

Sada

Il progetto vitivinicolo della famiglia Sada, subito orientato verso la qualità con l'obiettivo di produrre vini eleganti con un proprio stile e una precisa identità, nasce nel 2000 a Casale Marittimo, dove il suggestivo panorama offerto allo sguardo, dall'alto delle colline a un'altitudine di circa 300 metri, domina il mare con sullo sfondo le isole dell'arcipelago toscano.

Alfonso Sada

DA UN SOLO GRAPPOLO NASCONO TRE VERMENTINO

michele dreassi

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. Ma in una zona di grandi rossi internazionalmente riconosciuti, Davide Sada, insieme alla moglie, la contessa Cristia-

na Durini di Monza e ai figli Alfonso, Eugenia e Angelica decide di scommettere anche su un interessante vitigno bianco autoctono. Così su suoli di argilla e arenaria vengono messi a dimora otto ettari di Vermentino con esposizione sud-sud-ovest. "L'esistenza di una ristorazione di gran qualità nelle

tante località costiere toscane - ci dice 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 lo-

cale di qualità, costringendo gli avventori a rivolgersi verso i bianchi del Nord Italia. Per sopperire a questa carenza - continua Davide - fortunatamente negli ultimi anni in Toscana, prevalentemente sulla costa, è iniziata una qualificata produzione di vini bianchi a base Vermentino, che stanno avendo un gran 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. Oggi, grazie a questo il successo del Vermentino e al raggiungimento di una qualità eccellente di tante cantine, c'è una massa critica di buona qualità ormai riconosciuta, che sta anche iniziando a muoversi nel mondo. E poi il Vermentino è un vitigno simpatico con una certa struttura e una buona gradevolezza di beva, che fortunatamente dona tipologie di vini molto diversi nei vari terroir vocati di Sardegna, Liguria e Toscana: ma la qualità del vino ormai non sta solo nella sua gustosità, ma anche nella qualità delle uve in vigna, che bisogna trattare nel modo più naturale possibile per rispettare anche la salute del consumatore. Perché dopo una romantica cena di pesce, magari "pieds dans l'eau" davanti al mare, accompagnata da una buona bottiglia di Vermentino, al mattino successivo devi star bene, senza acidità o bruciori di stomaco. Altro fattore fondamentale che oggi conta molto è riuscire a offrire qualità, ma con un prezzo adeguato al desiderio e alle possibilità del consumatore. Noi per esempio siamo biologici - certo il fatto di essere in collina ci aiuta perché la costante ventilazione permette di avere vigne asciutte e meno attaccabili dalle malattie - e questo di per sé rende il prodotto qualitativo, ma tutto ciò non può corrispondere direttamente a prezzi alti, anche se bisogna avere grande rispetto per le aziende in regime biologico - conclude Sada - perché fanno veramente uno sforzo anche economico, andando più di zappa che di chimica". Ma la particolarità è che sa una sola vigna di Vermentino nascono addirittura ben tre diverse tipologie di vino, a parlarcene Alfonso Sada: "La nostra avventura col Vermentino in purezza inizia con la vendemmia 2005, viene vinificato a freddo in acciaio e presenta un color gial-

lo paglierino con riflessi dorati, i profumi floreali donano note tropicali, in bocca è fresco, dal gusto pieno e sapido, accompagnato da una gran mineralità, particolare freschezza e buona lunghezza. 50mila bottiglie di un Vermentino ghiotto, che dà voglia di berlo e ri-berlo, 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 e lunghe cotture, ma anche per accompagnare una fresca pasta al pesto. Il secondo nato con la



vendemmia 2006 è la 'vendemmia tardiva', la cui raccolta manuale, tra la fine ottobre e la metà di novembre - durante la quale si realizzano più passaggi, selezionando i grappoli al voluto grado di maturazione - viene effettuata a uve sovrature e sempre in attesa di condizioni climatiche favorevoli allo sviluppo, almeno parziale, di Botrytis cinerea, ossia la 'muffa nobile', che si forma solo negli autanni non piovosi in una piccola parcella della nostra vigna. Si procede alla schiccolatura a mano effettuata con pazienza dalle nostre donne - continua Alfonso - alla pigiatura, alla torchiatura con un vecchio torchio manuale e all'avvio di una lenta fermentazione in una prima fase in acciaio per poi continuare in piccoli fusti di rovere francese, dove il prodotto matura per tre anni. Sono solo poche migliaia di bottiglie e purtroppo abbiamo dovuto saltare le



annate 2007, 2009, 2010 e 2012, che non presentavano le particolari condizioni climatiche richieste. Di color giallo oro antico e riflessi ambrati, al naso è avvolgente, di gran complessità, intensamente aromatico con sentori di miele e frutta secca, in bocca si presenta ampio e vellutato, di straordinaria lunghezza, con note di scorza di agrumi candita, fichi e albicocche essiccate. 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 in solo seimila pezzi. Dal 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, un prodotto molto artigianale fatto in piccole quantità, ma di gran qualità, semplice e senza pretese, ma estremamente gradevole e con un prezzo adeguato. Una bollicina che soddisfi il desiderio di un vino spumantizzato - continua Alfonso Sada - che è risultato molto versatile sia per aperitivi o per tutto pasto, perfetto 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!"