

CIBO & VINO

Il 2014 l'anno giusto per il... Sorpasso



Sorpasso è un vino della società agricola Agrilandia, ottenuto da un'accurata selezione di uve provenienti da parcelle di vigneto particolarmente vocate. Raggiunta l'ottimale maturità, le uve vengono vendemmiate manualmente e sottoposte a fermentazione e ad una lenta macerazione, svolte a temperatura controllata per circa 3 settimane per favorire l'estrazione dei tannini più nobili e degli aromi varietali. Dopo la svinatura il vino viene affinato in barriques di rovere francese, dove resta per circa 14/16 mesi (50% nuove, 35% di un passaggio, e 15% di due passaggi). Seguirà un ulteriore affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi per esaltarne le qualità e la struttura.

Sorpasso è un vino che presenta all'olfatto intensi profumi di frutta rossa, erbe aromatiche della macchia mediterranea e note speziate. Al palato è ricco, i tannini sono avvolgenti ed eleganti ed ha un buon equilibrio gusto-olfativo.

Uvaggio:

Cabernet Sauvignon 47%

Cabernet Franc 47%

Merlot 6%

L'AZIENDA – Sette ettari di vigneti e cinque di ulivi. Un antico casale trasformato in accogliente relais di campagna, Centodieci ettari di macchia mediterranea orlati di cipressi. Questi sono solo alcuni dei numeri che oggi, al ricorrere dei dieci anni dalla piantumazione della prima barbatella, la società agricola Agrilandia può vantare con orgoglio.

“La nostra avventura – racconta Fulvio Martini, proprietario di Agrilandia – inizia con un sogno: ridare vita e bellezza a un terreno particolarmente vocato, ma abbandonato nei pressi di Castiglioncello (Livorno), popolandolo di oliveti, vigneti e macchia mediterranea, insomma ripristinando la flora di queste terre meravigliose. Da questo sogno, nel giugno del 1994, è nata Agrilandia, che oggi è la casa madre di tutte le nostre iniziative.”

Il sogno non è rimasto fantasia: l'antico casale è stato trasformato in una caratteristica residenza e oggi si chiama Casale del Mare. L'intuizione di raccogliere l'acqua piovana in due invasi ha risolto il problema della carenza idrica della zona, e reso possibile la coltivazione della vite e dell'olivo (entrambi con irrigazione a goccia) e la produzione di olio, vino, grappa e miele che restituiscono a chi li assaggia non solo l'amore e la cura delle persone che lavorano ad Agrilandia, ma anche i sapori unici di una terra affacciata sul mare.

Grazie a questi interventi, realizzati in piena armonia con l'ambiente circostante, la collina ha riguadagnato l'aspetto e le qualità che la natura le aveva donato. È proprio il desiderio di salvaguardare e valorizzare il territorio, senza alterarne il delicato equilibrio, a guidare tutte le iniziative di Agrilandia: per questo le acque potenzialmente riciclabili sono depurate e riutilizzate per l'irrigazione, e l'energia elettrica e termica provengono dal calore del sole. Per questo la forma e l'etichetta di alcune bottiglie di vino riprendono il cipresso, albero simbolo della zona. Per questo il primo vino realizzato da Agrilandia, il Fortulla, deve il suo nome al Fortullino, un botro (rigagnolo) che scorre nella parte alta del vigneto. Per questo, infine, un altro vino dell'azienda si chiama Sorpasso, come il celebre film di Dino Risi, in gran parte girato proprio nei pressi di Castiglioncello.

Oggi i fondatori di Agrilandia possono riconoscere il valore del cammino compiuto, alla vigilia di un nuovo importante traguardo: la certificazione biologica dei prodotti. Nel 2014, infatti, terminerà il “periodo di conversione” dell'azienda al biologico. In questo modo, dunque, il percorso intrapreso diversi anni fa, che testimonia l'impegno a tutela dell'equilibrio della natura, sarà riconosciuto anche in via ufficiale.