Casale del Giglio: dall’Agro Pontino, vini fatti per durare

scritto da Claudia Meo | 5 Maggio 2022



Casale del Giglio è 180 ettari di vigneto nella campagna laziale, 1.700.000 bottiglie prodotte, 25 etichette e un prestigioso carnet di riconoscimenti che negli anni ha portato i vini dell’Agro Pontino alla ribalta nel panorama nazionale e internazionale.

A questi risultati si è giunti grazie alla vision imprenditoriale di **Dino Santarelli** e di suo figlio **Antonio**, oggi alla guida dell’azienda, il supporto professionale di **Paolo Tiefenthaler**, enologo storicamente legato alla proprietà e una squadra aziendale di grande esperienza e valore professionale.
Da un punto di vista enologico, **la storia di Casale del Giglio**

può essere scandita in alcuni importanti momenti, ognuno dei quali espressione delle priorità strategiche del momento storico che l'azienda ha attraversato, nella sua costante crescita, in termini di dimensioni aziendali e prestigio.

Ce lo racconta proprio **Paolo Tiefenthaler, radici in Val di Cembra, grande conoscenza dei terroir del mondo, intimamente legato al territorio di Le Ferriere.**
Tra la fine degli anni '80 e l'inizio degli anni '90, l'azienda è stata impegnata in una **massiccia attività di sperimentazione** volta a verificare il tipo di risposta di una sessantina di varietà rispetto al terroir dell'**Agro Pontino**: un approccio scientifico che ha fatto da antecedente logico a tutte le successive iniziative aziendali e ha ampliato in modo significativo lo stato dell'arte della viticoltura del territorio.

Una volta capitalizzato questo prezioso patrimonio di conoscenza e capito quali vitigni hanno la possibilità di "funzionare" meglio in questo territorio, si è aperta una successiva fase, più spiccatamente enologica, nella quale, partendo dalle tecniche di vinificazione applicate nel mondo, **si è modellato l'approccio scientifico per adattare queste tecniche alle caratteristiche pedoclimatiche del luogo e alla formula identitaria dell'azienda.**

Oggi, forti di una storia imprenditoriale che ha avuto gli attesi riconoscimenti, **si è aperta per Casale del Giglio una nuova fase**, entusiasmante, in cui il payoff è "lasciare il segno": fare in modo che i vini, ciascuno secondo la propria declinazione ampelografica, esprimano profili sensoriali destinati a durare nel tempo.
La longevità guida anzitutto la ricerca agronomica: una maturazione lenta del frutto, garantita dalla rigogliosità della vegetazione, esfoliazioni limitate e mirate, irrigazioni limitate alla fase della fioritura. L'esperienza delle precedenti "fasi" aziendali ha insegnato che i profumi che durano più a lungo non nascono dalla fretta, ma da una tecnica

agronomica ed enologica adattata alla singola vendemmia: alla base, c'è **l'isolamento della "matrice" di ogni annata e il conseguente percorso scientifico da seguire.**

Oggi, **la sfida sconta sempre di più i vincoli dettati dal cambiamento climatico**, che modifica le pratiche produttive, ma, ancora prima, modifica profondamente la materia prima: un frutto meno croccante, più morbido, che in vigna ha bisogno di protezione foliare; e in cantina, meno travasi, per mantenere la CO2, e macerazioni sulle bucce più moderate del passato.

Casale del Giglio sta lavorando in questo senso con **diversi vitigni, con l'intento di valorizzare, per ognuno, i tratti più caratterizzanti,** dal tannino fine del Petit Verdot alla profumata freschezza del Bellone, dall'intrigante e raffinata frutta rossa dello Shiraz alle note agrumate e la mineralità della Biancolella di Ponza; **sempre alla ricerca dell'eleganza. Radix 2016**, Bellone in purezza, ha già ampiamente conquistato la critica enologica, ed è ormai saldamente posizionato nella top list dei bianchi italiani, guadagnando il **6° posto nella classifica Gentleman 2021 di Milano Finanza,** che incrocia i riconoscimenti delle migliori guide italiane.

Stando a queste premesse, possiamo immaginare, metafora di una antica romanità che ha lasciato il segno nei tempi, che i vini dell'Agro Pontino, forti di una continua e accurata ricerca agronomica ed enologica abbiano le carte in regola per **arricchire il panorama enologico d'Italia**, con nuovi ed originali esempi di longevità.