

CASALE DEL GIGLIO

Antonio Santarelli ha riconvertito un'area dell'Agro Pontino dove produce vini che richiamano modelli bordolesi e californiani



Antonio Santarelli (a destra) con l'enologo Paolo Tiefenthaler

I vigneti della Bonifica

Lorenzo Frassoldati
■ LATINA

IL VINO dove non te l'aspetti. Un territorio senza un grande passato ma con un avvenire certo davanti. Il pioniere-demiurgo si chiama Antonio Santarelli; il suo Agro Pontino enoico è tutto declinato alla francese. Trovatosi alla guida dell'azienda agricola di famiglia, Casale del Giglio, a Le Ferriere, non lontano dall'antica città romana di Satricum, provincia di Latina (circa 50 chilometri a sud di Roma) intuisce che quei terreni frutto delle grandi bonifiche degli anni '30 sono un'area vergine da riconvertire. Senza un passato, più facile costruire un futuro. Dinastia di commercianti romani con origini abruzzesi, Antonio, ultima generazione della dynasty, ama sperimentare.

«**UN PO'** per stupire, interessare. E anche per dimostrare le grandi potenzialità del nostro territorio». E ci è riuscito. Tutto cominciò col forte attaccamento all'attività tradizionale di famiglia, quella di mercanti di vino, risalente al 1914

con il bisnonno Berardino. Nel 1967 arriva l'acquisizione della grande tenuta (164 ettari solo di vigna) nell'Agro Pontino, oggi in parte biologica e il resto ecosostenibile. D'accordo col padre Dino nel 1985 Antonio avvia un progetto innovativo, mettendo a dimora sui terreni quasi 60 diversi vitigni sperimentali, un vero laboratorio enoico, da cui selezionare le attuali 20 varietà coltivate.

Da uve rosse come Syrah e Petit Verdot, o bianche come Sauvignon,

Chardonnay, Viognier o Petit Manseng, con la consulenza del fedele enologo Paolo Tiefenthaler, nasce una gamma di vini (monovitigni o blend) che richiamano modelli bordolesi o californiani ma che si impongono sulle guide per stile, qualità e originalità, e presso il consumatore per un rapporto vincente qualità/prezzo.

DIETRO al progetto un team di consulenti illustri, dal prof. Attilio Scienza, all'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano alla Fondazione Mach di Trento, da cui proviene l'enologo Tiefenthaler. I modelli sono quelli praticati a Bordeaux, in Australia e in California: territori esposti all'influenza della costa, esattamente come l'Agro Pontino, che beneficia dell'influenza del Mar Tirreno. Antonio Santarelli la spiega così: «Lo sviluppo futuro della vitivinicoltura Italiana non risiede solamente nel consolidamento dell'immagine di zone dalla grande tradizione, ma anche nel raggiungimento, attraverso opportune scelte viticole ed enologiche, di produzioni di alto livello, caratterizzate dal giusto rapporto qualità-prezzo, in territori ancora poco conosciuti dal punto di vista del loro potenziale qualitativo viticolo ed enologico».

AD OGGI Casale del Giglio produce 1,7 milioni di bottiglie, vendute al 70% tra Roma e il Lazio, e fa ancora innovazione lavorando sul recupero e la valorizzazione di alcuni vitigni autoctoni del Lazio come la «Biancolella di Ponza», il «Bellone di Anzio» e, più recentemente, il «Pecorino di Amatrice-Accumoli».

Nei terreni dell'azienda agricola gli archeologi riscoprono la 'Via Sacra'

NEI TERRENI di Casale del Giglio dopo dieci anni di scavi è tornata alla luce la 'Via Sacra', strada che conduceva a Satricum, l'antico nome di Borgo Le Ferriere. La scoperta della via, risalente alla fine del VI sec. a.C., si deve alle ricerche

di Marijke Gnade dell'Università di Amsterdam nell'ambito del progetto archeologico di Satricum sostenuto da Casale del Giglio in collaborazione con la Soprintendenza per i Beni Archeologici del Lazio e con il Comune di Latina.

I quattro gioielli della casa



Satrico 2017

Il best seller dell'azienda, blend di chardonnay, sauvignon e trebbiano. Agrumato e minerale
Euro 8



Anthium 2017

Da uve autoctone Bellone un sorso solare di frutta esotica, sapido e persistente
Euro 11



Petit Verdot 2016

Una varietà bordolese qui in purezza. Un rosso fragrante, morbido ed elegante, beverino
Euro 12



Mater Matuta 2015

Il rosso principe della maison: base Syrah, 3 anni di affinamento, complesso e speziato
Euro 34

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LA STARTUP CHIUSO IL TERZO ROUND DI CROWDFUNDING: RACCOLTA A QUOTA 1,7 MILIONI Winelivery, nuove aperture in vista a Roma e Monaco

■ MILANO

WINELIVERY, azienda che consegna in 30 minuti vini e altri alcolici a domicilio, sta per chiudere il terzo round di crowdfunding sulla piattaforma CrowdFundMe. La società, fondata da Andrea Antinori e Francesco Magro (nella foto), ha superato la raccolta di 1,1 milioni di euro e inizia il 2019 con più di 450 soci e quasi 1,7 milioni di

investimenti totali ricevuti in poco più di un anno attraverso la modalità crowd. «Siamo pronti per questo 2019 in cui vogliamo mantenere il nostro trend di crescita, continuando a consolidare la nostra posizione di leadership in questo mercato», ha dichiarato il Ceo Francesco Magro in una nota, nella quale si specifica che la startup ha chiuso il 2018 con un fatturato in crescita del 500%

rispetto al 2017. Nata a Milano nel 2016, Winelivery è presente in cinque città italiane: si sono infatti aggiunte Torino, Bologna, Bergamo e a ottobre 2018 anche Firenze. Nel corso del 2019, grazie ai fondi raccolti, la startup prevede di aprire a Roma e di mettere le basi per aprire all'estero, precisamente a Monaco di Baviera per poi chiudere un 2021 con un totale di 25 città servite.