

SPIRITO D'ITALIA: PIACERI E SAPORI DI CAMPANIA, BASILICATA, CALABRIA, SICILIA E SARDEGNA

SPIRITO di VINO

la rivista per meditare e centellinando

ASIA

Gli importatori migliori

BORDEAUX

Derenoncourt l'Enologo

ABRUZZO

La sartorialità di Citra

TOSCANA

Nella cantina di Toscani

ROMAGNA

Etica ed estetica del Sangiovese

Un freddo piacere

L'arte e i segreti del master blender Kuuttanen ne esaltano la finezza. Per la mixologia è una base d'eccellenza. Benvenuti nel mondo di Purity Vodka



(VENT'ANNI DI GALATRONA)

Un Merlot a regola d'arte

di *Laura Di Cosimo*



Aggiungere bellezza, proprio come fa il bravo artista con la trasformazione artistica del pensiero, così, allo stesso modo, deve avvenire nel processo che porta l'acino a diventare vino. Il nostro lavoro deve conservare e, con delicatezza, valorizzare ciò che la natura produce. Il gemellaggio tra arte e vino appartiene al percorso di Luca Sanjust, terza generazione della famiglia Bazzocchi-Sanjust: prima critico d'arte rinascimentale e apprezzato pittore, con studi a Roma e Parigi, poi motivato imprenditore vinicolo della Tenuta Petrolo, quando la madre Lucia lo chiama in Toscana nel 1993, per affiancarla alla guida dell'azienda agricola di famiglia. La tenuta si sviluppa su 272 ettari a Val d'Arno di Sopra, nel versante sud-est del Chianti Classico, una zona da sempre caratterizzata dalla coltura di vigne e ulivi, con presenza nel suolo di galestro, alberese e arenaria con argilla. Un territorio vocato, come testimoniava nel 1716 un editto storico del Granduca di Toscana, Cosimo III, indicando queste terre destinate alla produzione di grandi vini. Presupposti che rafforzano e ispirano la filosofia produttiva di Luca Sanjust: fare soltanto etichette eccellenti, vini carat-

teriali sviluppati in sintonia con il territorio, sia nella tipicità del Sangiovese sia con vitigni dal respiro internazionale come il Merlot e, in parte minore, il Cabernet Sauvignon.

La scelta del Merlot nasce dall'intuito del competente enologo Giulio Gambelli, che nel 1990 suggerì alla madre Lucia l'impianto di questo vitigno su un banco di argilla che interrompeva la collina di galestro. Ripartendo da questa intuizione, Luca Sanjust dedica numerosi viaggi a Bordeaux e segue i consigli amicali di Denis Durantou (di Château l'Église Clinet a Pomerol) di provare a vinificare il Merlot in purezza: nasce così il vino Galatrona. Il nome è del vigneto più antico e importante in azienda, un cru di tre ettari che si trova in cima a una collina, nella parte più alta della tenuta. Insieme al Feriale e al Poggio, costituisce un unico vigneto diviso in tre parti di circa dieci ettari, destinato solo alla produzione di questo importante vino, diventato nel tempo il fiore all'occhiello dell'azienda. Nella Tenuta Petrolo non ci sono i vini base ma solo per una selezionata gamma produttiva curata sotto ogni aspetto, integrata in un ciclo rispettoso e naturale che vedrà la certificazione biologica dalla vendemmia 2016 per tutta la produzione. 🍷

Tenuta Petrolo (Loc. Petrolo 30, Mercatale Valdarno, Bucine, Arezzo, www.petrolo.it) si sviluppa su 272 ettari (in alto, a sinistra): qui si produce anche olio extravergine di oliva biologico. La filosofia di prodotti di eccellenza di Luca Sanjust (a destra) trova compimento nel Galatrona, cru che prende il nome dalla torre in rovina che si trova nella parte alta della tenuta.