

# Podere Il Castellaccio, custode dei vitigni minori

scritto da Giovanna Romeo | 18 Novembre 2021



**Lavorare controcorrente, percorrendo strade inusitate, diversificando, senza paura di dare voce ai vitigni minori.** Fa questo **Podere Il Castellaccio**: racconta una storia diversa in un mondo del vino che offre una moltitudine di assaggi spesso asserviti all'omologazione, indirizzati a una materia imbrigliata dalle convenzioni, le tendenze, i gusti.

Soprattutto quando si parla di territori affermati come quello della Toscana di Bolgheri, dove **provare a mettere in risalto Pugnitello, Foglia Tonda e Sangiovese** giunge come la sfida nella sfida. A Castagneto Carducci, **Alessandro Scappini**, patron di Podere Il Castellaccio nonché terza generazione di una famiglia custode di una toscanità enologica molto territoriale – fu il **nonno materno Luigi** ad acquistare una proprietà sulla collina di Segalari – ama definirli

impropriamente “autoctoni”.

Alessandro sviluppa il suo pensiero vinicolo **ancorandosi al passato e rinnovandosi nella ricerca**, in un canovaccio di pensieri, volontà e azioni convogliate secondo un preciso fil rouge in cinque differenti etichette. Rese scarse di circa 40 quintali ettaro su un territorio di soli 6 ettari vitati per quarantamila bottiglie. **Una produzione di nicchia, oggi riconosciuta per i suoi vecchi vigneti** (età media di 50 anni), per le varietà minori e per vini di reale stampo artigiano.

Nel 2009 l'avvio di Podere Il Castellaccio, anche se la tenuta era di proprietà sin dagli anni 60. **Nel 2014 l'impianto di Cabernet Franc che trova spazio insieme al Pugnitello nella Bolgheri DOC**, una denominazione dal disciplinare così lungimirante da permettergli di esprimersi secondo il suo punto di vista. Gradoni di una ripida collina e piante ad alberello tipico isolano, una forma di innovazione che si accompagna all'utilizzo del cavallo per l'erpicazione e che **si presterebbe a mille altre operazioni nel vigneto**.

**Il proposito è quello di un vino molto personale**, 1.400 bottiglie frutto di un lavoro codificato secondo un'idea che ha modi e tempi diversi: l'anfora, per esempio, oppure la macerazione fino a cinquanta giorni. Ma così sono un po' tutti i vini di Alessandro. Come **Dinostro 2019 Toscana IGT**, un assaggio che si smarca velocemente dal pensiero che a Bolgheri il Sangiovese in purezza non riesca ad esprimersi al meglio, o **Valente 2018 Toscana IGT**, il vino bandiera di Alessandro Scappini: interconnessioni tra autoctoni in una territorialità tutta Sangiovese e Pugnitello. **Somatico 2019 Toscana IGT Pugnitello** in purezza è un'etichetta che si assurge a instancabile ambasciatore di un luogo bolgherese differente, narratore dell'eccellenza di Podere Il Castellaccio e di tutti quei vitigni minori che incredibilmente trovano nella dimensione di purezza la forza di offrire un terroir unico e poco conosciuto. **Orio 2020 Bolgheri DOC Cabernet Franc, Merlot e Syrah**, il taglio bordolese tipico della denominazione

Bolgheri DOC, in un sorso intriso di tradizione che si affida alla corrispondenza territoriale per elevarsi a un piacere totalizzante. Infine il **Castellaccio 2018 Bolgheri Superiore DOC**: il Cabernet Franc e il Pugnitello rivelano un'identità forte nel quale si amalgama l'attitudine maniacale al ritorno alle origini e la forza di una denominazione di respiro internazionale.

**A Podere Il Castellaccio le conoscenze di un tempo si coniugano con i lieviti indigeni**, con le fermentazioni spontanee, con il cemento, con botti di legno da 20 ettolitri o con i tonneaux, con la modernità del gusto e la storicità dei vitigni in un paesaggio bolgherese dove la luce coesiste col vento, i terreni fertili da dilavamento si alternano a scisti di galestro, dove il varietale si affianca al meraviglioso mondo dei vitigni minori. **Non manca il ragionamento a voce di alta di Alessandro Scappini riguardo al biologico**, una modalità di lavoro in vigna e in cantina in cui crede veramente, **“un atto di rispetto verso il territorio – afferma – non privo di dubbi nel suo iter di certificazione”**.