto impegnata nel valorizzare la vitivinicoltura della Maremma, producendo tra l'altro uno Spumante di Vermentino, uno Spumante di Sangiovese metodo classico, un Syrah in giara, due vini senza solfiti aggiunti :

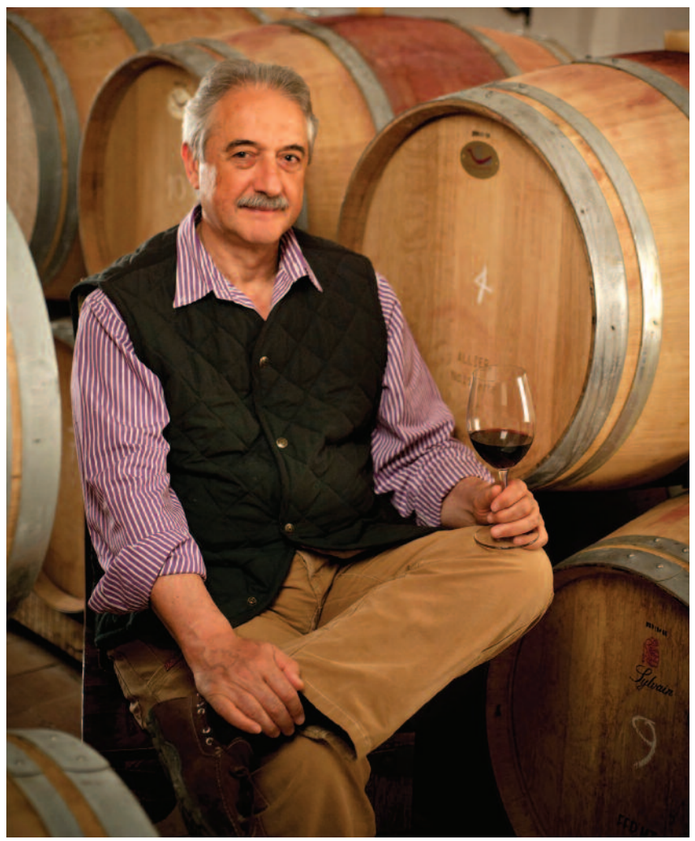
«Siamo arrivati in Maremma, località Casteani, nel 2002 – sottolinea fiero del percorso intrapreso Mario Pelosi –. *Possiamo considerarci tra i pionieri di questo territorio selvaggio e incontaminato della Maremma. Siamo stati tra i primi a riscoprire la vocazione enologica del territorio della località Casteani, da cui poi ha preso nome l'azienda, un tempo vocato alle miniere ed al pascolo.*

L'antico podere Fabbri, caratterizzato da un grande casale, espressione della Maremma agreste e contadina, con vecchi ulivi e ceppi di vitigni autoctoni che emergevano dai cespugli del bosco ricercando luce ed aria, un paesaggio incredibilmente selvaggio e rurale, anzi quasi abbandonato, ci hanno immediatamente sedotto.

Quest'anno abbiamo celebrato le nostre prime dieci vendemmie. Siamo partiti da un grande campo verde e, anno dopo anno, abbiamo realizzato una magnifica vigna di 10 ettari, adagiata su una collina difficile, argillosa, ma adatta ad ospitare le barbatelle di Sangiovese, Merlot, Alicante, Syrah, Vermentino e Viognier, vitigni che oggi caratterizzano il nostro impianto.

La motivazione che ci ha spinto, tredici anni fa, ad avviare questa attività è stata la forte convinzione di creare qualcosa destinato a durare nel tempo, ma anche radicato nella comunità locale, in grado di incidere sull'economia del territorio come solo una realtà rurale può fare, mirando su ciò in cui il nostro Paese è leader e che nessuno potrà mai copiare: la bellezza del paesaggio, il Made in Italy, le nostre eccellenze eno-gastronomiche, la nostra celebre accoglienza e ospitalità. Insomma, il meglio del terroir maremmano.

Per questo ci siamo impegnati nello studio e nella conoscenza enologica cercando di coniugare le caratteristiche tra-



Nella foto uno scorcio di vigneto; a destra Mario Pelosi

dizionali del territorio con innovazione, sperimentazione e cultura manageriale».

Le radici

Le radici maremmane contadine e minerarie non mentono. I luoghi e i locali che oggi accolgono l'azienda si ergono nell'antico podere "Casa Fabbri", fino ad una altitudine di 200 metri sul livello del mare, vicino al fiume "Bruna", un luogo già noto fin dalla fine dell'800, perché a ridosso delle colline metallifere e località mineraria dove la Montecatini si insediò per l'estrazione di lignite e carbone con l'escavazione del Pozzo Nord, proprio all'interno della tenuta. Dell'antica attività agricola di oliveti e vigneti, molto fiorente, oggi rimane "il Vignone", la vigna che è stata interamente recuperata, nonché i grandi muri di pietra locale, la scala di mattoni che portava alle abitazioni dei contadini, la cisterna per la raccolta dell'acqua piovana, la porcilaia, le stalle per le pecore, i cavalli e le vacche, tutti ambienti rappresentativi della realtà rurale maremmana, tutti recuperati nel grande rispetto dell'ambiente e dell'architettura tradizionale locale.

Il terroir Casteani

Insomma, un luogo unico con un terroir particolare: il **terroir Casteani.** «*Specifici studi geologici ed agronomici* – sottolinea in proposito Pelosi – *ci hanno confortato nella scelta della coltivazione vinicola immersa in un territorio caratterizzato da una argilla ricca di scheletro e di minerali, che conferiscono corpo ed un incredibile arredo aromatico ai vini. Il clima è quello tipico mediterraneo con piogge abbondanti in primavera, estati abbastanza calde e poco piovose che*

Il team

La cantina

favoriscono la maturazione delle uve. Il caldo estivo a Casteani è mitigato dalle brezze marine che arrivano da ovest attraverso la vallata di Grosseto.

Nella parte alta della vigna, con giornate particolarmente calde, alcune viti maturano, incredibilmente, più velocemente sulla pianta portando le uve a surmaturazione, e da questa casualità è nato il nostro vino da dessert, Pian di Tatti, unico nel suo genere, con aromi di mela cotogna e di confettura di frutti rossi al naso e al palato, che ha già conquistato molti appassionati».

Lo sviluppo e la crescita

Su queste basi hanno preso corpo lo sviluppo e la crescita della Tenuta Casteani. «*L'azienda dal "prato verde" in questi anni* – sottolinea ancora Pelosi – *ha realizzato una nuova vigna di ulteriori cinque ettari (portando l'intera superficie enologica coltivata a circa 15 ettari), una nuova cantina di vinificazione di circa 1200 mq con sale di degustazione, magazzino e annesso agricolo, ed ha recuperato tutti gli immobili tradizionali contadini, quali la casa del fattore, la stalla, la porcilaia, l'antica cisterna completando la corte con una piscina per adulti ed una più piccola per bambini, come pure la cura dei 50 ettari di verde e di bosco che caratterizza l'intera tenuta.*

Il progetto di sviluppo si è completato con la realizzazione di un impianto fotovoltaico di circa 700kW in grado non solo di fornire tutta l'energia necessaria alla nostra azienda, ma anche di alimentare energia per circa 3000 famiglie della zona, nel più ampio rispetto della filosofia della sostenibilità ambientale. La Tenuta, fedele al rispetto della natura, inoltre, irriga grazie alla raccolta dell'acqua piovana e ricicla gli scarti produttivi».

La mission

L'impegno nella viticoltura d'eccellenza è da sempre la mission aziendale. «*Puntiamo molto* – evidenzia in merito Pelosi – *sulla massima qualità ed attenzione del lavoro in vigna, effettuato da manodopera locale che conosce bene la zona, il microclima e le sue potenzialità proprio per valorizzare competenze e capacità che rimangano patrimonio del territorio. Trasformiamo le uve nel massimo rispetto di ciò che la terra ci dona: tecnologie e tradizioni si fondono in una viticoltura di eccellenza. I vitigni allevati sono in gran parte espressione della regionalità, quali Sangiovese, Alicante e Vermentino, ma ben bilanciati da vitigni cosiddetti "internazionali", quali Merlot, Syrah e Viognier, in grado di dare maggiore personalità e carattere alle uve autoctone nel rispetto dei disciplinari della DOC Maremma Toscana, che è la denominazione di riferimento, perseguendo unicità e qualità vinicola, rappresentativa del territorio, ma anche unica! Il desiderio di sperimentare, inoltre, ci ha permesso di realizzare anche diversi progetti come il Piccabon, vermentino spumantizzato con metodo Charmat, gli Spiriti Liberi, vini ottenuti*

I vini

senza aggiunta di solfiti ed il Syrah in giara, nonché uno spumante metodo classico rosato di sangiovese che presenteremo al prossimo Vinitaly 2016 ».

Parola d'ordine: qualità

«*Il principio fondamentale del nostro lavoro* – aggiunge Pelosi – *è quello di sviluppare una rispettosa agricoltura integrata, dove la qualità deve fare premio sulla quantità. Ed ecco eccellere pure la linea dei vini senza solfiti aggiunti. La forma di allevamento a spalliera, verticale, poco produttiva con circa 5.500 ceppi per ettaro, una bassa carica di gemme per ceppo, un ambiente pedoclimatico complesso, un terreno ricco ma duro, una contenuta produzione per ettaro circa 70/80 quintali, sono indici e condizioni di grande qualità dei vini*».

Il presente

Dopo l'impianto delle prime viti nel 2004, la prima ridotta vendemmia di soli 12 quintali è arrivata dopo 2 anni. Da allora il lavoro, l'impegno, i sacrifici sono stati tanti, ma stimolanti. Pelosi racconta che «*con la vendemmia 2015, appena conclusasi, con l'avvio della nuova vigna e con la vigna tradizionale in piena produzione si sono raggiunti i circa 1.000 quintali di uva raccolta , con una resa di circa 600 ettolitri di vino di qualità, da cui si otterranno circa 80 mila bottiglie. Quando anche la nuova vigna di 4 ettari sarà in piena produzione supereremo le 100 mila bottiglie l'anno*».

I vini

I vini prodotti nella cantina della Tenuta Casteani, firmata dall'arch. Simone Patriarca e inaugurata nel 2014, sono già entrati nei riconoscimenti di diverse guide enogiche, Golosaria, AIS, FIS, Luca Maroni, Veronelli, e di severe giurie internazionali, come il Concorso Mondiale di Bruxelles, il China Wine & Spirits Award, Stephen Tanzer e Decanter.

Le etichette sono ormai apprezzate dai buongustai.

Per i rossi **Terra di Casteani**, il supertoscano, vino di punta dell'azienda prodotto in 10 mila bottiglie; **Sessanta**, il vino rosso che rappresenta in Italia e all'estero il deciso carattere del territorio maremmano, prodotto in 15 mila bottiglie; **Spirito Libero Rosso**, una doc senza solfiti aggiunti; **Marujo**, un Syrah in purezza, grande novità per la terra di Maremma.

Per i bianchi, **Spirito Libero Bianco** senza aggiunta di solfiti.

Per le bollicine **Piccabon,** vino spumante brut millesimato ottenuto da uve Vermentino prodotto con metodo Charmat.

Infine, **Pian di Tatti** è l'espressione del vino da dessert.

Idee e progetti

Passione, idee e progetti qui non mancano. «*Nell'occasione del decennale è stato lanciato il progetto "Adotta un filare", con il grande desiderio di "partecipare alla cultura del vino", qui nelle vigne e nella cantina di Casteani ed è rivolto ai tanti, ai molti appassionati che desiderano conoscere e che vorrebbero curare una propria vigna, ma che per vari motivi non possono. A tutti questi amanti della cultura del "buon vino" possiamo fornire una soluzione ai loro desideri. Il progetto ha l'obiettivo di creare un club di "affezionati" al vino che vogliono sapere di enologia e saper fare del buon vino. Naturalmente "adotta un filare" è solo uno slogan. Infatti, il progetto punta soprattutto alla condivisione di esperienze e di competenze, oltre a fornire tutta una serie di servizi agli appartenenti al club quali, ad esempio, bottiglie personalizzate. Alla base c'è la filosofia aziendale ispirata all'ospitalità e allo spirito divulgativo*».

L'azienda è vocata alla sperimentazione ed all'innovazione sia attraverso collaborazioni con Università (ad esempio con la Sant'Anna di Pisa e l'Università della Tuscia), sia con veri progetti innovativi quali: utilizzo di giare di terracotta fiorentina di 350 e 500 litri per l'affinamento per 12 o 18 mesi e anche per la macerazione sulle bucce per 12 mesi di uve Syrah e vinificazione di uve sangiovese e vermentino senza l'aggiunta di solfiti producendo vini più salubri e meno elaborati.

Info: Tenuta Casteani Viticoltori in Maremma | Podere Fabbri - 58023 Gavorrano (GR) | tel. 0566 80060 - www.casteani.eu