

LA COSTELLAZIONE DEL TORO DI Davide Sada

Arrampicandosi nell'Alta Maremma fino a Casale Marittimo, una delle zone rurali più autentiche rimaste in Toscana, dove il suggestivo panorama dall'alto delle colline domina sulle vallate e colline circostanti con sullo sfondo il mar Tirreno e le isole dell'arcipelago toscano, troviamo l'azienda agricola Sada.

fiora bonelli

Una fattoria con 36 ettari terreni in località Carpoli fortemente voluta da Davide Sada, esponente della grande borghesia imprenditoriale milanese che con la moglie, la contessa Cristina Durini, discendente diretta del casato dei conti Durini di Monza e i figli Alfonso, Eugenia e Angelica, ha deciso di far diventare la Toscana terra d'elezione. Importanti proprietari terrieri già dal Medioevo, la famiglia Durini, le cui prime tracce risalgono al Trecento, ha le sue origini nella zona

del lago di Como, dov'erano già operanti nel settore bancario e della seta. Accumulate grandi ricchezze, alla fine del Cinquecento si trasferirono a Milano dove, divenendo protagonisti della vita politica dell'epoca, entrarono nel patriziato cittadino, inserendosi da mecenati nel mondo culturale. Nel 1648 acquistano poi la contea di Monza dalla famiglia della famosa "Monaca di Monza", al secolo Marianna de Leyva y Marino, tassello importante per la storia dei Durini, visto che sia la città che tutta la sua campagna erano molto floride, andando così a rimpinguare le già fiorenti casse di famiglia. Ma Monza era importante anche per un'altra questione storica, molto italiana e molto cattolica - i Durini di Monza ebbero in famiglia diversi cardinali e nunzi apostolici - visto che nel Duomo si conserva la famosa "Corona Ferrea", un gioiello longobardo che la tradizione vuole sia stato forgiato internamente con un chiodo della croce di Cristo, che ha consacrato nei secoli i Re d'Italia, compreso Napoleone. Nel corso delle generazioni i Durini crearono magnifiche residenze sia in campagna - a esempio la seicentesca villa del Mirabello nel parco di Monza, mirabile esempio d'architettura neoclassica e la romantica villa settecentesca del Balbianello sul lago di Como - che a Milano dove, imparentatisi nei secoli con tutte le famiglie della grande aristocrazia milanese, hanno avuto periodi di vera magnificenza, divenendo proprietari di

ben 8 palazzi in città. E il palazzo di via Santa Maria Valle è ancor oggi la residenza milanese dei conti Durini, che lo abitano e lo vivono come luogo privato, aprendo le porte ad artisti ed estimatori dell'arte per eventi culturali. "Con Cristiana, ultima generazione di una famiglia di gran tradizione aristocratica lombarda - ci racconta Davide Sada - ci siamo conosciuti negli Stati Uniti dove studiavamo, terminati gli studi siamo rientrati in Italia, ci siamo sposati e abbiamo cominciato a vivere a Milano, dove io mi occupavo delle aziende della mia famiglia e Cristiana, si è sempre occupata della fondazione di famiglia. Successivamente ci siamo innamorati della Toscana, dove c'è indubbiamente una situazione naturale magnifica". Ma lei si può dire che nel settore delle produzioni agroalimentari vi è nato, visto che la sua è un'importante famiglia d'industriali lombardi, addirittura creatori della Simmenthal... "L'azienda nacque nel 1860 per un'intuizione di mio bisnonno Pietro, importante gastronomo che, nella sua bottega di via Settembrini, inventò la conservazione della carne in scatola. La fortuna fu immediata perché nelle 2 guerre mondiali il poter portarsi appresso scatolette di carne è stata una cosa importantissima per la sopravvivenza di tante persone. L'azienda ha avuto poi uno sviluppo a livello mondiale con esportazioni e stabilimenti anche all'estero in Europa, Africa, Sud America, divenendo uno dei marchi italiani

Davide Sada con il fido Anacleto



più conosciuti. Io sono stato allevato coi principi della borghesia industriale lombarda, quindi la perseveranza, l'impegno, la dedizione, il sacrificio, il lavoro come situazione più importante della vita. La famiglia ha lasciato la Simmenthal a fine anni Ottanta, ma è rimasta comunque nel ramo con altre aziende satellite. Personalmente, da grande appassionato d'enogastronomia, l'idea di far vino sinceramente mi aveva sempre intrigato. Così sono venuto in Maremma e sono rimasto affascinato, ho trovato uno dei posti belli del mondo dove poter creare un'azienda vitivinicola e mi sono fermato in un luogo estremamente vocato come Bolgheri, ideale per lavorare e vivere". L'unione tra le vostre 2 famiglie è anche nelle etichette... "Sono state create dalla mia cara amica, la baronessa Caterina De Renzis Sonnino, artista e intellettuale raffinata e colta, che è riuscita perfettamente a rappresentare l'unione delle 2 stirpi, infatti nel toro c'è tutta la mia tradizione culturale di lavoro e nello stemma Durini con la corona ferrea, che è lo stemma della città di Monza, la grande storia della famiglia di mia moglie". Un progetto enoico nato nel 2000, mistico anno di passaggio del millennio, con la consulenza dell'enoologo di lungo corso Maurizio Castelli e subito orientato verso la qualità con l'obiettivo di produrre vini eleganti con un proprio stile e una precisa identità. L'idea si basa sulla convinzione che il vino debba essere la naturale espressione del luogo ove viene prodotto nel totale rispetto delle caratteristiche delle uve e della riconoscibilità territoriale. La tenuta, che gode in un microclima particolarmente temperato, è situata nel bolgherese a un'altitudine di circa 200 metri s.l.m., dove boschi di lecci e pini marittimi si alternano a vigneti, uliveti e casali, mentre la brezza marina che soffia dal mare riflette una luce brillante e intensa. Accurate analisi geologiche di questa porzione d'entroterra della Costa degli Etruschi hanno consentito d'individuare suoli ideali per far sì che le uve potessero dare la loro miglior espressione, fino a

raggiungere una completa maturazione. Per i vini rossi sono stati scelti vitigni mediterranei, come Alicante e Montepulciano, e internazionali, come Petit Verdot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. La cantina operativa si trova a Donoratico e la produzione complessiva di atesta sulle 80/90 bottiglie all'anno. Per quanto ri-

guarda i vini da uve a bocca rossa, il coraggioso vino cadetto è "Integolo", 25mila bottiglie di un uvaggio 60% Cabernet Sauvignon e 40% Montepulciano, allevati a guyot per esser vendemmiati a metà settembre e poi vinificati insieme in tini d'acciaio, ove maturano per 6 mesi in attesa dell'imbottigliamento entro la primavera per

Vigne sulle colline di Casale Marittimo, sullo sfondo il Mar Tirreno

infine sostare 4/5 mesi in bottiglia: rosso rubino chiaro, al naso intensi profumi di piccole bacche rosse e nere con piacevole fondo ammandorlato e lieve sentore speziato, Integolo conquista il palato per la sua fre-

schezza e immediatezza con un sapore secco nella sua rotonda morbidezza, agile nell'armonica vellutata succosità, si presenta come il vino ideale per il bere quotidiano. Seguono 10mila bottiglie di "Baldoro", vino giovane e baldanzoso con tutta la follia della gioventù e la classe di famiglia. Blend 60% Cabernet sauvignon, 35%

Montepulciano, 5% Alicante bouquet che vengono vinificati insieme in tini d'acciaio ove riposano, maturano e crescono per 6 mesi, dopo un breve passaggio in botte grande, fino all'imbottigliamento che avviene un anno dopo la raccolta per esser rilasciato sui mercati soprattutto anglosassoni dopo un affinamento di 6/8





mesi in bottiglia: rosso rubino intenso, all'olfatto è netto e fruttato con nuances di bacche dei boschi, ribes e mora matura, concede in un secondo momento note più complesse di sottobosco per approdare a una fresca mineralità balsamica con eleganti evocazioni speciali. L'ingresso in bocca è fresco, delicato e vellutato, presentandosi con un tannino lieve e asciutto, al gusto conferma il sentore

del naso, restituendo la mora matura, seppur il breve passaggio in botte gli conferisca un piacevole sentore di liquirizia. Da quest'anno vede la luce anche la riserva dell'Integolo, rosso di carattere che si differenzia perché le uve sono molto selezionate, una parte viene fermentata in barriques e nel blend vi è anche un 5% di Alicante bouschet. Infine le seimila bottiglie di Bolgheri Superiore doc, uvaggio 60%

Cabernet sauvignon e 40% Cabernet franc, che viene vinificato con fermentazioni abbastanza lunghe sulle bucce in acciaio e poi affinato 2 anni in barriques - in parte nuove e in parte usate, mai oltre il terzo passaggio che comunque è la quantità inferiore - e 2 in bottiglia, la cui prima vendemmia fu la bellissima 2010: "Abbiamo impiegato molti anni a pensare questo vino e prima di rilasciarlo sul mer-

cato aspettiamo sempre il giusto tempo per l'affinamento perché vogliamo soddisfare le caratteristiche che i consumatori si aspettano da un cru della tradizione bolgherese, un rosso di razza con un magnifico equilibrio tra forza ed eleganza". Ma la particolarità del progetto vitivinicolo di Sada è quella, in un territorio a un tiro di schioppo dal bolgherese, zona di grandi rossi internazionalmente rico-

nosciuta, di aver puntato forte anche sul Vermentino. Un progetto legato al gusto e alla passione per i vini bianchi di donna Cristiana, ma anche una scelta non solo pionieristica, ma anche azzecata, infatti cogli anni i Sada sono divenuti un riferimento importante per la produzione di questo interessante vitigno autoctono bianco nel bolgherese, terra conosciuta per i Supertuscans. Su suoli d'argilla e arenaria è stata messa a dimora nel 2002 una vigna di 6 ettari di Vermentino vicino al centro aziendale con esposizione sud-sud-ovest. La consistenza del terreno e la costante ventilazione, che permette di avere vigne asciutte e meno attaccabili dalle malattie, consente una maturazione completa delle uve con un grande sforzo e una grande attenzione a sostituire la chimica con lavorazioni a mano. Ma la particolarità è che da una sola vigna nascono addirittura ben 3 diverse tipologie di Vermentino: "La nostra avventura inizia con le prime 10mila bottiglie della vendemmia 2007, un Vermentino in purezza vinificato a freddo in acciaio che non esce prima di aver affinato almeno 4 mesi in vetro: color giallo paglierino con riflessi dorati, i profumi floreali donano note tropicali, in bocca è fresco, dal gusto pieno e sapido, accompagnato da una gran mineralità e sapidità, particolare freschezza e buona lunghezza. Oggi produciamo oltre 30mila bottiglie di questo 'Vermentino d'altura', che dà voglia di berlo e riberlo, secondo il nostro motto 'fiero di essere bianco'. I migliori abbinamenti sono con le carni bianche, perfetto per il coniglio e tutti i piatti di pesce cucinati senza pomodoro, ma anche per accompagnare una fresca pasta al pesto. Abbiamo puntato su quest'uva perché è molto versatile e ci sta veramente dando tante soddisfazioni sia a livello tecnico che qualitativo. Senza scordarsi che per le località costiere toscane la stagione estiva è molto importante e volevamo dare ai tanti ospiti del territorio, che vengono a vivere le nostre spiagge, la possibilità di fare un aperitivo magari 'pieds dans

l'eau' o una romantica cena davanti al mare, accompagnando al pesce locale un bianco anch'esso autoctono. L'esistenza di una ristorazione di gran qualità - commenta Davide Sada - ha sempre spinto i turisti che soggiornavano o passavano dalla zona a fermarsi abitualmente per gustare i piatti della tradizionale cucina di pesce ma, al momento della scelta del vino da abbinare, si entrava in crisi perché non c'era offerta di vino bianco locale di qualità, costringendo gli avventori a rivolgersi verso i bianchi del Nord Italia. Per sopperire a questa carenza fortunatamente negli ultimi anni in Toscana, prevalentemente sulla costa, è iniziata una qualificata produzione di bianchi a base Vermentino che stanno avendo un bel riscontro nei gusti del consumatore. Così finalmente i gourmet, con gran soddisfazione, trovano quello che cercano, cioè i frutti del territorio perché la gente sempre di più ormai vuol bere locale. E poi il Vermentino è un vitigno con una certa struttura e una buona gradevolezza di beva, ma la qualità ormai non sta solo nella sua gustosità, ma anche nella qualità delle uve, che bisogna trattare nel modo più naturale possibile per rispettare la salute del consumatore. Altro fattore fondamentale è riuscire a offrire qualità a un prezzo adeguato al desiderio e alle possibilità del consumatore". Da un'intuizione di Davide Sada è poi arrivata un'evoluzione del Vermentino: il secondo nato con la vendemmia 2008 è la 'vendemmia tardiva', la cui raccolta manuale, tra fine ottobre e metà novembre - durante la quale si realizzano più passaggi, selezionando i grappoli al voluto grado di maturazione - viene effettuata a uve sfurmate dopo un appassimento in pianta senza interruzione di linfa, sempre in attesa di condizioni climatiche favorevoli allo sviluppo, almeno parziale, di marciume nobile (la Botrytis cinerea non dà marciume all'uva, ma fa appassire il grappolo), che si forma solo negli autanni non piovosi in una particolare porzione di vigneto, attaccando gli acini con una certa regolarità.



Dopo un breve periodo d'essiccazione in fruttajo si procede alla schiccolatura a mano effettuata con pazienza e alla pigiatura, a cui segue la fase di pressatura con un vecchio torchio manuale e la lenta fermentazione con macerazione che prosegue in una prima fase in acciaio inox per poi continuare in piccoli fusti di rovere francese, dove il questo dolce nettare matura per circa 3 anni, acquisendo le sue particolari caratteristiche d'aroma e colore. Tutto questo processo dà vita a un'originale, delicata e complessa "Vendemmia Tardiva", prodotta in quantità limitatissime, solo duemila preziose bottiglie da 0,375 litri con in etichetta un toro stilizzato, simbolo dell'azienda, che omaggia le avan-

guardie futuriste. Purtroppo sono state saltate le annate, 2009, 2010 e 2012, che non presentavano le particolari condizioni climatiche richieste e in questo momento è in vendita la vendemmia 2011. Un vino mediterraneo e caldo fin dal color giallo oro antico con riflessi ambrati, al naso il bouquet è avvolgente e cangiante, di gran complessità, intensamente aromatico con sentori di miele, frutta secca, noce, mandorla tostata e uva sultanina, mentre al palato si presenta ricco e dolce, ampio e vellutato, di straordinaria e piacevole lunghezza e persistenza con note di scorza d'agrumi candita, fichi e albicocche essiccati, ma mai stucchevole, avvalendosi di un'elevata acidità. I migliori

abbinamenti sono con dolci non troppo burrosi a base di pere, è meraviglioso con le crostate, coi gelati alla vaniglia, con la grande selezione di formaggi italiani importanti, ma di non troppo lungo invecchiamento, perfetto col gorgonzola dolce. L'ultimo nato con la vendemmia 2012 è lo spumante brut metodo charmat "Versò", 95% Vermentino e 5% Sauvignon Blanc, dal congiungimento dei nomi delle 2 uve che compongono il blend, che viene vinificato in azienda, ma poi spumantizzato in Trentino da terzi. Solo settemila bottiglie per queste frizzanti bollicine toscane con una gradazione di 11,5% vendemmiate i primissimi giorni di settembre e maturate 5/6 mesi in tini d'acciaio. Color

giallo paglierino brillante con bagliori verdi, al naso una varietà di piacevoli aromi si susseguono allegramente, passando dai freschi sentori dei fiori d'acacia e biancospino a quelli fruttati di pesche bianche mature e mele renette. Al gusto un perlage finissimo, intenso, numeroso e persistente abbraccia in una piacevole carezza tutta la bocca, inondandola di crepitante freschezza e avvolgendola di cremosità satinata per lasciar spazio a un finale lungo e sapido, sostenuto da una bella spalla acida e guidato da persistenti e rinfrescanti note agrumate di pompelmo rosa e bergamotto. Seppur contribuisca solo col 5%, il Sauvignon Blanc si sente nella gustosità e nella complessità, contribuendo

nei profumi e nella dolcezza. "Abbiamo voluto creare questo vino per dare la possibilità agli appassionati del nostro Vermentino di poterlo assaggiare anche nell'insolita versione spumantizzata - ci racconta Davide - frutto di grande competenza tecnologica, un prodotto molto artigianale ma di gran qualità, semplice e senza pretese, ma estremamente gradevole con un prezzo adeguato. C'era davvero curiosità per la spumantizzazione del Vermentino che, servito a una temperatura di 8/10°C, soddisfa il desiderio di un'intrigante bollicina, molto versatile sia per aperitivi o per tutto pasto, perfetta per il fritto misto di pesce caldo col Versò molto freddo, ma anche per i dolci. Perché anche il Vermentino sia finalmente libero anche di spumeggiare! Avevamo voglia di un vino spumante e la mia impressione è che sia riuscito, mi piace e sono contento, era proprio quello che volevo". A vestire la bottiglia un'etichetta che richiama ancora il tema del toro, questa volta un po' spumeggiante e di sapore picassiano. A completare la gamma l'olio extravergine d'oliva "Rubesto", un fruttato leggero dal color verde salvia chiaro con riflessi giallo oro, al naso sentori di carciofo, erba tagliata e una leggera nota di mela verde, che chiude con tracce di frutta secca. L'entrata in bocca di questo EVO è fresca e delicata con note vegetali che si confermano anche nel palato, amaro in fondo con una nota piccante alla fine. "Abbiamo cercato di ricostruire la tipica tradizione agricola mediterranea della fattoria, infatti nell'antichità, ai tempi dei Romani, il podere era concepito come un 'hortus conclusus' per il sostentamento della famiglia in modo che fosse autonoma, quindi la vigna doveva avere una certa dimensione, come l'oliveto, l'orto, il grano. Siamo felici che oggi le nostre vigne di Vermentino siano nella fase ottimale della loro maturità, stanno dando il meglio e solo per la bontà dei vini siamo riusciti ad affermarci sui mercati avendo un marchio giovane. E poi dobbiamo dire che sia a livello nazionale che

internazionale è un gran momento per le bollicine e i vini bianchi perché i cibi e i gusti si stanno evolvendo. Fortunatamente la zona di Bolgheri ha lavorato molto bene in questi anni, costruendo un brand conosciuto in tutto il mondo, affermandosi come il distretto leader in Toscana. Io commercialmente cerco di consolidarmi sempre più nella zona costiera che va da La Spezia a Grosseto, un mercato prettamente turistico estivo che va fortissimo per i bianchi, ma che alla fine gira tutto l'anno anche d'inverno coi consumi della popolazione locale, abituata a una cucina saporita, fatta di cotture lente. In questo momento sono abbastanza positivo per quanto riguarda l'Italia, che è stata in crisi ma ha una grande inventiva perciò sto puntando sul mercato interno che già oggi vale un bel 60% sul totale delle vendite. Nel futuro vorrei incrementare ancora la produzione di bianchi, infatti ho piantato altri 3 ettari inserendo una referenza, sempre di Vermentino, ma un po' più strutturata pur mantenendo una bella bevibilità. Sada, che volle farsi vignaiolo in Toscana, del suo dna meneghino conserva la bonomia, il saper esser ironico e autoironico, alla mano, con quel vezzo piacevole di mescolare all'italiano frasi idiomatiche milanesi. Questo è l'uomo e i suoi eccellenti vini maremmani ne rispecchiano a fondo la personalità: colti, appassionanti, vanno dritti al cuore, ma sono pensati con la sagacia di chi, per motivi professionali, in una vita imprenditoriale precedente, ha studiato e poi lavorato all'estero, dotandosi quindi di una visione strategica globale. E per il futuro, cosa bolle in pentola? "Il ripristino delle vigne posizionate intorno al castello Durini che insiste nella campagna dell'alta Brianza ai confini con il lago di Como. Un progetto, ancora tutto da costruire ma che offre grandi aspettative sia storiche che culturali e commerciali, basandosi sul recupero delle uve autoctone utilizzate nei secoli passati per la produzione di vini bianchi e rossi, oggi compresi nella recente doc Como e Alta Brianza".