Italian wines in the world: Keramos di Tenute Soletta

scritto da Redazione Wine Meridian | 6 Febbraio 2021


KERAMOS
ROSSO
SOLETTA

Abbiamo avuto la fortuna di andare ad approfondire la conoscenza di Tenute Soletta lo scorso settembre, quando il nostro Italian Wine Tour è approdato in Sardegna. Nel suggestivo territorio di Codrongianos, nel sassarese, è ubicata l'azienda di Umberto Soletta un funambolico produttore, nel passato un promettente pilota automobilistico, approdato al vino attraverso strade diverse da quelle tradizionali ma riuscendo ugualmente ad affermarsi come una delle cantine più originali e interessanti del panorama vitienologico sardo. A noi l'azienda, Umberto e i suoi vini sono piaciuti fin da subito. Un esempio straordinario di quali vertici qualitativi è riuscito a raggiungere Umberto è rappresentato dal Keramos, un'interpretazione "contemporanea" del Cannonau che ti fa comprendere come questo vitigno sia in grado di esprimere una personalità anche molto più elegante, internazionale, rispetto ad ancora oggi troppe versioni "ruvide" di scarsa bevibilità.

L'uso sapiente del legno (46 mesi di cui 24 mesi in botti di rovere sui lieviti) e 12 mesi in bottiglia consentono di dare grande gentilezza al Cannonau senza però privarlo della sua forza fruttata, della sua struttura importante. Abbiamo degustato la riserva 2015 e ci ha letteralmente affascinati già al naso con sentori intensi di frutta rossa matura, in particolare ciliegia, prugna, frutti di bosco (more). Il legno è perfettamente fuso con le sensazioni fruttate ma anche con le eleganti note speziate di vaniglia e chiodi di garofano. In bocca senti la struttura importante ma grazie a tannini ottimamente levigati, l'equilibrio è perfetto, grande setosità e nel finale, molto persistente, ritorna la frutta rossa e il desiderio dell'ulteriore bicchiere.

L'abbiamo abbinato ad un semplice ma ottimo spezzatino di manzo con patate al forno e purtroppo la bottiglia è finita molto presto.

Company Profile

L’azienda agricola “Tenute Soletta di Umberto Soletta” ha una storia breve se paragonata a cantine con secoli di vita ma decisamente interessante, fatta di amore e passione per la terra sin dalla tenera età. Ne è dimostrazione il fatto che Umberto coltiva tutt’oggi un vigneto e un oliveto che ha impiantato, assieme a suo padre, all’età di cinque anni. Durante gli studi la maggior parte del tempo libero Umberto lo trascorreva in campagna, la sua grande passione insieme ai motori (da giovane ha partecipato a diverse competizioni di Rally). Dopo aver completato gli studi, si è dedicato a tempo pieno al lavoro nei campi mantenendo viva così un’importante tradizione familiare.

Questa passione è divenuta col tempo la sua professione. “il contadino” come ama definirsi. A metà degli anni 90 ha creato la cantina e impiantato diversi vigneti, poiché sempre più consapevole del fatto che il valore di un vino dipende anche dalla qualità delle uve e del luogo in cui esse crescono. Attraverso l’effettuazione di scrupolose bonifiche, ma sempre con massima attenzione agli aspetti paesaggistici, ha ripristinato con tenacia la tradizionale tipologia di vigneto del luogo realizzando un armonioso rapporto fra il naturale, a tratti selvaggio, ambiente circostante e l’opera dell’uomo. La coltivazione dei vigneti segue il disciplinare della lotta integrata al fine di tutelare l’ambiente e preservarlo alle generazioni future da cui l’abbiamo preso in prestito. Oggi in azienda oltre ad Umberto vi lavorano la moglie Caterina, la sorella Pina e l’anziano padre che all’età di 95 anni tutti i giorni va in vigna e in cantina.

Tenute Soletta

Regione Signor’Anna SN
Codrongianos, SS 07030 IT
info@tenutesoletta.it – +39 348 381 3739
www.tenutesoletta.it