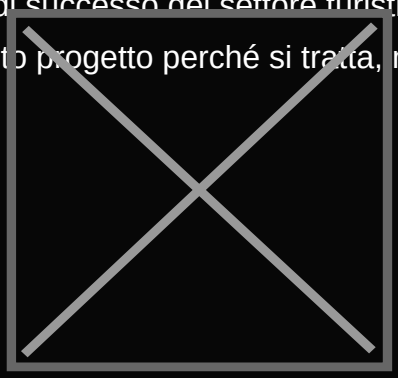
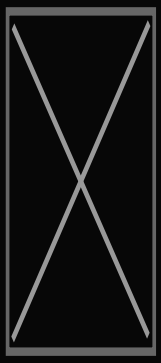
Benvenuti al Sud: un progetto BIO nella zona vitivinicola

benvenuti-al-sud-1-b2cd9949

Una terra dall’indiscutibile vocazione enoica, rinomata già presso gli Elleni, che ai tempi della Magna Grecia la colonizzarono – anche – da un punto di vista vitivinicolo, importando, in quella che venne ribattezzata Poseidonia, (e, successivamente, dopo la riconquista a opera dei Lucani, Paestum, sito archeologico tuttora di rinomanza internazionale) date le condizioni perfette per la loro maturazione, i vitigni Aglianico, Greco e Fiano. Un territorio dalle caratteristiche pedomorfologiche di grande ricchezza e varietà, se vogliamo penalizzato dalle politiche estensive del secondo dopoguerra, che imposero l’impianto di varietà ‘italiche’ qui indubbiamente inadatte a uno sviluppo ottimale, e che solo dagli anni ’90 ha ripreso per mano la propria identità, affidandosi quasi integralmente alle letture (o riletture) di territoriali. Detto questo, il Parco Nazionale del Cilento, un’area ricompresa tra i comuni di Stio, Paestum e Giungano, è ancora, anche per la modesta presenza di aziende vitivinicole, una delle zone con più prospettive di crescita tra i territori del centro-sud. È proprio questo lo scenario che Peppino Pagano, imprenditore di successo del settore turistico-alberghiero, ha scelto per il progetto di San Salvatore. Dico per l’appunto progetto perché si tratta, mai come in questo caso, di uno sviluppo sostenibile coerente agli esordi  dell’azienda, fondata per alla metà degli anni ’40, come azienda agricola a Boscoreale, alle falde del Vesuvio, ripresa poi per mano nel 1988 e ora approdata alla sua versione moderna, arricchita da una conduzione totalmente biologica. 97 ettari, di cui 23,5 destinati alle vigne, il resto suddivisi tra frutteti, uliveti e bosco, con il fiore all’occhiello dell’allevamento di 450 bufale per la produzione di mozzarella di bufala campana DOP, poi esportata

in tutto il mondo. Anche la moderna – e altrettanto sostenibile – cantina, dotata di un impianto fotovoltaico da 96Kw, si inserisce in questo progetto ‘verde’. In vigna vigono fin dalla fondazione principi antinterventisti, approdati successivamente a una conduzione biologica, con utilizzo di solo zolfo e rame. Si tratta di terre mai interessate dalla viticoltura intensiva, dal clima mediterraneo, influenzato dalle brezze del Mar Tirreno, le cui correnti calde consentono una perfetta maturazione delle uve. Proprio per questo l’orientamento è stato fin da subito verso la qualità senza compromessi, il punto esatto dove la tradizione contadina di queste parti si unisce all’imprenditoria, altrettanto rinomata. L’esito è che in relativamente poco tempo l’azienda San Salvatore ha occupato un ruolo di assoluto rilievo nella viticoltura cilentana, con interpretazioni quasi esclusive di territoriali (con l’unica eccezione del Pinot nero, che da queste parti pare venga ‘davvero niente male’) che, anche grazie alla consulenza del ‘guru’ degli enologi Riccardo Cotarella, si sono subito collocati ai vertici qualitativi delle varie tipologie. Ecco allora tra i vari, interessantissimi, assaggi, tre bottiglie scelte appositamente per voi:

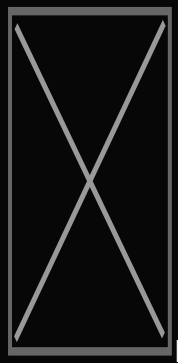


PAESTUM FIANO IGP PIAN DI STIO 2019

è una versione di Fiano davvero memorabile, affinato in solo acciaio. Colore giallo paglierino intenso, pesca-noce dalla polpa bianca al naso, cenni di macchia mediterranea, poi timo cedrino, bocca tesa e croccante, con tocchi  acido-sapidi, profondo, con chiusura ammandorlata.

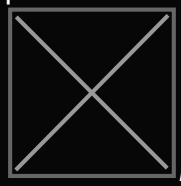
PAESTUM GRECO IGP CALPAZIO 2019

è un’altrettanto riuscita versione di un territoriale d’eccellenza, proprio il Greco. Giallo paglierino con riflessi verdolini, mela golden, ananas, tocchi di salvia e note di noci tostate al naso, bocca densa e compatta, con ritorno officinale-fruttato e chiusura di sapidità.



PAESTUM AGLIANICO IGP OMAGGIO A GILLO DORFLES 2016

è indubbiamente un’altra delle punte di diamante aziendale. Nasce da uve fermentate in serbatoi d’acciaio, con una macerazione sulle bucce di 30 giorni, poi 24 mesi in barrique (nuove) di rovere francese. Rosso rubino impenetrabile, ha sentori di ciliegie sotto spirito, tocchi di alloro e chiusura sulle note della noce moscata. Alla bocca è denso e succoso, con tannini salmastri ed eccellente persistenza.



Romagnolo verace, Luca Gardini inizia giovanissimo la sua carriera, divenendo Sommelier Professionista nel 2003 a soli 22 anni, per poi essere incoronato, già l’anno successivo, miglior Sommelier d’Italia e – nel 2010 – Miglior Sommelier del mondo.