

WWW.GAMBEROSSO.IT
ANNO 25 N. 297 - MENSILE OTTOBRE 2016 - 4,90€

GAMBEROSSO®

30
ANNI
DI SUCCESSI

- **PIZZERIE 2017**
LE MIGLIORI
TONDE D'ITALIA
- **TORINO**
TRADIZIONE &
EFFERVESCENZA
- **VERTICALE**
LA TOSCANA
DI GALATRONA

MASSIMO D'ADDEZIO

Solo su
sky Canale
412



VERMOUTH

italianissimo

Publi-italia S.p.A. - spedite in abbonamento Periodico D.L. n. 2202/2004 art. 19 - Contr. n. 1/2015/10000
Austria € 10,90 - Germania € 10,90 - Belgio, Francia, Grecia, Lussemburgo, Portogallo, (Cina), Repubblica di Corea, Spagna e Svizzera € 12,90 - Svezia € 12,90 - Svizzera Canton Ticino € 12,90 - Gran Bretagna € 11,30

GRANDI VERTICALI

ha collaborato **Stefania Annese**

In una doc storica, ma non particolarmente famosa, quella della Valdarno di Sopra, il Galatrona si impone come un vino di grande carattere, insieme gentile, rispettoso dell'uva — il merlot — e dei filari da cui ha origine. La sensibilità artistica di Luca Sanjust e la capacità enologica di Carlo Ferrini si sono unite alla tradizione agricola della mamma e del nonno, fino a creare l'attuale rosso-cult



*Il Merlot toscano
che guarda a Pomerol*
Galatrona



73

OTTOBRE 2016

GRANDI VERTICALI

Condizioni pedoclimatiche eccezionali e un approccio gentile e mai invadente nei confronti dell'uva, da trasformare delicatamente in un vino di culto. Il Galatrona nasce seguendo questi semplici processi grazie al lavoro di cantina di Carlo Ferrini, enologo e consulente aziendale e di Luca Sanjust, proprietario di Petrolo, un tempo storico dell'arte rinascimentale e artista lui stesso, oggi vero vigneron. Luca rappresenta la terza generazione della famiglia Bazzocchi-Sanjust. «Difficile dire perché abbia accantonato la mia carriera artistica – dice Luca – È stato un passaggio naturale, spinto inizialmente da mia madre Lucia che è stata la pioniera di Petrolo. Passo del resto sostenuto con entusiasmo da mia moglie Sabina».

Le mostre nei primi anni Ottanta consacrano la carriera artistica del barone che nel 1993 decide di tornare in Toscana e affiancare Lucia Bazzocchi (sua madre) nella produzione vitivinicola. Siamo nella denominazione Valdarno di

Sopra, zona dalla lunga storia e vocata da sempre alla produzione di grandi vini. Cosimo III de' Medici, granduca di Toscana, nel 1716 include l'area nell'editto che indicava le zone destinate alla produzione di vino di qualità. Oggi la tenuta vanta 27 ettari vitati per una produzione di poco meno di 70mila bottiglie. «Appena sono arrivato a Petrolo ho cercato di capire i segreti dei campi e dei vigneti – ricorda Luca Sanjust – Molti produttori e amici mi hanno sostenuto e indirizzato verso determinate scelte. Ma i consigli più preziosi sono stati quelli di Giulio Gambelli, di Carlo Ferrini e di mia madre: mi hanno portato a capire che la passione e la caparbia nella ricerca della qualità sarebbero state la chiave del nostro successo». Un lavoro che ha permesso la consacrazione del Galatrona, merlot in purezza e fiore all'occhiello della cantina, come uno dei viticultori di Toscana.

Le prime vigne furono impiantate da mamma Lucia nel 1990: nasce il cru Galatrona che prende

il nome dalla torre in rovina sulla cima della collina nella parte alta della tenuta. «La prima annata del Galatrona è stata la 1994. All'inizio l'idea di mia madre e di Gambelli era quella di piantare del merlot per assemblarlo con il sangiovese nel Torrione, altro nostro vino nato nel 1988. Poi la qualità eccezionale del vino e soprattutto la sua identità toscana ci hanno conquistato e convinto a imbottigliarlo e a presentarlo come cru», racconta Luca. I numerosi viaggi a Bordeaux e il lavoro di Giulio Gambelli hanno rafforzato l'idea della realizzazione di un grande Merlot che avesse a modello l'aristocratica eleganza dei vini di Pomerol. «Nel 1988 Gambelli venne a trovarci in cantina insieme a Carlo Ferrini – ricorda Sanjust – Ma l'incontro con mio nonno Gastone e mia madre Lucia non fu esaltante e la collaborazione con Carlo dovette attendere: le sue idee erano molto drastiche sui concetti di reimpianto e conduzione dei vigneti. Ma dal 2002 è lui che segue l'azienda come consulente».



LUCA SANJUST



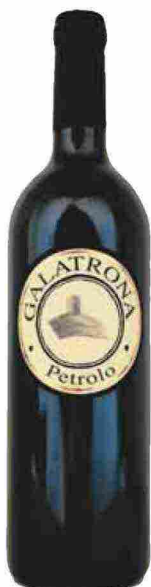
VILLA PETROLO

Oggi Luca dirige Petrolo, ma è anche Presidente della Doc Valdarno di Sopra e vicepresidente di A.VI.TO. (Associazione vini toscani DOP e IGP). «Con Valdarno di Sopra stiamo cercando di imporci come una piccola Doc votata alla qualità, all'attenzione per l'ambiente e alla sostenibilità in tutto il processo di produzione: tutte le aziende a noi associate devono essere certificate biologiche o in stato di conversione – spiega Luca – Mentre con l'Associazione stiamo lavorando alla costruzione di una linea univoca sulle problematiche legate alla produzione e commercializzazione del vino toscano certificato che ci permetta – per il bene di tutto il comparto vitivinicolo regionale – di essere sempre pronti a dialogare con chi governa, amministra e ci rappresenta in Europa».

PETROLO | BUCINE (AR) |
LOC. PETROLO, 30 |
TEL. 055 9911 322 |
WWW.PETROLO.IT



LA TENUTA PETROLO





Il Galatrona – che dalla vendemmia 2013 è un Valdarno di Sopra – compie vent'anni e per l'occasione Fattoria di Petrolo ha deciso di festeggiare con una lunga verticale. La resa per pianta del Galatrona è notevolmente contenuta; la macerazione sulle bucce si prolunga per due settimane, mentre i rimontaggi vengono eseguiti con estrema cura e frequenza. Dopo la fermentazione malolattica il vino rimane in barrique nuove di rovere francese per 18 mesi. Dopo l'imbottigliamento, il vino si affina in bottiglia per 6 mesi. Sono 20 mila le bottiglie prodotte ogni anno.

VALDARNO DI SOPRA MERLOT GALATRONA 2013 | 93

Il millesimo 2013 si conserva elegante e fine grazie a un'ottima annata che ha permesso una crescita regolare delle viti e una maturazione graduale dell'uva. Nitida espressione di merlot dai profumi fruttati e sensazioni di cannella e chiodi di garofano. Sorso pieno e fruttato. Preziosa acidità che supporta la beva rendendolo potente e lungo nel finale.

GALATRONA 2012 | 91

Le regolari piogge di agosto hanno favorito il ciclo della maturazione dell'uva a discapito di un'estate calda. Fresco e schietto, ricco di personalità. Al naso delicate note di amarena e frutti rossi maturi si alternano a sensazioni di cuoio e cenni balsamici. In bocca è sapido e croccante.

GALATRONA 2011 | 88

Figlio di un'annata calda e secca che ha costretto ad anticipare la vendemmia. È impenetrabile e concentrato con note speziate di noce moscata, cacao e nocciola che caratterizzano l'olfatto. Al palato è materico, quasi imponente, con una trama tannica gradevole.

GALATRONA 2010 | 93

Grande annata e grande vino. Il naso è complesso e speziato e mostra note di frutti rossi, soprattutto ciliegia, erbe aromatiche e note speziate di noce moscata e tabacco. In bocca è gustoso e saporito, per un finale appagante, avvolgente, di grande persistenza. Un'ottima versione!

GALATRONA 2009 | 91

Buona l'annata 2009 in piena media per piogge, temperature e giornate di sole. Questo millesimo gioca su toni scuri di piccoli frutti di bosco e lievi cenni di tartufo e cacao. Bello l'accento balsamico che

amplifica le sensazioni di freschezza. Corpo pieno, bocca intensa, con un attacco deciso e un tannino di ottima grana e compattezza.

GALATRONA 2007 | 95

Armonia ed equilibrio per questo millesimo di merlot in purezza. Si scorgono fragranze di frutti di bosco, liquirizia, toni balsamici e grante. Compatto e carnoso, con tannini e acidità ben amalgamati e un finale lungo. Persistono le note speziate. Palato saporito e frutto croccante. Un millesimo di grande eleganza.

GALATRONA 2004 | 94

Annata ricca e qualità di notevole livello sia per il sangiovese sia per il merlot. La raccolta avvenuta a settembre ha favorito la regolazione maturazione dell'uva come avviene solo nelle migliori annate. Davvero ben fatto questo 2004, dal naso fragrante di frutti rossi e sentori speziati di noce moscata ed erbe officinali. Bocca sapida e gustosa, moderatamente tannica, dal finale persistente in cui l'acidità gioca un ruolo equilibratore e fondamentale.

GALATRONA 2001 | 88

Il caldo eccessivo dell'annata e le poche piogge hanno penalizzato la buona riuscita del vino che si presenta con dolci impronte di vaniglia e confettura, cui seguono echi balsamici e note di caffè. Gusto caldo e toni di frutta matura compaiono al palato con un sorso tirato dal tannino non troppo preciso.

GALATRONA 1999 | 95

Non avverte il trascorrere degli anni il Galatrona '99, integro, armonico e di estrema eleganza. L'annata regolare e il buon lavoro nel seguire l'intera filiera produttiva hanno favorito la nascita di un vero fuoriclasse. Profumi di lamponi e more sveltano nel bicchiere con cenni speziati e note fumé. La bocca è avvolgente e decisamente appetitosa per un finale rotondo e travolgente.

GALATRONA 1998 | 87

Annata difficile per il Galatrona che in questo millesimo è penalizzato nell'armonia e nella complessità. Le numerose piogge in primavera e la siccità hanno ritardato la corretta maturazione dell'uva, rendendo questa versione meno travolgente al palato. La componente speziata e balsamica convive con profumi di mora, ribes e ciliegie. Caldo e meno fine rispetto alle versioni precedenti.