



La Storia

L'antico borgo di Bolgheri è situato nel comune di Castagneto Carducci (LI). Si estende tra le colline e la fascia di mare delimitata da San Vincenzo e Cecina, su quella parte di costa toscana anticamente dominata dagli Etruschi, zona di antichissima tradizione vinicola. A partire dal '600 i conti della Gherardesca fondatori della cittadina sorta sul sito dell'antico borgo e del castello distrutti nel 1393, diedero nuovo impulso allo sviluppo economico di quest'area fino a farla divenire una tra le più fertili e di maggiore produzione della costa. Già alla fine del '600 erano nate due grandi vigne, una a San Guido e l'altra a Belvedere. La scelta di piantare in piena pianura poteva essere dettata, al tempo, da esigenze di superiore produttività del terreno e dalla vicinanza della via Emilia, che allora sfiorava San Guido. I lavoratori stranieri, i "lombardi" (un piatto tipico toscano è proprio la zuppa lombarda, acqua e fagioli con aglio e salvia, pane e olio, tanto semplice quanto gustosa) accettavano paghe basse, ma volevano grande disponibilità di vino, sulla cui qualità non andavano molto per il sottile. A metà del '700 fu il conte Cammillo Pandolfo, un rinomato esperto di vino, a dare impulso alla produzione bolgherese. Chiamò, infatti, Clemente Moratti a ricoprire l'incarico di fattore, un "fattore" per eccellenza, in grado di fare le fortune dei conti "padroni". A Bolgheri Moratti costruì il nuovo "tinaione", ed impiantò vigne intorno al paese di Castagneto.

Il figlio del conte Cammillo, Guido Alberto fu un altro grandissimo protagonista della storia del vino di Bolgheri. Nel 1833 divenne "maggiordomo maggiore e bottigliere di corte" del granduca Leopoldo II, e grazie proprio a questo incarico, si rese conto della supremazia dei vini francesi, ma soprattutto della superiore organizzazione vinicola dei loro produttori. Affidò la responsabilità enologica a Giuseppe Mazzanti, che dette impulso alle fattorie di Bolgheri, di Castiglioncello e di Castagneto. Mazzanti dimostrò un grande fiuto per individuare nuovi terreni ed impiantare vigne, mentre Guido Alberto era capace di rilevare le minime differenze tra i vini che ne risultavano. Così nel 1816 sorsero i vigneti delle "Capanne", dove oggi sorge la prima vigna del Sassicaia e nei "fondi del Castelluccio" (attuali vigneti Antinori).

Sin qui la storia "antica" del vino Bolgheri. Un prodotto pre-fillosserico e quindi ormai non più riproducibile. Ma anche la tecnica produttiva è profondamente diversa da quella di allora e addirittura da quella vigente nell'Italia sino agli anni del dopo guerra. Dall'immediato dopoguerra ai primi anni '80 la viticoltura castagnetana non conobbe grandi cambiamenti, limitandosi a seguire le vicende italiane della ripresa economica, e quindi dell'aumento dei consumi, con conseguente attenzione rivolta alla quantità piuttosto che alla qualità del prodotto. Vi erano da una parte le piccole vigne, derivanti dalla cultura mezzadrile legata all'autosufficienza, anche quando il coltivatore raggiungeva il traguardo agognato della proprietà, nelle quali si attuava una produzione destinata per buona parte all'autoconsumo o al piccolo commercio di qualche damigiana; la vinificazione era rudimentale in locali spesso non adatti; con vini di pronta beva che raramente superavano l'anno. Dall'altra si trovavano poche grandi vigne, facenti parte delle fattorie "storiche" del territorio o di qualche facoltoso possidente. Conduzione diretta, con un certo grado di meccanizzazione, cantine più razionali, ma prodotti con analoghe caratteristiche e destinati, oltre che alla vendita in damigiana, alle grandi strutture cooperative. Negli anni '60 questo tipo di viticoltura ebbe un ulteriore sviluppo, grazie all'introduzione di incentivi economici. I nuovi impianti privilegiarono gli ubiquitari sangiovese e trebbiano, con una notevole erosione della variabilità genetica esistente nelle vigne tradizionali e con una attenzione crescente all'attitudine dei vitigni e dei portainnesti





a produrre notevoli quantità di uve. Bisogna ricordare tre produttori che iniziarono in questo periodo l'attività di imbottigliamento dei propri vini. I conti della Gherardesca della fattoria di Castagneto che imbottigliarono un vino Bianco, uno Rosso ed un pregevole Vinsanto, sotto l'etichetta "Castello di Donoratico"; produzione poi considerata poco economica e pressoché cessata alla fine degli anni '70; I marchesi Antinori che con il "Rosé di Bolgheri" impostarono una produzione utilizzando le uve dei vigneti della tenuta Belvedere che oggi continua con lo "Scalabrone" Bolgheri Rosato D.O.C. Questa produzione fu ampiamente pubblicizzata tra il 1970 e la prima metà degli anni '80: percorrendo il tracciato della vecchia statale Aurelia, si notavano i grandi cartelli che dichiaravano "qui si produce il Rosé di Bolgheri". Il marchese Mario Incisa della Rocchetta che cominciò a imbottigliare e distribuire il suo "Sassicaia" con l'annata 1968. Questo vino rappresenta il vero fenomeno innovatore della viticoltura castagnetana. La storia del Sassicaia segue un cammino particolare, all'inizio completamente distaccato dalla realtà bolgherese. Il Sassicaia nacque come ricerca personale del Marchese Mario Incisa, per ricreare, in una zona in cui si producevano solo vini grezzi e rustici, il modello bordolese da lui tanto amato. Nel 1944 prelevò dai Marchesi Salviati, a Migliarino Pisano, le marze di cabernet che impiantò a Castiglioncello di Bolgheri, in una zona protetta dal vicino mare, al quale si attribuiva, erroneamente, la colpa della cattiva riuscita dei vini locali. La vinificazione seguiva il modello francese, con affinamento lungo in piccole botti. I locali, abituati a bere a febbraio il vino della vendemmia precedente, non riuscivano a capire questo vino. Riassaggiando lo stesso vino dopo alcuni anni di sosta in botte, ci si accorse che il vino era migliorato avvicinandosi all'obiettivo prefisso dal Marchese. Dieci anni più tardi, Mario Incisa decise di continuare nell'impresa ed impiantò il vigneto Sassicaia, questa volta non lontano dal mare, sugli stessi terreni sui quali il conte Guido Alberto della Gherardesca, tra il 1816 ed il 1822, aveva messo a dimora alcune "piantate" (le odierne vigne specializzate). Il Sassicaia rimase un fenomeno limitato al consumo della famiglia e di pochi intimi fino agli anni '70. Il marchese Mario aveva sposato Clarice della Gherardesca, sorella di Carlotta, moglie di Nicolò Antinori. Proprio Antinori accettò la proposta di commercializzare il Sassicaia, e presentò ad Incisa il proprio enologo, Giacomo Tachis, destinato a divenire uno degli enologi più famosi del mondo. Nel 1972 vide la luce il Sassicaia 1968 con l'etichetta definitiva, quella che ancor oggi conosciamo. Nel 1974 Mario Incisa richiese a Luigi Veronelli un parere sul suo vino e fu subito amore a prima vista. Veronelli cominciò a comunicare al mercato italiano la propria passione per questo vino, ma contemporaneamente iniziarono ad arrivare i primi lusinghieri successi in campo internazionale. Dalla degustazione bendata della rivista inglese Decanter (fine anni '70), che vede il Sassicaia sbaragliare un esercito di agguerriti cabernet mondiali, al successo dell'annata 1985 che si classifica primo tra i pari età del Medoc bordolese, è tutto un susseguirsi di riconoscimenti che fanno di questo vino uno dei miti dell'enologia di tutti i tempi. Nel 1983 fu approvato il primo Disciplinare di tutela dei Vini Bolgheri D.O.C. L'assemblea della Pubblica Audizione, pur fra qualche perplessità e contrasto, approvò un testo di disciplinare di stampo abbastanza tradizionale e con grosse lacune. La tutela fu concessa a Sangiovese e Canaiolo, per le uve rosse, ma destinate alla sola produzione di vino rosato, a Trebbiano e Vermentino, per le uve bianche. La lacuna più evidente fu la mancata tutela del vino Rosso. Inoltre erano concessi la vinificazione e l'imbottigliamento fuori zona. Evidentemente la novità di una Denominazione di Origine Controllata ed il lustro che ne derivava sembrarono compensare i limiti tecnici del dettato del Disciplinare. I grandi rossi,



invece, furono costretti a continuare il loro cammino con la classificazione di “Vino da Tavola”. Sul mercato internazionale l'apparizione di Vini da Tavola ad alto prezzo e di alta qualità, sconcertò non poco i consumatori ed i commentatori stranieri, quelli anglosassoni in special modo. Per la loro mentalità pragmatica era inammissibile che vini di alto pregio non godessero della copertura di una DOC; il fatto fu classificato come “il solito pasticcio all'italiana” e fu creata una categoria apposita, quella dei “Super Tuscans”, comprendente i vini del livello dei Sassicaia, Tignanello, Vigorello e compagni, in genere basati su uvaggi a base cabernet, merlot, a volte in blend con il sangiovese, ed affinati in barrique. Dall'introduzione della Denominazione di Origine Controllata, dal 1984 al 1994 si evidenziarono quindi due tendenze produttive sul territorio castagnetano : i vini Bianchi e Rosati protetti dalla D.O.C. ed i vini da tavola classificati come "supertuscans". I vini a denominazione di origine controllata si assestarono subito su di una produzione complessiva di 2500/3500 quintali, prodotti da un gruppetto di vinificatori anch'esso variabile nel tempo (6-10 aziende con produzione abbastanza ripartita, salvo la concentrazione della produzione del Rosato in mano Antinori). Nonostante queste produzioni i territori di Castagneto e Bolgheri non erano conosciuti per la loro vocazione alla qualità in quanto il Sassicaia veniva percepito come prodotto genericamente "toscano" a causa del tipo di distribuzione ed i vini a denominazione di origine, bianco e rosato, non avevano caratteristiche sufficienti per poter essere definiti vini di "terroir". Probabilmente l'unico vino legato alla zona di produzione era il Rosato Scalabrone di Antinori, precedentemente denominato, con grande successo, Rosé di Bolgheri (l'introduzione della D.O.C. non permise di continuare ad usare questa fortunata etichetta). Diverso lo sviluppo dei vini da tavola : tra il 1978 ed il 1984 un piccolo gruppo di aziende, constatato il perfetto adattamento dei vitigni francesi al territorio, decise di iniziare una produzione di vini, a dimostrazione di un rinnovato interesse verso la qualità e sulla scia di quanto si percepisce intorno ai primi successi del Sassicaia. Questi viticoltori, tranne uno, non provenivano dal tessuto agricolo tradizionale ma da nuove immigrazioni con diverse provenienze ed esperienze. Tra i primi, Piermario Meletti Cavallari si trasferisce a Castagneto dal nord Italia nel 1977 e crea il Podere Grattamacco. Il Grattamacco Rosso vede la luce con l'annata 1982. Michele Satta è un altro “uomo del nord”, che, trasferitosi qui come fattore, dà in seguito vita ad una propria azienda. La tenuta Belvedere di Nicolò Antinori viene divisa tra Lodovico per divenire Tenuta Ornellaia, e Piero che, in seguito, rinomina la tenuta con il nome del suo vino più famoso, Guado al Tasso. Esce quindi l'annata 1985 di Ornellaia e, a seguire, S.Martino, e solo all'inizio degli anni '90 il Paleo de Le Macchiole, il Guado al Tasso. I produttori hanno una fortissima determinazione a realizzare prodotti di altissima qualità che incontrano quindi immediatamente il favore del pubblico.

Inizia così il fenomeno “Bolgheri”. La zona si dimostra altamente vocata per la produzione di grandi vini, soprattutto quelli basati sulle varietà francesi, ma anche per gli autoctoni sangiovese e vermentino. In questo periodo risultò abbastanza chiaro che questa dicotomia tra produzione D.O.C. bianchi e rosati ed i "Vini da Tavola", grandi rossi di crescente livello qualitativo e di notorietà internazionale, andava risolta. Inoltre era necessario radicare la produzione nel territorio, evidenziando i fattori di qualità. Le relazioni, nell'ambito dei Convegni "Mondovino" del 1989 e del 1990, del prof. Attilio Scienza sui rapporti tra vitigno e ambiente e quella, al Convegno del 1990 del prof. Mario Fregoni sulla qualificazione dei vini da tavola di qualità definirono chiaramente i termini del problema e le strade da percorrere. Fregoni espone, per la prima volta, i nuovi concetti (la piramide) che ritroveremo nella legge 164/92, che disciplina attualmente le Denominazioni di Origine, e suggerì una riforma del Disciplinare



"Bolgheri" per potervi comprendere i "Vini da Tavola" sopra ricordati. Scienza lanciò l'idea della "zonazione" come valido strumento per definire la potenzialità dei diversi siti di coltivazione della vite e la definizione di rapporti esistenti tra i diversi ambienti pedoclimatici e i principali vitigni coltivati nella zona. Entrambi questi temi vennero raccolti dai produttori e dall'Amministrazione Comunale, che si fece carico del coordinamento delle iniziative. La riformulazione del Disciplinare fu abbastanza laboriosa e complessa: nell'arco di tre anni molto si discusse e fu anche grazie all'attiva partecipazione del prof. Fregoni ai lavori preparatori che si formulò la proposta finale. Basandosi sulla convinzione che produzioni di vini con basse rese in uva, per ettaro, consentono di esaltare il carattere del "terroir", il Disciplinare offriva molta elasticità nella proporzione tra i diversi vitigni ammessi e, per contro, definiva in modo rigido alcuni parametri produttivi. Tra questi la densità di piante per ettaro, la quantità di uve prodotta per ettaro e la quantità di uva prodotta per ceppo. Questa proposta, abbastanza innovativa, fu fonte di discussioni anche in seno al Comitato Nazionale per la Tutela delle Denominazioni di Origine; discussioni concluse poi con un parere favorevole. Con la vendemmia 1994 entra in vigore il Disciplinare modificato che, seguendo il concetto della struttura piramidale delle zone di produzione, permette di produrre:

Il Bolgheri Rosso.

Il Bolgheri Superiore.

Il Bolgheri Sassicaia

(quest'ultimo limitatamente ad un territorio facente parte della Tenuta S. Guido).

Questi tre vini rossi ed il rosato traggono origine da uve:

Cabernet Sauvignon (obbligatorio per almeno il 10% - massimo 80%).

Merlot e Sangiovese (facoltativi), in percentuali variabili (da 0 a 70%).

Più tradizionale è il quadro del vino bianco, le cui tipologie approvate sono:

Bolgheri Bianco, composto da Vermentino con aggiunte di Trebbiano e Sauvignon bianco.

Con questo disciplinare gran parte della produzione della zona viene ricondotta sotto l'ombrello protettivo della Denominazione di Origine, in definitiva senza grandi traumi. Restavano al di fuori alcune realtà, inizialmente sperimentali, ma che, con l'esperienza del tempo, hanno dimostrato una costanza qualitativa di grande livello ed il gradimento dei mercati internazionali. Si tratta di vini come il Masseto dell'Ornellaia (merlot in purezza), il Paleo (Cabernet Franc) ed il Messorio (Merlot) de Le Macchiole, che costituiscono esempi di adattamento di queste uve a particolari situazioni pedologiche e microclimatiche (il famoso «terroir»), tale da fornire vini di grandissima personalità. Ad essi si sono aggiunti altri prodotti, come il Lienà Cabernet Sauvignon, il Lienà Cabernet Franc di Chiappini, il Dedicato a Walter Cabernet Franc di Poggio al Tesoro, il Tarabuso Cabernet Sauvignon e l'Aldone Merlot di Terre del Marchesato. Alla fine degli anni '90, la situazione del vigneto di Bolgheri è stabilizzata su circa 250 ettari in produzione. Da questo momento in poi si verifica un nuovo fenomeno, un massiccio intervento di nuovi investimenti realizzati da personaggi di grande spessore e provata esperienza, determinati a mantenere alto il livello qualitativo ed il prestigio conquistato in tanti anni di lavoro dai produttori che li hanno preceduti. Il vigneto DOC passa ad oltre 1.000 ettari. Giungono nomi del calibro di Angelo Gaja (Cà Marcanda), Girolamo Guicciardini Strozzi, Ambrogio e Giovanni Folonari (Campo al Mare), Allegrini e Lo Cascio (Poggio al Tesoro),



Castello Banfi



banfivini



@CastelloBanfi



Berlucchi (Caccia al Piano), Guido Folonari (Donna Olimpia), industriali come Knauf (Campo alla Sughera), Antonio Moretti (Podere Orma). Ma anche i locali potenziano le loro produzioni: Zileri dal Verme inizia a produrre in proprio sotto il nome di Castello di Bolgheri, Guado al Tasso impianta nuovi vigneti, dedicando grande impegno anche al Vermentino, gli Antinori mettono in opera nuove iniziative come Argentiera (in società con i Fratini) e I Pianali (diramazione di Tenuta di Biserno), Tringali-Casanuova (Casa al Piano), e Rosa Gasser (Greppi Cupi) perfezionano il loro stile, e nuovi produttori si dimostrano in grado di produrre agli stessi livelli qualitativi dei grandi: Enrico Santini, Giovanni Chiappini, Casa di Terra, I Greppi, Sapaio, I Luoghi, Le Fornacelle, Terre del Marchesato, Aia Vecchia, Batzella, Campo al Noce, Le Grascete, Ferrari Iris, Serni Fulvio Luigi, Fittipaldi e Mulini di Segalari. I prossimi anni saranno dedicati alla verifica ed al controllo del livello qualitativo di queste nuove produzioni e, possibilmente, con tempi un poco più lunghi, alla definizione di uno stile comune dei vini Bolgheri, stile che verrà definendosi con gradualità, ma spontaneamente, grazie all'adattamento dei vari vitigni al complesso di fattori che si definisce in francese con una sola parola: il terroir. Quello che è certo è che il livello qualitativo generalizzato dei vini del territorio di Bolgheri è sempre molto alto, proprio grazie al complesso di fattori derivanti da un microclima particolare, dalla luminosità indotta dal vicino specchio del mare, dalla composizione dei suoli, dall'intervento umano, in definitiva alle intuizioni geniali di quel Mario Incisa che, per primo, introdusse nella zona vitigni qualitativi e tecniche di vinificazione che per l'Italia degli anni '50 erano assolutamente rivoluzionarie ed innovative.