vinetur

Un Tempranillo italiano de la Bodega Casale del Giglio: microvinificación experimental y uvas autóctonas del Lazio

No cabe duda de que la historia de Casale del Giglio ha comenzado y sigue estando centrada en la experimentación

jueves 3 de octubre de 2024

ESCRITO POR MAURIZIO LIMITI



Casale del Giglio es hoy en día uno de los principales actores del sector vitivinícola en Lazio, situado en el corazón del Agro Pontino, en la provincia de Latina. Esta región, hasta principios del siglo XX, era pantanosa y se encuentra entre los Montes Lepinos y los Ausonios, el mar Tirreno y el promontorio del Circeo. La historia de la empresa comienza en 1967, cuando Dino Santarelli, originario de Amatrice, decidió explorar el potencial vitivinícola de una región que hasta entonces había sido poco considerada para el cultivo de la vid. La finca está situada en Le Ferriere, cerca de la antigua ciudad de Satricum y a unos 50 kilómetros de Roma. La cercanía al mar Tirreno, con sus brisas marinas, juega un papel crucial al aportar características aromáticas únicas a las uvas, acompañándolas hasta su plena maduración. Hoy, Casale del Giglio cuenta con 180 hectáreas de viñedos en una zona con suelos de origen volcánico y aluvial, similares a los de la región de Burdeos, que también fue pantanosa hasta principios del siglo XVII.

A partir de mediados de los años noventa, Dino Santarelli, junto con su hijo Antonio y un joven enólogo de Trento, Paolo Tiefenthaler, inició un proyecto de experimentación vitivinícola. Tiefenthaler, quien había comenzado en la empresa trabajando solo con tres variedades —Trebbiano, Sangiovese y Merlot—, contribuyó significativamente a la evolución de la producción de la empresa, llevando a Casale del Giglio a la cima del panorama vitivinícola nacional.

No cabe duda de que la historia de Casale del Giglio ha comenzado y sigue estando centrada en la experimentación.

De hecho, en 1985 se plantó una colección varietal compuesta por 57 variedades de vid diferentes en una única parcela. El objetivo era identificar las variedades más adecuadas para el territorio, privilegiando aquellas capaces de expresar mejor las peculiaridades y el valor intrínseco del área, sin dejarse influir por las tendencias del mercado o la notoriedad de la variedad.


PROGETTO
CASALE DEL GIGLIO
MICROVINIFICAZIONI 1988
SAUVIGNON-BLANC
10/09/1988
01/02/1989
N. 31


CASALE DEL GIGLIO
Microvinificazione Sperimentale
SYRAH
CASALE DEL GIGLIO
Microvinificazione Sperimentale
PETIT VERDOT

Las primeras selecciones se orientaron hacia las variedades Syrah y Sauvignon Blanc, seguidas de otras variedades internacionales como Merlot, Petit Verdot y Cabernet Sauvignon, originarios de Burdeos, Petit Manseng de Gascuña, y Viognier y Syrah del valle del Ródano. Estas cepas demostraron ser particularmente adecuadas para las características del Terroir del Agro Pontino, gracias también a la influencia favorable del microclima mitigado por la brisa proveniente del mar Tirreno. Finalmente, entre las variedades seleccionadas se añadió el Tempranillo.

Esta última se cultiva en una parcela de 5 hectáreas con un rendimiento de 70 quintales/hectárea, obteniendo excelentes resultados a nivel cualitativo. Para hacer el producto más reconocible y atractivo para el consumidor local, se ha acuñado el nuevo nombre "Tempranijo", que evoca la forma dialectal romana del nombre de la variedad.

Además de las variedades internacionales, la investigación ha permitido redescubrir, en zonas aledañas, el potencial de las variedades autóctonas en el Terroir de Lacio, entre ellas, Bellone, Biancolella, Pecorino y Cesanese. Precisamente para respetar la tipicidad del terroir de cada variedad y maximizar su potencial, las cuatro variedades autóctonas no se cultivan todas en la misma zona.

El Bellone provenía inicialmente de una superficie de aproximadamente 2.4 hectáreas en el municipio de Anzio; posteriormente, su cultivo se amplió en Casale del Giglio (6 hectáreas). De hecho, es una variedad local, común en la zona de los Castelli Romani y a lo largo de la costa entre Anzio y Nettuno, y está presente en numerosas DOC del Lacio. Es una variedad antiquísima, ya conocida en la época romana y mencionada por Plinio el Viejo con el nombre de "uva pantástica", es decir, uva pan, ya que los campesinos locales la consumían junto con el pan.



La Biancolella proviene de la isla de Ischia, pero también está extendida en el interior de Campania y en las islas de Ponza, Capri y Procida (se encuentra no solo en las DOC de Campania, sino también en las IGP de Cerdeña, Apulia y, por supuesto, del Lacio). La

primera mención de esta variedad data de 1867, por parte del historiador Giuseppe D'Ascia. En Ponza se encuentra el viñedo de Casale del Giglio, que consta de aproximadamente 2 hectáreas en terrazas al borde del mar.



Finalmente, el Cesanese, típico de las zonas adyacentes a los municipios de Affile y Olevano Romano, entre las provincias de Roma y Frosinone. Es precisamente en Olevano Romano donde Casale del Giglio posee 2 hectáreas de viñedo de Cesanese, cultivado en cordón espoleado, en un terreno calcáreo volcánico a una altitud de casi 500 metros sobre el nivel del mar. La primera mención de esta variedad data de 1825 por parte del ampelógrafo Giuseppe Acerbi, uno de los principales investigadores en el ámbito enológico, quien en su casa familiar tenía una colección de más de 1.550 variedades de vid.

La producción actual de la empresa Casale del Giglio asciende a 1,7 millones de botellas al año, de las cuales el 70% se venden en Roma y en el Lacio, y ofrece una gama de 23 productos, entre ellos 9 vinos blancos, 1 rosado y 8 tintos, además de una vendimia tardía y 3 grappas, de Shiraz, Petit Manseng y Petit Verdot, junto con un aceite de oliva virgen extra (EVO).

Entre los tintos destacan:

- **Mater Matuta**: mezcla de 85% Syrah y 15% Petit Verdot. Las uvas de ambas variedades se recogen en el punto óptimo de maduración, con un ligero secado para el Syrah en algunos casos. La vinificación de cada variedad sigue técnicas distintas. Para el Syrah, la fermentación se realiza con levaduras indígenas utilizando el método denominado de sombrero sumergido durante un período de 18-20 días, durante los cuales se realizan periódicos "délestage", especialmente en las primeras fases del proceso. Esto le confiere al Mater Matuta complejidad, taninos suaves y aromas intensos de cereza y especias. El Petit Verdot, en cambio, se vinifica utilizando pisadores, que favorecen una extracción óptima de taninos y compuestos polifenólicos. El resultado es un Petit Verdot de cuerpo robusto y gran estructura, ideal para largos periodos de envejecimiento. Tras una delicada separación de los hollejos, realizada aprovechando exclusivamente la fuerza de la gravedad para mover las pieles, los vinos se afinan por separado en barricas nuevas durante un periodo de 22-24 meses, seguido de un afinamiento adicional en botella durante 10-12 meses. De color rojo rubí intenso, cuerpo completo. En nariz emergen potentes notas de violeta y arándanos. El cuerpo denso y carnoso ofrece notas de higos, cuero, chocolate y un toque de regaliz y

nuez moscada. A diferencia de los típicos vinos a base de Syrah, el final especiado deja espacio a notas frutales extremadamente redondas. El Mater Matuta 2020 ha sido recientemente galardonado con los Cinco Racimos de Bibenda 2025.





MATER MATUTA
2020





- **Tempranijo**: elaborado con uvas Tempranillo que han alcanzado un nivel de maduración avanzado, a veces con un ligero secado directamente en la planta. El proceso de vinificación comienza con una maceración en frío durante dos días a una temperatura de 10°C, para favorecer una mayor extracción de aromas de las pieles. La fermentación espontánea procede de manera gradual, comenzando a 16°C y llegando hasta 24°C, durante un período total de 15-18 días. Durante esta fase, se utiliza el método del sombrero sumergido, acompañado de délestages periódicos, para garantizar una adecuada oxigenación de las levaduras. Posteriormente, se realiza una maceración post-fermentativa sobre las pieles, que se prolonga durante otros 12-15 días, con el objetivo de maximizar la extracción de taninos, caracterizados por una dulzura natural y nunca excesivos en esta variedad. El afinamiento se realiza parcialmente en tonneau de cerezo, en un porcentaje que varía entre el 15% y el 20% dependiendo del año, mientras que el vino restante se conserva en depósitos de acero inoxidable. De color muy intenso, con aromas frutales de frambuesa, grosella negra y toques de sotobosque. En boca es rico y concentrado, caracterizado por matices especiados y frutales, sostenidos por una sólida presencia de taninos suaves y aterciopelados. El final es

largo y persistente, lo que lo hace especialmente apto para prolongados afinamientos en botella. El paso más corto o solo parcial en madera lo hace más delicado y con taninos más suaves que los vinos españoles. Sin duda, un experimento muy exitoso en la producción de un vino de calidad de una uva prácticamente no cultivada en Italia (se cuentan solo poco más de 20 hectáreas), y que en comparación con los clásicos vinos de Tempranillo españoles resulta más versátil y apto para más paladares. El Tempranijo 2022 ha obtenido la Medalla de Oro en la última edición del Concours Mondial de Bruxelles.





- **Matidia**: elaborado con uvas Cesanese procedentes de un viñedo de treinta años conducido en cordón espuela, situado en la zona de Olevano Romano. El suelo es de naturaleza calcáreo-volcánica, con exposición al este y una altitud de 500 metros sobre el nivel del mar. La vendimia tiene lugar a mediados de octubre, en pleno otoño. La fermentación sobre las pieles se prolonga durante unas tres semanas, precedida de una maceración en frío pre-fermentativa de 6-7 días a una temperatura de 8°C. Posteriormente, se lleva a cabo la fermentación alcohólica a temperatura controlada, con remontajes y pisados para optimizar la extracción de los compuestos. Una vez completada la separación de los hollejos, el vino se afina durante unos 12 meses, dividido entre depósitos de acero y tonneaux (barricas de 400 litros). De color rojo rubí intenso. En nariz y boca emergen principalmente frutos rojos, con notas de fruta oscura de fondo, acompañadas de notas de madera, especias terrosas, flores y toques vegetales. Un vino bien equilibrado, con taninos decididos, seco, expresivo y con un largo final afrutado.

Entre los blancos destacan:

- **Radix**: elaborado con uvas Bellone en pureza procedentes de un viñedo de Anzio con plantas a pie franco de más de 60 años. La vinificación comienza con una maceración a temperatura ambiente (18°-20°C) dentro de tonneaux de 400 litros, colocados verticalmente y abiertos en la parte superior, para favorecer una mayor extracción de las pieles. La fermentación alcohólica, que se realiza en contacto con las pieles, se prolonga durante unos dos días, seguida de un prensado suave. Utilizando levaduras indígenas, la fermentación continúa durante unas dos semanas siempre en tonneaux, donde el vino permanece en contacto con las lías durante un período de unos dos años, sin realizar la fermentación maloláctica. Al final de este largo afinamiento, el vino se transfiere a ánforas, lo que permite que el Bellone "respire" y asimile lentamente pequeñas cantidades de oxígeno, alcanzando así un equilibrio óptimo. Tras ser clarificado por las levaduras, el vino se embotella y se afina durante un mínimo de seis meses en botella antes de ser comercializado. De color amarillo pajizo con reflejos dorados. En nariz es intenso y persistente, caracterizado por notas de flores amarillas y aromas típicamente mediterráneos, con toques de frutas secas. En boca es pleno, de gran centralidad y larga persistencia, sostenido por una marcada salinidad y una pronunciada mineralidad; también emergen notas mentoladas y resinas, fruto de la evolución del tanino. El Radix ha sido recientemente galardonado por segundo año consecutivo con el Faccino Doctorwine con una puntuación de 95/100 y será incluido en la "Guía Esencial de los Vinos de Italia 2025", además de haber obtenido los Cinco Racimos de Bibenda 2025.

CASALE DEL GIGLIO



Doctor Wine
by Daniele Cernilli
FACCINO DOCTORWINE 2025
95

RADIX
2020



CASALE DEL GIGLIO®



Veduta dell'azienda agricola Casale del Giglio, alle Ferriere

BIBENDA 2025

I MIGLIORI VINI D'ITALIA

CINQUE GRAPPOLI

RADIX 2020




CASALE DEL GIGLIO
CASALE DEL GIGLIO
CASALE DEL GIGLIO
CASALE DEL GIGLIO

- **Faro della Guardia**: elaborado con uvas Biancolella que se procesan con prensado suave de la uva entera y posterior fermentación espontánea a una temperatura de 20°C con levaduras indígenas. Afinamiento sobre las lías durante unos 7-8 meses. Cristalino, de un amarillo dorado tenue, con buena consistencia. En nariz emergen aromas de cítricos, flores frescas, toques yodados, agua de azahar y retama. En boca resulta seco, con una discreta suavidad, fresco y salino, y dotado de una buena persistencia.



- **Satrico**: Cuidadoso ensamblaje de las mejores variedades blancas cultivadas en la finca. Las uvas se recogen en una fase inicial de maduración, con el fin de preservar la frescura y la integridad aromática. Tras una rigurosa selección, se someten a un prensado suave, separando el mosto flor de las pieles. La fermentación, caracterizada por un ritmo lento pero constante, se realiza a

temperatura controlada y se prolonga durante unos 7-8 días. Posteriormente, el vino sufre los tradicionales trasiegos y completa su fase de afinamiento en depósito, para luego ser embotellado al inicio del año siguiente. De color oro pálido, aromático, con un pronunciado bouquet de piña tropical y notas minerales. En boca es seco, con moderado alcohol, buena acidez y una marcada intensidad de sabor, con un largo final. El Satrico 2023 ha sido galardonado con la Gran Medalla de Oro en la última edición del Concours Mondial de Bruxelles.



Gracias a la Familia Santarelli, es posible degustar los vinos de Casale del Giglio acompañados de los mejores platos de la cocina romana, en el corazón de Roma, en un ambiente que evoca la tradición de las clásicas tiendas "Vini & Olii" de principios del siglo XX.

En Piazza Capranica, de hecho, se encuentra el restaurante "Collegio Bistrot", ubicado en el mismo edificio donde nació la empresa "Berardino Santarelli & Figli", marcando el inicio de la extraordinaria aventura de la Familia Santarelli en el mundo del vino.



www.instagram.com/casaledelgiglio/

www.instagram.com/collegioroma/