Gagia Blu: la prima vendemmia – nella nuova cantina – non si scorda mai

scritto da Agnese Ceschi | 2 Ottobre 2024



La vendemmia 2024 è stata un momento cruciale per GagiaBlu, la prima interamente nella nuova cantina di Roselle, Maremma. Nonostante le sfide climatiche, l'azienda ha sperimentato nuove vinificazioni e si prepara a future innovazioni, con un'attenzione particolare alla sostenibilità in vigna e nuovi progetti enologici.

Ci sono momenti che sono una pietra miliare nella vita di un'azienda di vino: uno di questi è la prima vendemmia. Per GagiaBlu la vendemmia 2024 non è stata propriamente la prima, visto che l'azienda maremmana esiste da diversi anni, ma è stata sicuramente la prima a svolgersi integralmente all'interno della nuova cantina. Un successo che Laura

Mauriello, titolare di GagiaBlu, ci racconta con orgoglio. La vendemmia nell'azienda che ha inaugurato da qualche mese l'intera struttura produttiva e dell'ospitalità a Roselle, in provincia di Grosseto, si è appena conclusa: gli ostacoli da superare non sono mancati, come spesso accade in questo momento particolare della vita di una cantina, ma la soddisfazione per i nuovi progetti in cantiere è tanta.

Che esperienza è stata la prima vendemmia all'interno della cantina di GagiaBlu?

La vendemmia del 2024 è stata per noi un evento particolarmente speciale. Essendo la prima a svolgersi integralmente nella nostra cantina, ci ha permesso di dare libero sfogo alla creatività, sperimentando nuove vinificazioni e testando potenziali prodotti da aggiungere alla nostra gamma di vini, grazie anche alla bravura del nostro enologo Gabriele Gadenz.
Il nostro è stato un bel lavoro di squadra che ha visto coinvolti anche Tommaso Terrosi, responsabile dell'azienda e di cantina, e Susy Bisconti, che lo ha aiutato nella gestione della vinificazione.

Leggi anche: Laura Mauriello: GagiaBlu è il mio sogno "pragmatico"

Quale è stato l'andamento stagionale in Maremma?

Dal punto di vista climatico, la Maremma ha vissuto una stagione piuttosto irregolare, caratterizzata da periodi di intense precipitazioni alternati a lunghi momenti di siccità. Nonostante queste sfide, l'annata si è rivelata favorevole, garantendo risultati eccellenti sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo.

Come fronteggiate la sfida del cambiamento climatico?

Grazie al monitoraggio costante delle condizioni atmosferiche e fitosanitarie, all'adozione di pratiche agronomiche sostenibili e all'utilizzo di trattamenti mirati e tempestivi, siamo riusciti a mantenere i vigneti sani e produttivi. La prevenzione è stata fondamentale per proteggere le piante dalle malattie, permettendoci di salvaguardare il raccolto e garantire l'alta qualità del prodotto finale.

Ci sono poi uve ed uve. Il Vermentino è stato il vitigno che ha maggiormente risentito delle prolungate condizioni di siccità estiva. Questo ha reso necessaria una selezione particolarmente accurata delle uve da vinificare, al fine di garantire in cantina un prodotto che potesse esprimere al massimo le sue caratteristiche aromatiche.

Leggi anche: Enoturismo in Maremma: la nuova frontiera di Gagia Blu

Quali uve sono state raccolte per prime?

La nostra vendemmia ha preso avvio in anticipo rispetto alla maggior parte delle altre aziende della zona, iniziando con la raccolta del Sangiovese destinato alla spumantizzazione, per la produzione del nostro metodo classico (XVIII). La vinificazione della base spumante ha richiesto un notevole sforzo da parte di tutto il team, ma è stata sostenuta dall'entusiasmo e dall'affetto degli amici di GagiaBlu, che ci hanno supportato anche con gesti semplici ma preziosi. Parallelamente, abbiamo dato il via a un primo progetto "top secret" della cantina, un'esperienza enologica sperimentale basata sempre su uve Sangiovese.

La vendemmia soprattutto delle uve Sangiovese atte al vino fermo è stata particolarmente articolata e tardiva a causa di condizioni atmosferiche imprevedibili: in Toscana vi sono

stati 40 giorni circa consecutivi con temperature oltre i 36 gradi e poi piogge dal 20 agosto alternate a sole che hanno rallentato la corretta maturazione dei grappoli con la conseguenza di dover attendere il momento giusto.

Questo ci porta a ritenere che sempre di più dobbiamo porre attenzione in vigna fin da subito preoccupandoci di mettere in campo le tecniche agronomiche corrette e sostenibili con il fine sempre di preservare pianta e frutto.



Quale raccolta vi ha sorpreso di più?

La raccolta del Merlot è stata una delle più sorprendenti. La stagione ha permesso di ottenere un'ottima qualità delle uve, dandoci l'opportunità di intraprendere sin da subito il progetto di un vino pensato per un lungo affinamento.

Su quale vitigno avete scelto di puntare

per il futuro?

Dopo numerose degustazioni effettuate durante l’anno con il team al completo, alla ricerca di nuovi spunti e vitigni autoctoni da valorizzare, abbiamo deciso di puntare sul Ciliegiolo vinificato in purezza, che riteniamo possa arricchire in modo significativo la nostra offerta.

Con quale aggettivo definirebbe questa vendemmia 2024?

La vendemmia del 2024 è stata una sfida entusiasmante, un banco di prova che ci ha permesso di crescere e di porre solide basi per il futuro di GagiaBlu. Ci attendono sicuramente altre sfide, ma siamo più determinati che mai a portare avanti la nostra visione con passione e dedizione.

Punti chiave:

1. **Prima vendemmia nella nuova cantina:** La vendemmia 2024 segna un punto di svolta per GagiaBlu, essendo la prima effettuata integralmente nella nuova struttura.
2. **Sfide climatiche in Maremma:** Un’annata irregolare tra piogge intense e siccità ha complicato la gestione delle uve, in particolare per il Vermentino.
3. **Innovazioni e progetti enologici:** Durante la vendemmia sono state sperimentate nuove vinificazioni e avviati progetti segreti basati sul Sangiovese.
4. **Focus su sostenibilità:** L’azienda ha adottato pratiche agronomiche sostenibili per contrastare gli effetti del cambiamento climatico e preservare la qualità delle uve.
5. **Puntare sul futuro:** GagiaBlu ha scelto di puntare sul Ciliegiolo vinificato in purezza per ampliare la propria offerta.