In espansione il Polo Toscano di Santa Margherita Gruppo Vinicolo

greti-01-88099d7d

Cresciuto all’insegna della volontà di innovare, nei suoi primi ottant’anni di vita, sino a diventare un vero e proprio “mosaico enologico”, Santa Margherita Gruppo Vinicolo possiede oggi cantine e vigneti propri in alcuni dei migliori e più vocati terroir italiani: il Veneto Orientale, le colline di Conegliano-Valdobbiadene, l’Alto Adige, la Lombardia con la Franciacorta, la Toscana con il Chianti Classico e la Maremma, la Sicilia. Capacità d’innovazione, struttura manageriale, sviluppo tecnologico, qualità, sostenibilità ambientale e sociale, ne rappresentano i tratti distintivi e al centro dell’agire quotidiano ci sono due punti fermi: la vigna e gli uomini.

In Toscana, Santa Margherita Gruppo Vinicolo è presente da diversi decenni: la prima acquisizione risale al 1993 con Lamole di Lamole, nel Chianti Classico - 177 ettari, di cui 57 a vigneto e 4 a uliveto - cui si è aggiunta nel 2002, Sassoregale, in Maremma, tenuta di 38 ettari di cui 30 a vigneto. Qui dagli anni Novanta ad oggi sono stati costanti gli investimenti per ripristinare e ricostruire i vigneti, preservare il paesaggio, sviluppare un’agricoltura che dal 2017 potrà fregiarsi della certificazione biologica maturando un’attenzione alla salvaguardia della biodiversità, delle risorse idriche e a tutte quelle tecniche che, allontanando la chimica di sintesi dai vigneti, rendono il vino un prodotto di estrema salubrità.

La scelta del biologico, facilitata dalla collocazione dei vigneti di Lamole in posizione isolata, circondata da boschi, elevata in altitudine e arieggiata, presume sempre da parte dell’uomo una riflessione partecipe sulla sostenibilità delle risorse e sul proprio futuro, che il Gruppo Vinicolo ha messo al centro della propria operatività. Per rafforzare e qualificare la propria presenza e a conferma di quanto Santa Margherita creda nella sua “anima” toscana, un numero spicca su tutti: 13 milioni di euro investiti, tra il 2011 e il 2015.

Greti. Il nuovo polo di Greti, nel comune di Greve in Chianti, inaugurato a metà giugno 2015, rappresenta oggi il nucleo operativo e logistico in Toscana del Gruppo Vinicolo. Qui sono state

accorpate e razionalizzate le fasi più importanti, in un unico centro di lavorazione dotato di tecnologie all’avanguardia. Una nuova e moderna linea di imbottigliamento e di stoccaggio, l’affinamento in legno e in acciaio, una sezione sperimentale dedicata all’affinamento in cemento e a quello in bottiglia (che varia da un minimo di 6 a un massimo di 12 mesi) per Riserve e Gran Selezione, sono solo alcune delle principali caratteristiche di Santa Margherita Tenimenti Toscani. Con l’apertura del nuovo wineshop, con annesso ristorante, dove si possono trovare tutti i vini del Gruppo, Greti si propone come vetrina, luogo d’incontro e ospitalità, rafforzando sempre più il legame con il territorio. Nella convinzione che chi mangia bene vive bene, perché la qualità della vita è legata anche alla qualità della buona tavola, qui Santa Margherita Gruppo Vinicolo offre, nell’abbinamento tra cibo e vino, un’esperienza emotiva e di promozione della cultura enogastronomica italiana.

Lamole di Lamole

La Tenuta. La Tenuta Lamole di Lamole è situata nel Comune di Greve in Chianti su un terrazzo naturale che domina la vallata del torrente Greve, un altipiano aperto a sud-ovest che degrada dolcemente protetto a nord-est dal Monte San Michele, protezione naturale ai venti freddi del nord, mentre l'apertura a ovest lo espone in parte ai venti caldi provenienti dal mar Tirreno. Ha una superficie complessiva di 177 ettari, fra bosco, vigneti e oliveti; di questi, 57 sono destinati alla produzione di uve, con vigneti situati a un’altitudine compresa fra i 380 e i 600 metri, esposti a sud e a ovest.

Lamole_di_Lamole_Vigneto di CampolungoI vini. I vini Lamole di Lamole, territorio unico, hanno caratteri di eleganza e al tempo stesso ricchezza che solo la simbiosi fra suolo, clima, vitigno e uomo possono creare. Il vigneto di Campolungo, di 9,5 ettari, posto appena sotto il paese di Lamole con esposizione sud-ovest e un’altitudine variabile dai 400 ai 550 metri, vuole rappresentare il vero e proprio cru aziendale, il simbolo dell’Azienda. La magnifica esposizione, l’altitudine e il terreno chiaro e ricco di scheletro, garante di uno scambio termico notturno molto importante, permettono di intravedere un grande futuro per il Sangiovese, anche in anni in cui potenza e morbidezza a tutti i costi vincono sulla tipicità e sull’eleganza. Da sottolineare che fra le viti più vecchie nel vigneto di Campolungo vi sono quelle di Cabernet Sauvignon, utilizzate nella Riserva Gran Selezione, ultimo premio di cui si è fregiato, per apportare ulteriore eleganza e ricchezza al vino.

Gli altri vigneti si distribuiscono intorno a questo appezzamento prendendo nomi molto usati in queste colline grevigiane: Il Prato, Le Masse, Il Piano, Ridaldi, (area Lamole) come pure Tordela, Crespine, Paladino e Mazzoli (Salcetino). La particolarità produttiva è rappresentata dall’elevata altitudine e da una certa siccità estiva, condizioni che richiedono da una parte l'adozione di sistemi di conduzione in grado di trattenere calore e dall'altra l'uso di portainnesti e cloni in grado di resistere alla possibile

assenza di precipitazioni.

La corretta gestione di queste condizioni estreme consente l'ottenimento di vini di estrema eleganza e finezza, come pure di complessità aromatica, caratteristiche sensoriali tipiche di vini provenienti da aree con viticoltura difficile condotta in condizioni di “stress controllato”. Per garantire una maggiore costanza qualitativa, viene così prestata particolare cura a ogni aspetto della vita vegetativa e produttiva della vite: dalla potatura della pianta alla lavorazione del terreno, fino a giungere alla raccolta delle uve, rigorosamente manuale. Questa attenta selezione mira a esaltare le potenzialità del territorio e dell’annata, mantenendo integre e, allo stesso tempo, interpretando con creatività le caratteristiche intrinseche del Sangiovese e degli altri vitigni coltivati. Una tradizione continuamente innovata, interpretata dal punto di vista “dinamico” come conoscenza approfondita e consapevole della realtà in cui si opera, alla ricerca della naturalezza espressiva dei vini, attraverso il ricorso alla ricerca e alla sperimentazione.

Lamole_di_Lamole_botte a uovoLa cantina storica. Originariamente magazzino del Castello di Lamole, la cantina risale al XV° secolo, e ancor oggi esiste il sistema di produzione del vino a caduta, attraverso il torchio. Oggi è utilizzata come area di maturazione del vino: al piano superiore sono collocate le botti medio/grandi (30 hl) di affinamento dell’uva, in particolare, quella del Vigneto di Campolungo dell’ultima annata in maturazione e la botte “a uovo”. Al piano inferiore della cantina storica, si trovano le barrique utilizzate principalmente per Cabernet Sauvignon, Merlot e una parte di Sangiovese. Qui inoltre sono conservate le bottiglie storiche dell’Azienda, l’etichetta più vecchia riportante il nome di Lamole di Lamole è del 1966, la prima con dizione Vigneto di Campolungo è datata 1985.

GRETI_03La botte “a uovo” dalla capacità di 22 hl, presenta due peculiarità: la forma ovale, per sfruttare appieno il moto convettivo, e l’assenza di cerchi. In essa il vino viene immesso in chiusura di fermentazione primaria, e quindi a seguire ha luogo la fermentazione malolattica. Sia per la particolare forma (più larga alla base e al centro e più stretta in alto) che per il calore conseguente la fermentazione, il vino che si trova in basso tende a scaldarsi e perciò a salire verso l’alto dove, incontrando il vino più freddo, si raffredda cominciando a ridiscendere verso il basso, e così a seguire. In questo modo si ha all’interno della botte un continuo movimento per trasporto di calore (moto convettivo) con una più omogenea e regolare dissoluzione delle sostanze del legno.

Le peculiarità della Tenuta - In sintesi
- Altitudine (380-600 mt.) ed esposizione vigneti (sud-ovest)
- Terreno in galestro e macigno del Chianti (Alberese)

- Microclima peculiare con escursione termica in fase finale di maturazione (fine settembre -primi ottobre)
- Terrazzamenti con valorizzazione e difesa del paesaggio/ interscambio termico per viti
- Estrema attenzione in gestione della parete fogliare per il raggiungimento del perfetto equilibrio vegetativo - la conversione in biologico, con utilizzo di prodotti di rame, aiuta notevolmente in tale controllo
- Attenzione alla fase di potatura e diradamento per la riduzione della resa/ha
- Vendemmia scaglionata in funzione della diversa maturazione fenolica e aromatica
- (Vinificazione in “differita” per le Riserve)
- Maturazione in botti di medio/grande dimensione di elevata qualità.

[gallery columns="9" ids="79164,79159,79158,79163,79162,79161,79160"]