Ricerca e Terroir: Casale del Giglio avanguardia dellAgro Pontino

scritto da Emanuele Fiorio | 13 Aprile 2020



Casale del Giglio fu fondata nel 1967 dal Dott. Berardino (Dino) Santarelli e si trova nell'Agro Pontino in località Le Ferriere, poco distante da Nettuno e Latina.
L'Agro Pontino e Casale del Giglio sono intimamente legati da decenni: questo territorio bonificato durante il Ventennio fascista, ha rappresentato per molto tempo una zona vergine dal punto di vista vitivinicolo, adatta per sperimentare nuove ed innovative tecniche colturali.

Per questo Dino, assieme al figlio Antonio e con il supporto di ampelografi e ricercatori universitari, danno inizio nel

1985 ad un **progetto di sperimentazione completamente all'avanguardia che mette a dimora 57 varietà** con l'obiettivo di capire quali fossero quelle che meglio si adattassero alle caratteristiche dell'Agro Pontino.
La volontà di produrre vini con un reale potenziale di adattamento a lunghi invecchiamenti, si fonda su **un'idea che si può dividere in tre fasi:** selezione delle varietà idonee al microclima della zona, interpretazione delle uve con diverse tecniche di coltivazione e di vinificazione, analisi del territorio esplorando la micro realtà delle varie zone dell'Agro Pontino.

Peculiarità territoriali – Agro Pontino
I terreni dell'Agro Pontino sono di origine vulcanica e alluvionale e sono simili a quelli di Bordeaux, anch'essa zona paludosa bonificata nel 1700 dagli olandesi. Le ricerche iniziali si svilupparono sui modelli di coltivazione viticola praticati a Bordeaux, in Australia ed in California territori che, come l'Agro Pontino, subiscono l'influenza e la vicinanza della costa.
Le evoluzioni successive hanno permesso di selezionare le migliori varietà in relazione al microclima presente: "All'inizio, ho considerato una certa differenza fra varietà autoctone e varietà internazionali" afferma **Paolo Tiefenthaler**, enologo e Direttore Tecnico di Casale del Giglio, "ben presto però, ho abbandonato questo modo di pensare e di interpretare la vigna. Da qui, mi sono concentrato solo ed esclusivamente sul Terroir dove la natura del suolo, il clima, la flora e la fauna ovvero l'intero ecosistema sono ben più caratterizzanti che non la singola varietà.
Pertanto non esiste autoctono ed internazionale ma esiste Agro Pontino e Costa Laziale con vini proiettati ad una lunga durata, mai iperconcentrati ma sempre molto sapidi ed eleganti".

Valorizzazione dei vitigni autoctoni

L’azienda Casale del Giglio, dal 2010 sta puntando alla riscoperta ed alla valorizzazione di alcuni vitigni autoctoni laziali: il Bellone di Anzio, la Biancolella di Ponza, il Cesanese di Olevano Romano ed il Pecorino di Accumoli.
Il progetto di ricerca del **Bellone di Anzio**, vitigno di origini antichissime già noto in epoca romana e menzionato nel Bollettino Ampelografico del 1881, ha inizio nel 2012. Le uve provengono da un vecchio vigneto franco di piede, dove, nel tempo, si è creata una perfetta simbiosi tra vitigno, suolo, clima e tradizione.

La **Biancolella di Ponza**, una piccola produzione di nicchia, è un vitigno di origine campana, ora autoctono laziale, che fu introdotto nell’isola nel ‘700 da coloni di Ischia inviati dai Borbone a far legname per la flotta del Regno di Napoli.
Il progetto di valorizzazione della Biancolella prevede l’impianto di nuove marze provenienti dai vigneti recuperati ed ha una doppia valenza perché oltre al recupero di alcuni vigneti, ha l’obiettivo di contrastare il dissesto idrogeologico che interessa l’isola.

Nel 2011 è stato individuato un vigneto di **Cesanese ad Olevano Romano**, condotto a cordone speronato, con terreno calcareo vulcanico ad un’altitudine di 571 metri s.l.m. Il vino prodotto prende il nome da Matidia, nobildonna romana, appartenente alla dinastia degli Antonini, che ebbe il titolo di “Augusta”.

Il progetto del vitigno **Pecorino di Accumoli** ha previsto la messa a dimora di 5000 barbatelle su di una superficie di circa 1 ettaro ad 850 metri s.l.m.
L’area individuata per l’impianto del vigneto è situata nella valle attraversata dal fiume Tronto e l’idea è quella di produrre uno spumante, metodo classico, con base Pecorino. Il progetto è in corso di sviluppo e ci vorrà ancora tempo per vederne i risultati.

La Storia

Territorio significa anche storia, Casale del Giglio è testimone e simbolo di questo legame. L’azienda infatti segue da tempo il **progetto archeologico di “Satricum”**, antica cittadina latina che si ergeva poco distante e che visse il periodo di massimo splendore nel V° secolo avanti Cristo. A seguito di scavi archeologici in collaborazione con Soprintendenza per i Beni Archeologici dell’Etruria Meridionale, Universita`di Amsterdam ed i Comuni di Aprilia, Latina e Nettuno, sotto il vigneto aziendale è stata rinvenuta l’antica “Via Sacra”, che conduceva al tempio della “Mater Matuta” cui Casale del Giglio ha dedicato il suo vino più prestigioso.