Santa Margherita Gruppo Vinicolo: un pezzo di storia scritta col vino

santa-margherita-pinot-grigio-8df2beb0

Nella lunga storia del vino italiano c'è una realtà - Santa Margherita Gruppo Vinicolo - che ha saputo sempre leggere con grande anticipo i cambiamenti epocali. L'ha fatto nel 1935 quando venne fondata dal conte Gaetano Marzotto nel Veneto Orientale. Negli Anni Cinquanta e Sessanta, prima individuando e iniziando poi a presidiare un territorio, l'Alto Adige, vocato per la produzione di bianchi di qualità e successivamente, nel 1961, proponendo al mercato un vino innovativo e dirompente, il Pinot Grigio vinificato in bianco, protagonista assoluto nella rivoluzione qualitativa del vino italiano. Ancora prima, nel 1952, innovando le tradizionali tecniche di lavorazione delle uve Glera per la spumantizzazione del Prosecco, contribuendo in maniera sostanziale alla costruzione della basi dell'odierno successo internazionale.

E oggi come allora, Santa Margherita è protagonista, nel panorama nazionale e internazionale, nella diffusione della cultura enogastronomica e del piacere della condivisione, grazie ai suoi vini simbolo, che ne hanno caratterizzato nel tempo l'esplorazione innovativa. Ma anche a vini particolari, intriganti per eleganza e stile, provenienti da quelle cantine radicate in territori di elezione, che lungo il suo percorso di crescita, con sagace lungimiranza, ha coinvolto nel suo progetto qualitativo.

Tra i vini simbolo ritroviamo il Prosecco, il cui successo va ben oltre i confini nazionali e trova riscontro anche negli Usa, in particolare con il Prosecco Superiore Docg, in linea con l'elevato posizionamento che contraddistingue l'azienda e con il percorso storico in questa denominazione. Una coerenza che ha portato Santa Margherita ad acquisire, alla fine del 2009, una tenuta di 12 ettari a Refrontolo, nel cuore delle terre del Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene DOCG, dalla quale proviene un Prosecco Superiore Brut di grande finezza e rara profondità.

Ma Santa Margherita è anche lo stile del Pinot Grigio Italiano nel mondo.E' dalla vendemmia del 1960 che propone agli appassionati un vino intenso ed elegante, dall'invitante aromaticità di fiori e frutta bianca, dalla struttura serrata e vibrante e dalla fresca sapidità. Un vino ancora oggi moderno per

profilo sensoriale e prorompente per l’inusuale duttilità nell’abbinarsi a tante cucine differenti e a tanti momenti di consumo. Una rivoluzione del gusto, tra artigianalità e innovazione, che da oltre 50 anni detta lo stile del Pinot Grigio italiano.

Accanto a due must di questo calibro, e a molte altre creazioni che esaltano il binomio vitigno-territorio e l’abbinabilità al cibo, l’azienda sa proporre anche “chicche” in grado di soddisfare le esigenze e i palati dei più esigenti e selettivi winelover. Parliamo, in particolar modo, di vini che originano da quei territori a grandissima vocazione, che compongono il “mosaico enologico” di Santa Margherita Gruppo Vinicolo, qui presente con proprie tenute a presidiarne ed esprimerne il potenziale qualitativo.

E’ il caso di Kettmeir, l’azienda altoatesina del Gruppo, e del suo Müller Thurgau Athesis, le cui uve provengono da uno spettacolare vigneto arroccato a 750 metri nel Comune di Soprabolzano. Il terreno di porfido, in cui penetrano le radici delle viti, amplifica la già elevata escursione termica dovuta ad altitudine ed esposizione, dilatando il potenziale aromatico del vitigno, la cui manifestazione sensoriale è resa possibile dal rispettoso lavoro in vinificazione e maturazione. Ne scaturisce un nettare unico e inebriante nelle note di fiori selvatici ed erbe medicinali, sinuoso nello sviluppo tattile e seducente nel ritmo gustativo.

Altro esempio è il Chianti Classico Gran Selezione Vigneto di Campolungo di Lamole di Lamole. Una tenuta situata sulle colline più alte nel comune di Greve in Chianti, circondata da vigneti a formare una panoramica terrazza a 550 metri di altezza, di cui il Vigneto di Campolungo rappresenta il modello di riferimento. Qui infatti sono sintetizzati i caratteri peculiari di un grande cru: terreno in alberese e galestro ricco di microelementi, altitudine quale volano per l’importante scambio termico e l’esposizione garante di luminosità e ventilazione. Il ripristino dei vecchi terrazzamenti con muretti a secco e peculiari tecniche di coltivazione facilitano la piena maturazione polifenolica e aromatica dell’uva, che si esprime poi nella finezza aromatica e la profonda complessità gustativa di questa Gran Selezione.

Quella di Santa Margherita Gruppo Vinicolo è quindi un’offerta molto ampia. Che però non è certo destinata ad esaurirsi qui.