vinetur

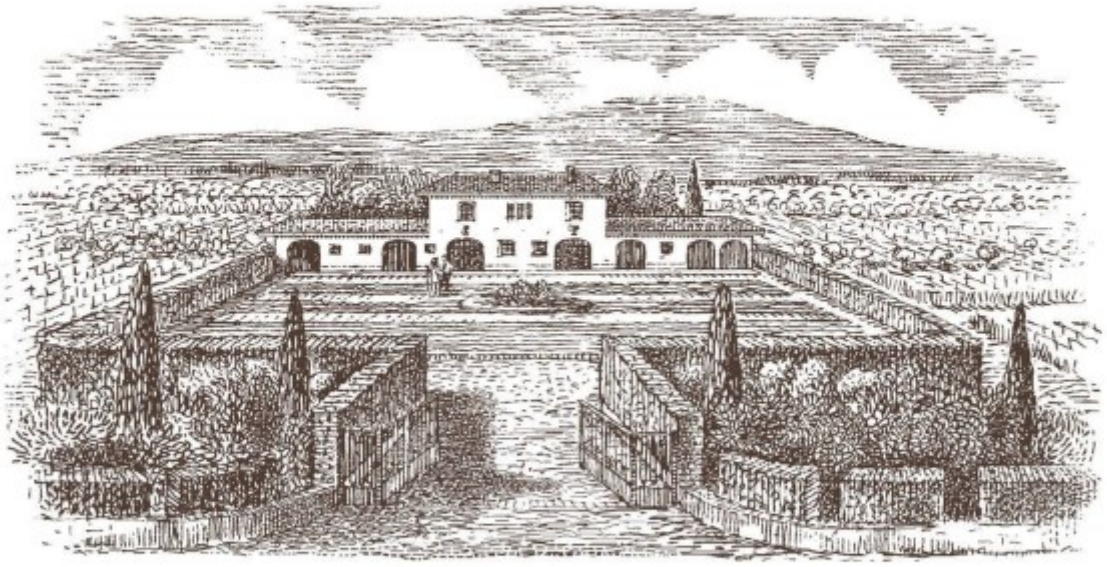
Casale del Giglio brilla en el Press Wine Competition de la AEPEV, elevando al Lacio como origen italiano destacado

Casale del Giglio se ha convertido en una de las grandes protagonistas internacionales del Press Wine Competition organizado por la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino, un certamen que en su primera edición ha reunido a referentes del sector para evaluar, a ciegas, cientos de vinos procedentes de España y otros países.

lunes 24 de noviembre de 2025

ESCRITO POR MAURIZIO LIMITI

CASALE DEL GIGLIO®



Veduta dell'azienda agricola Casale del Giglio, alle Ferriere

La AEPEV, entidad que agrupa a comunicadores especializados y que desde hace años impulsa la difusión rigurosa de la cultura del vino, ha creado este concurso con el objetivo de ofrecer un espacio donde la calidad prevalezca sobre la notoriedad comercial y donde cada elaboración pueda ser valorada con independencia. Las catas, realizadas durante dos jornadas intensas, han puesto de manifiesto la diversidad y el dinamismo del panorama vitivinícola actual, y han convertido al PWC en un nuevo punto de referencia para bodegas que buscan reconocimiento técnico y visibilidad internacional.



Dentro de este contexto, Casale del Giglio ha destacado con fuerza, demostrando que el Lacio es una región con un potencial mucho mayor del que tradicionalmente se le atribuye. La bodega, fundada en 1967 por la familia Santarelli en el valle del Agro Pontino, ha construido su identidad a través de un enfoque pionero en Italia: un programa de investigación varietal que desde los años ochenta estudia la adaptación de decenas de uvas a un territorio entonces poco asociado a la viticultura de calidad. Ese espíritu, basado en la observación del clima, los suelos aluviales y volcánicos y la interacción entre variedades locales e internacionales, ha dado forma a un catálogo de vinos que combina innovación, memoria y una lectura atenta del paisaje mediterráneo.

Casale del Giglio ha firmado una actuación sobresaliente en el Press Wine Competition de la AEPEV, y sus seis vinos premiados permiten entender con detalle la filosofía y la técnica que sustentan el proyecto de la bodega. El certamen, nacido para ofrecer una evaluación independiente basada en catas a ciegas realizadas por periodistas especializados, sumilleres y enólogos, ha valorado no solo la calidad sensorial de cada muestra, sino también la coherencia enológica que define a cada productor. En este contexto, Casale del Giglio ha destacado por la solidez de sus blancos y por la profundidad de sus tintos, todos ellos elaborados en el Lacio bajo la IGT Lazio.

En tintos con madera de añadas recientes, la bodega ha obtenido dos medallas de Oro con Matidia y Petit Verdot. Matidia, elaborado con la variedad Cesanese procedente de Olevano Romano, aprovecha la altitud y los suelos volcánicos para ofrecer un perfil de fruta roja, acidez viva y un carácter marcadamente territorial. La vinificación incluye maceración en frío, fermentación prolongada y una crianza combinada en acero y tonneaux, seguida de barricas de segundo uso. Este trabajo da forma a un tinto equilibrado, vibrante y con final prolongado, que el jurado ha distinguido con Oro por su autenticidad y su precisión. El Petit Verdot destaca como uno de los vinos más técnicos de Casale del Giglio. La variedad se beneficia de la brisa marina del Agro Pontino, que asegura una madurez constante sin pérdida de frescura. La vinificación incluye maceraciones destinadas a obtener taninos finos y una crianza prolongada en barricas nuevas que aporta densidad, estructura y profundidad aromática. El vino combina potencia y elegancia, con notas de fruta negra, violetas y especias, lo que explica su alto reconocimiento en el PWC.



El Petit Manseng, también galardonado con Oro en la categoría de blancos sin madera, confirma la habilidad de Casale del Giglio para integrar variedades no tradicionales en su territorio. Se vinifica sin crianza en roble para permitir que la variedad muestre su acidez natural y su perfil aromático vibrante. La interacción entre clima mediterráneo y suelo volcánico aporta un equilibrio notable entre fruta, frescura y concentración. Este reconocimiento demuestra que la bodega no solo recupera uvas autóctonas, sino que también adapta con inteligencia variedades de otros orígenes.

En los blancos con madera, la bodega ha recibido dos Platas con Antinoo y Radix. Antinoo se elabora combinando fermentación y reposo sobre lías con una crianza mesurada en barricas de segundo uso. La intención no es marcar el vino con madera, sino aportar textura, ritmo y persistencia. El vino conserva la pureza aromática propia de su uva gracias a una gestión delicada de la crianza. Radix, por su parte, procede de viejas cepas de Bellone a pie franco de la zona de Anzio. Su vinificación es más compleja: maceración con pieles, fermentación y una larga crianza en tonneaux que se extiende durante dos años, seguida de afinamiento en ánforas. No realiza maloláctica, lo que preserva su frescura. El resultado es un blanco profundo, con capas de fruta, notas resinosas, estructura marcada y una salinidad que refleja fielmente su origen costero. La plata otorgada por el jurado reconoce un estilo más meditativo, construido desde el viñedo y la técnica.

Anthium, medalla de Oro entre los blancos sin madera, representa la recuperación de una uva histórica del Lacio: la Bellone. La bodega trabaja esta variedad con una vinificación centrada en preservar su frescura natural. Emplea fermentación sin madera, una maceración mínima y el uso de levaduras autóctonas que respetan el carácter primario de la fruta. El resultado es un vino amplio en aromas florales y frutales, con una mineralidad que evidencia la influencia de los suelos volcánicos y aluviales del Agro Pontino. El jurado ha premiado la capacidad de Anthium para expresar identidad local con un estilo limpio y preciso.

Por último, conviene destacar, tal como se indica en el artículo "Un Tempranillo italiano de la Bodega Casale del Giglio: microvinificación experimental y uvas autóctonas del Lazio", que Casale del Giglio es la única bodega italiana que elabora un vino a partir de la variedad española Tempranillo. El vino, denominado "Tempranijo", nace del

ambicioso programa de experimentación iniciado por la bodega en 1985, cuando plantó 57 variedades distintas para identificar cuáles se adaptaban mejor al valle del Agro Pontino. En ese proceso se decidió cultivar Tempranillo en una parcela de cinco hectáreas, un viñedo con suelos profundos y clima mediterráneo ventilado que favorece una madurez fenólica completa. La elección del nombre "Tempranijo" responde al deseo de que la pronunciación con acento romano evocara la sonoridad original en castellano. El resultado es un tinto de color rubí intenso, con aromas de frambuesa, grosella negra y sotobosque, taninos dulces y un final largo, fruto de la unión entre una variedad española y un territorio italiano poco tradicional pero estudiado con rigor.

El conjunto de premios obtenidos por Casale del Giglio en el Press Wine Competition refleja la coherencia de un proyecto que lleva décadas apostando por una viticultura de estudio y una elaboración basada en la identidad del Lacio. La AEPEV, con la creación del PWC, ha ofrecido un marco donde esta labor puede evaluarse con criterios estrictos y comunicar sus resultados a un público profesional y exigente. La presencia destacada de la bodega italiana en esta primera edición no solo subraya su calidad actual, sino que también confirma la importancia de un concurso que nace para dar visibilidad a productores que trabajan con rigor, diversidad y ambición enológica.

En un escenario internacional cada vez más competitivo, el PWC se perfila como un espacio clave para medir el pulso del vino contemporáneo. Casale del Giglio, con su sólida actuación, se posiciona como una de las bodegas que mejor encarna esta nueva etapa, donde la investigación, el territorio y la autenticidad se convierten en motores esenciales del reconocimiento.

https://www.casaledelgiglio.it/

https://aepev.es