



I vent'anni di Pagani de Marchi a Casale Marittimo



Giovanna Moldenhauer

9 ore fa



Tempo di lettura: 5 minuti

#MoldenhauerWine – Il podere, scelto per le vacanze, si è stato trasformato in un'azienda vitivinicola per la passione dei vini d'Oltralpe dei suoi proprietari e anche grazie ai suggerimenti dell'appassionato viticoltore Michele Satta di Bolgheri.

Così nel 1997 sono state piantate varietà autoctone come il Sangiovese e le alloctone Cabernet Sauvignon e Merlot, partendo con una fase sperimentale e la produzione di un Sangiovese in purezza e un uvaggio [bordolese](#). Un decennio più tardi è stato inserito il bianco

Vermentino. Non solo i reperti etruschi rinvenuti nella proprietà hanno rivelato che già a quell'epoca la coltivazione era dedicata alla vite. Nonostante ciò, a Casale Marittimo fino alla fine degli anni '90, non esisteva alcuna azienda vinicola.



Matteo Pagani, appena subentrato alla mamma Pia nella conduzione della [cantina](#) racconta, nel corso di un incontro virtuale, di come oggi la Pagani De Marchi produca tra le 30.000 e le 35.000 bottiglie di vino da uve biologiche, che per il 38% vende direttamente tra [cantina](#) e online, il 30% all'estero (di cui il 20% in Svizzera) e il 28% in Toscana. Ora la superficie vitata è di 6,5 ettari, completata da 2 di uliveto, seguiti dall'agronomo Stefano Moscatelli, mentre la [cantina](#) ha la supervisione di Attilio Pagli, noto enologo.

A livello di nuova strategia della [cantina](#), quello che abbiamo voluto fare è stato dare una svolta alle attività della [cantina](#) – ha commentato Matteo – cambiando la presentazione dei vini con nuove etichette, alle quali stiamo lavorando. Inoltre, abbiamo fatto delle modifiche a livello di produzione dei vini, lasciando la strategia iniziale dei vini in purezza, e passando a vini assemblati, mantenendo però il vino in purezza storico che è Casa Nocera.

A livello produttivo la gamma dei prodotti si è ampliata con l'esperimento di nuovi vini in assemblaggio nel 2003 e nel 2004 e con l'introduzione di un vino bianco a base di

Vermentino. Sin dal 2009 a Casale Marittimo è stata scelta la conduzione biologica. Un ruolo fondamentale in questa scelta l'ha svolto il Dr. Mazzilli della Spevis, per il quale la produzione del vino in forma biologica abbraccia la qualità globale del vino, ed è quindi l'espressione più naturale e consona al prodotto. In base a questo principio, il vino deve soddisfare aspetti organolettici, salutistici ed economici, che solo con questa forma di coltivazione possono essere raggiunti, nella maniera più sicura e intelligente possibile.

Di fronte a terreni naturalmente vocati, come si ritiene siano questi, la coltivazione della vite avviene in maniera naturale e quasi spontanea, dove l'intervento dell'uomo è un supporto al lavoro della natura, senza l'uso di pratiche aggressive o semplicistiche (come l'utilizzo dei concimi o dei diserbanti chimici). Le piante con il minimo intervento vengono messe in condizione di adattarsi spontaneamente alle variabilità locali del suolo e del clima. Qui, l'unicità del territorio si sposa con la genialità e la perizia degli uomini, e la viticoltura diventa espressione di storia, geografia e cultura, favorendo un'espressione territoriale del vigneto.

Dopo un'accurata selezione dei grappoli al momento della raccolta, le uve vengono portate in [cantina](#) per la vinificazione. La macerazione dell'[uva](#) avviene in vasche di acciaio di 50 ettolitri, con il controllo della temperatura. I tradizionali rimontaggi sono eseguiti manualmente, la fermentazione è spontanea senza lieviti selezionati. Il vino viene travasato in fusti di rovere francese da 225 litri di 1° e 2° passaggio, dove avviene la fermentazione malolattica. Il Sangiovese sosta 12 mesi in tonneaux, il Cabernet da 12 a 16 in barriques di rovere francese, mentre il Merlot 18. Trascorso tale periodo, i vini vengono imbottigliati e si affinano per ulteriori altri da 12 a 18, prima di essere messi in commercio.



Il primo vigneto fu impiantato nel 1997 a cui seguirono altri nel biennio successivo, scegliendo sempre Cabernet sauvignon, Merlot, Sangiovese e, per l'imbottigliamento, partire con una fase sperimentale, limitando la produzione a due tipologie, un Sangiovese in purezza ed un uvaggio [bordolese](#). Nel frattempo il podere fu interessato da un altro evento casuale, la scoperta di un'area archeologica che ha portato interessanti reperti in parecchi musei della Toscana e, alcuni, sono riportati sulle etichette dei vini. Intanto la prima vendemmia, nel 2001, portò risultati superiori a ogni aspettativa, ricorda la signora Pia, *convincendoci di produrre tutti i vini in purezza*, idea che in quegli anni era piuttosto insolita, quasi originale.

Nel 2009 abbiamo fatto la scelta della conduzione biologica delle vigne, distribuite su una superficie vitata di 6,5 ettari, con pendenze variabili, a un'altitudine di circa 200 metri sul livello del mare, particolarmente vocata per la coltura della vite, sottolinea Moscatelli. La vendemmia ha inizio generalmente nella prima decade di settembre per il Merlot, nella seconda decade per il Vermentino, nella terza per il Sangiovese e nei primi giorni di ottobre per il Cabernet Sauvignon.

La macerazione dell'[uva](#) avviene in vasche di acciaio di 50 ettolitri con il controllo della temperatura. I tradizionali rimontaggi sono eseguiti manualmente, la fermentazione è spontanea senza lieviti selezionati. Il vino viene travasato in fusti di rovere francese da 225 litri di primo e secondo passaggio dove avviene la fermentazione malolattica.

Il Sangiovese sosta 12 mesi in tonneaux, il Cabernet 12/16 mesi in barrique di rovere francese, mentre il Merlot 18 mesi. Trascorso tale periodo, i vini vengono imbottigliati e si affinano per ulteriori 12-18 mesi prima di essere messi in commercio. Matteo adesso è intenzionato a dare una svolta alla [cantina](#) *In questo modo sto dando una graduale modifica della produzione con l'introduzione di un vino con maturazione in anfora, valorizzare di più Olmata, proporre nuove etichette e interpretare ancora meglio un terroir davvero interessante.*

Durante l'incontro sono stati assaggiati: Blumea Vermentino 2020, Montaleo un Montescudaio, con Sangiovese 70%, del 2018, a seguire Olmata 2018, un assemblaggio, Principe Guerriero 2019, realizzato in anfora, e infine un'[annata](#) rappresentativa del passato con Casa Nocera 2015, un Merlot in purezza.



La degustazione



Blumea Toscana Bianco IGT 2020 – Da Vermentino in purezza vinificato in acciaio esordisce con un colore giallo paglierino intenso, Poi ha profumi fruttati dalla pesca all' albicocca, poi ananas e sentori agrumati. Subentra poi un tocco di zafferano e una nota iodata. All'assaggio è indubbiamente fresco, ben [sapido](#), fine, [elegante](#) e dall'ottima persistenza con un ritorno tra la frutta e lo zafferano.

Montaleo Montescudaio Rosso DOC 2018 – Da 70% sangiovese, 15% cabernet sauvignon, 15% merlot, con una vinificazione in acciaio per 5/6 mesi di maturazione e altrettanti di bottiglia. Dopo una tonalità granato di media intensità, passa a piccoli frutti rossi maturi da amarena a ribes, leggere note balsamiche e speziate di cannella e chiodi di garofano. In bocca è strutturato, avvolgente con una trama tannica morbida equilibrata della freschezza, con solo un accenno spigoloso dato dal Sangiovese, complessivamente morbida, anche se si avverte una leggera ruvidezza tipica del Sangiovese, restando comunque in bocca piacevole e di discreta lunghezza.



Olmata Toscana rosso IGT2018 – Uvaggio di Merlot (50%), Cabernet sauvignon (30%) e Sangiovese (20%), matura in vinificazione 12 mesi in barrique di rovere e altrettanti in bottiglia. Si presenta nel calice con un colore rosso intenso e profumi fruttati in particolare di piccoli frutti rossi che saziano dall'amarena al mirtillo sino al cassis, poi la vaniglia unitamente



al chiodo di garofano, alla cannella. All'assaggio ha struttura, eleganza, con tannini morbidi equilibrati dalla freschezza, un accenno [sapido](#) dato dal contesto del territorio, per chiudere con un finale di frutta e spezie ben bilanciato.

Principe Guerriero Costa Toscana IGT 2019 – Da 60% Merlot e 40% Cabernet Sauvignon per l'espressione del nuovo corso aziendale che punta sulla fermentazione e affinamento in anfora per almeno 12 mesi. Il nome di questo nuovo vino prende ispirazione dal principe guerriero trovato in una tomba etrusca nella tenuta. Dapprima ha un colore rosso rubino intenso, tendente al granato. I profumi sono concentrato di sentori di frutti rossi e neri maturi tra cui lampone e mora sino al suo sciroppo, poi macchia mediterranea, una delicata nota speziata e a chiudere un accenno balsamico. In bocca è ricco, strutturato, con tannini abbastanza setosi equilibrati dalla freschezza, una buona persistenza e un ritorno di note speziate.



Casa Nocera Toscana Merlot IGT 2015 – Da solo Merlot, come era uso negli anni della gestione dei genitori di Matteo matura per 18 mesi in barrique di rovere 50% nuove, 50% di 2 e 3 passaggio, per poi farne altri 18 in bottiglia. Esordisce nell'[ampio](#) calice con un bel colore rosso carico con solo un'unghia aranciata, poi ha delicati sentori di una perfetta maturazione nel legno unitamente a quelli di piccola frutta rossa matura, spezie dolci, punta di cacao e finale balsamico. All'assaggio è avvolgente, [aristocratico](#), rotondo, con tannini intensi, equilibrati dalla freschezza, per poi avere una lunga persistenza dal ritorno di spezie e frutta surmatura.

Categorie: [Degustazioni](#), [MoldenhauerWine](#)

Tag: [Cabernet Sauvignon](#), [Merlot](#), [Sangiovese](#), [Vermentino](#)

Le pagine del vino

[Torna in alto](#)