

INO'S

023 VIVEREDIVINO





Davide Sada

Sada è sempre più. Vermentino!

andrea cappelli

Il suo luogo dell'anima Davide Sada lo ha trovato a Casale Marittimo in Alta Maremma, una delle zone rurali più autentiche rimaste in Toscana, dove il suggestivo panorama offerto allo sguardo, dall'alto delle colline, domina il mare con sullo sfondo le isole dell'arcipelago toscano.

Qui, proprio nel mistico passaggio del millennio, proprio nel faticoso anno 2000, questo esponente della grande borghesia imprenditoriale milanese decise di fondare, con la consulenza dell'enologo Maurizio Castelli, la sua boutique winery. Così la "Fattoria Carpoli" viene subito orientata verso la qualità con l'obiettivo di produrre vini eleganti con un proprio stile e una precisa identità, basandosi sulla convinzione che il nettare di Bacco debba essere la naturale espressione del luogo ove viene prodotto, nel totale rispetto delle caratteristiche delle uve e della riconoscibilità territoriale. La tenuta è situata a un'altitudine di 350 metri s.l.m., dove boschi di lecci e pini marittimi si alternano a vigneti, uliveti e casali, mentre la brezza marina soffia dal mar Tirreno, che riflette una luce brillante e intensa. L'azienda ha in conduzione circa 2 ettari nella vocatissima parte alta della denominazione Bolgheri, una vigna coltivata ad alberello da cui vengono prodotte circa tremila bottiglie all'anno di un Bolgheri doc Superiore.

Il primo millesimo di questo blend 60% Cabernet Sauvignon e 40% Cabernet Franc, che affina 2 anni in legno e 2 di bottiglia, prima di essere rilasciato sul mercato, fu della bellissima vendemmia 2010 e da allora si è sempre dimostrato un rosso di razza con un magnifico equilibrio tra forza ed eleganza.

Ma la particolarità del progetto vitivinicolo di Davide Sada è che, in un territorio a un tiro di schioppo dal bolgherese, zona di grandi rossi internazionalmente riconosciuta – complice la passione per i vini bianchi di donna Cristiana, moglie di Davide e discendente del nobile casato dei conti Durini, Signori di Monza, come ricorda la Corona Ferrea riportata in etichetta – decide di scommettere su un interessante vitigno bianco autoctono. Accurate analisi geologiche di questa porzione d'entroterra della Costa degli Etruschi hanno consentito d'individuare i terreni ideali per far sì che le uve potessero dare la loro miglior espressione, così su suoli collinari d'argilla e arenaria vengono messi a dimora 8 ettari di Vermentino con esposizione sud-est





mento in pianta senza interruzione di linfa e sempre in attesa delle condizioni favorevoli allo sviluppo, almeno parziale, di Botrytis cinerea, ossia la 'muffa nobile', che si forma solo negli autanni non piovosi e solo in una particolare porzione di vigneto. Dopo un breve periodo d'essiccazione in fruttai, si procede alla schiccolatura a mano, alla pigiatura e all'avvio di una fermentazione con macerazione che prosegue per qualche giorno e durante la quale si attuano follature manuali. Segue la fase di pressatura in piccoli torchi verticali di vecchio stampo e la lenta fermentazione prosegue in una prima fase in acciaio per poi continuare in piccoli fusti di rovere, dove il prodotto permane e matura per circa 2-3 anni, acquisendo le sue particolari caratteristiche d'aroma e colore. La vendemmia tardiva di Sada è un vino mediterraneo e caldo fin dal color giallo oro antico con riflessi ambrati, il bouquet aromatico è avvolgente e 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 lunghezza e piacevole persistenza, con note di scorza d'agrumi canditi, fichi e albicocche essiccati, ma mai stucchevole, avvalendosi di un'elevata acidità. I migliori abbinamenti sono con dolci burrosi come le frolle a base di pere, è meraviglioso



e nord-ovest. La consistenza del terreno, il microclima particolarmente temperato e la costante ventilazione, che permette di avere vigne asciutte e meno attaccabili dalle malattie, non solo consentono una maturazione completa delle uve, ma permettono, per questo "Vermentino d'altura", anche la conduzione biologica, andando di zappa invece che di chimica. E quella d'identificare nel Vermentino il vitigno in grado di diventare un riferimento importante in una terra conosciuta per i Supertuscans si rivelerà una scelta non solo pionieristica, ma anche azzecata: "La nostra avventura col Vermentino in purezza, che viene vini-

ficato a freddo in acciaio, inizia con le prime 10mila bottiglie della vendemmia 2007 - racconta Davide Sada - abbiamo puntato su quest'uva perché è molto versatile e ci sta veramente dando tante soddisfazioni, 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' davanti al mare o accompagnare ai piatti della tradizionale cucina di pesce locale un bianco anch'esso autoctono. Il nostro Vermentino è davvero un vino ghiotto, che dà voglia di berlo e riberlo, secondo il motto 'fiero di essere bianco': 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, particolare freschezza e buona lunghezza. 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". Ma la vera particolarità è che, da una sola vigna di Vermentino, nascono addirittura ben 3 diverse tipologie di vino, infatti da una felice intuizione di Sada è nata con la vendemmia 2006 un'originale, delicata e complessa "Vendemmia Tardiva", prodotta in quantità limitatissime in preziose bottiglie da 0,375 litri. La raccolta manuale, tra fine ottobre e metà novembre, viene effettuata in più passaggi tardivamente a uve surmature dopo un appassi-

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, 95% Vermentino e 5% Sauvignon Blanc, "Versò", dal congiungimento dei nomi delle 2 uve che compongono il blend. Vendemmiato nella seconda metà di settembre e maturato 5/6 mesi in tini d'acciaio, ha 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 lasciare 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, nonostante la piccola quantità, solo sei-mila bottiglie, ma di gran qualità. Una bollicina 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". 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 Vermentino ne rispecchiano a fondo la personalità: appassionati, 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.

Nella pagina di sinistra, un grappolo di Vermentino giunto a perfetta maturazione e pronto per la vendemmia; qui sopra, alcuni grappoli surmaturi, ancora in appassimento in pianta e attaccati dalla 'botrytis cinerea', ossia la 'muffa nobile', perciò perfetti per la "Vendemmia Tardiva".