

“Ritorno” di Sassotondo: l’Etna Bianco Superiore per la salvaguardia della biodiversità

scritto da Malinda Sassu | 27/11/2023



Un vino nato da un vecchio vigneto e un profondo legame. Un Carricante dal cuore nobile, il cui ricavato finanzierà la ricerca sui vitigni reliquia dell’area

Il fascino indiscusso dell’Etna e un vino per sostenere lo studio sui vitigni dimenticati. È un vero e proprio progetto del cuore il “Ritorno” di **Carla Benini** e **Edoardo Ventimiglia**, storici produttori dell’azienda maremmana **Sassotondo**: un **Carricante** in purezza che aiuterà la salvaguardia delle cultivar autoctone etnee.

Un’idea che nasce da antichi affetti, una connessione quasi viscerale di appartenenza, identità e antiche memorie di famiglia.



L'associazione G.R.A.S.P.O. al fianco del progetto "Ritorno" (Foto © Malinda Sassu).

Il passato che diventa futuro nel progetto "liquido" con G.R.A.S.P.O.

Custodi di antichi tesori, come **Nocchianello** e **Ciliegiolo**, ai produttori di **Sassotondo** va dato il merito di aver recuperato, nel tempo, preziosi cultivar in vigna.

L'incontro con l'associazione **G.R.A.S.P.O.** (Gruppo di ricerca ampelografica per la preservazione e la salvaguardia dell'originalità viticolare) fondata da **Aldo Lorenzoni** e **Luigino Bertolazzi**, non poteva che dare loro nuova linfa, in questo campo.

Una passione in comune che ha portato alla creazione di **Ritorno**, appena 200 magnum numerate, la cui vendita annuale sosterrà il progetto di ricerca dell'**Università di Catania** sugli antichi vitigni dell'Etna.

Il vino della rimembranza, che celebra anche lo stretto legame di **Edoardo Ventimiglia** con la città dell'Elefante, luogo natale del nonno Gaetano: uomo dal passato illustre, poiché primo Direttore della fotografia di **Alfred Hitchcock** e fondatore della squadra del Catania nel 1909.

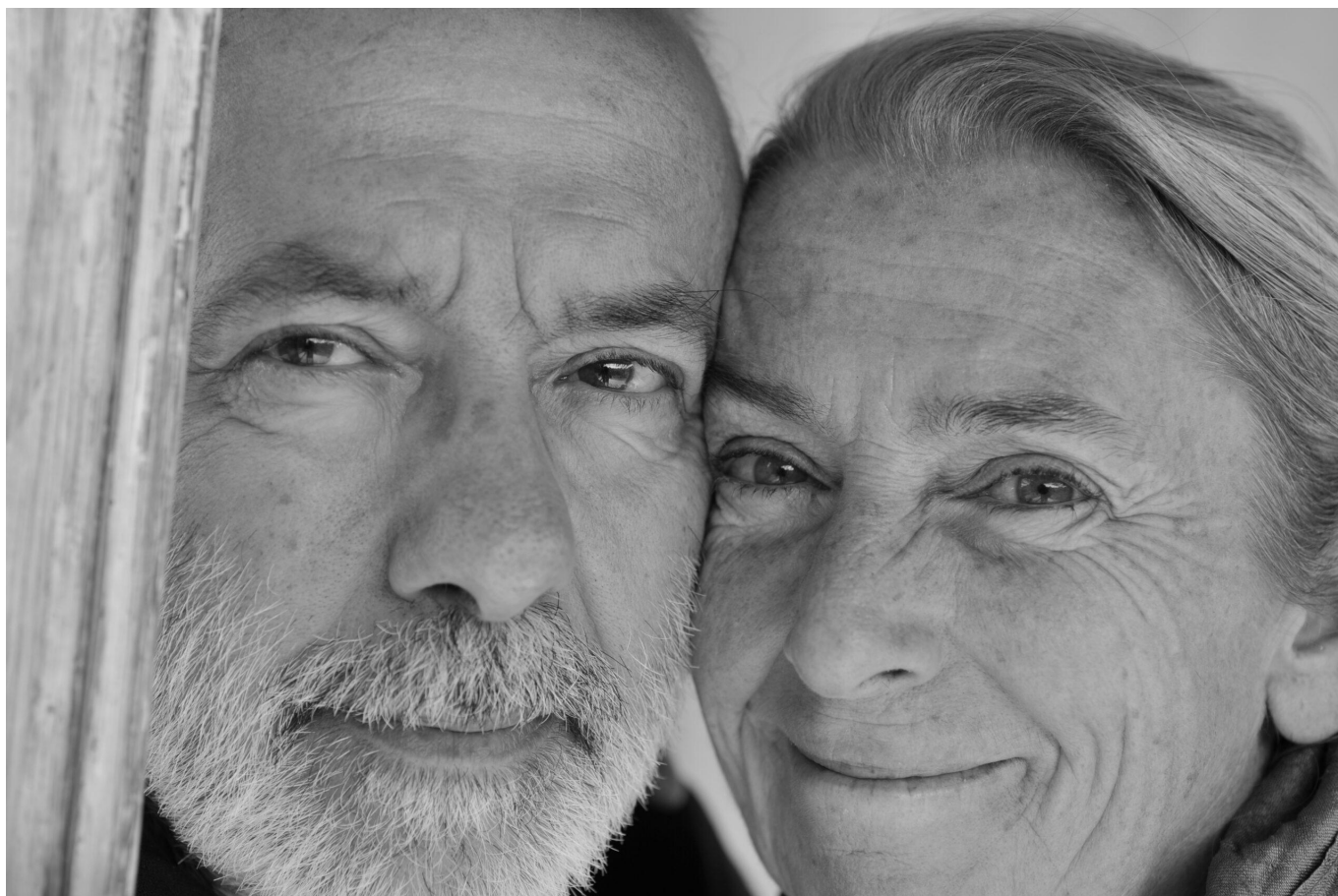
Ritorno di Sassotondo, l'elogio della memoria nell'Etna Bianco Superiore DOC 2021

Da **Carricante** in purezza, il **Ritorno** nasce a 800 metri sul versante est del vulcano, in uno dei più antichi vigneti degli Eredi Di Maio in Contrada Caselle.

Foglio 19 particella 117. Un vero e proprio cru ottenuto da sole due vasche e affinato in tonneaux da 300 litri, con la collaborazione del famoso enologo **Federico Curtaz**.

In commercio dal primo settembre, è ancora prematuro tesserne lodi o difetti ma già si rivela sapido

e tagliente, ricco di gusto e profumi. Premesse che fanno ben sperare in un **bianco di grande carattere e personalità**.



Carla Benini e Edoardo Ventimiglia, produttori della Cantina Sassotondo (Foto © Az. Agricola Carla Benini)

La storia di Carlo e Edoardo di Sassotondo: quando il protagonista è il terreno

Sassotondo nasce tra **Sorano** e **Pitigliano**, sui terreni tufacei della **Maremma** toscana, in provincia di **Grosseto**, a ridosso della Caldera di Latera.

Terre selvagge ma ricche di fascino, dove Carla e Edoardo, agronoma trentina lei e documentarista cinematografico lui, si trasferirono da Roma nel 1989: una seconda vita iniziata con un solo ettaro di vigneto e una bellissima cantina del 1934, scavata nel tufo.

Negli anni, l'acquisto dei tre ettari del vigneto **San Lorenzo** a Pitigliano, su terreni non facili, diversi tra loro anche a pochi metri di distanza e caratterizzati dalla stratificazione di diverse eruzioni.

Arrivano così, nel 1997 le prime vinificazioni, insieme all'agronomo **Remigio Bordini** e l'enologo **Attilio Pagli** e le selezioni massali che porteranno **Sassotondo** a divenire l'azienda custode dei vitigni dimenticati.

Dalla riscoperta dell'antico autoctono **Nocchianello** alla versatilità del **Ciliegiolo** (ne abbiamo parlato [qui](#)), vitigno non più gregario del Sangiovese, pur condividendone la genealogia, ma superbo protagonista di longevità e prestigio organolettico.

Carla e Edoardo contano ora su 72 ettari, di cui circa 13 ettari e mezzo coltivati a vite, rigorosamente certificati bio sin dal 1994.



I tre cru di Ciliegiole in purezza della Cantina Sassotondo (Foto © Malinda Sassu).

L'enodiversità del vigneto San Lorenzo

Il recupero della memoria e i terreni vulcanici sono il filo conduttore della cantina: con la collaborazione del cileno **Pedro Parra**, grande esperto mondiale di terroir, si individuano piccoli e preziosi cru.

Tre diverse parcelle dalle quali nascono i 3 differenti cru di **Ciliegiole**, 3 facce diverse di uno stesso territorio, presentate alla stampa romana nel ristorante **Al Ceppo**.

Monte Calvo Maremma Toscana DOC, nasce da una parcella della vigna di **San Lorenzo**. Un cru al quadrato, come lo definisce Edoardo. Vinificato in acciaio con il 20% di uva non diraspata, passa poi un anno in botti di legno e 6 mesi in bottiglia. Una carezza che avvolge il palato, con un lungo finale di erbe aromatiche e spezie. Presentato nelle annate 2018 e 2021, si è rivelato un outsider di fascino e sapidità.

Poggio Pinzo Maremma Toscana DOC, nelle annate 2017 e 2020, è il volto di un **Ciliegiole** vinificato un anno sulle bucce, in giara di terracotta di Impruneta. Un vino che è la somma di due diverse parcelle a dieci metri di distanza l'una dall'altra: timido all'attacco, si è poi rivelato nella sua balsamicità e nell'aroma dolce di lampone e amarena. Persistente il finale.

Degustate, infine, le annate 2016 e 2019 del **San Lorenzo Ciliegiole Maremma Toscana DOC**: il vigneto che, come una cartolina, si affaccia sulla meravigliosa Pitigliano. Un Ciliegiole potente e concentrato nei profumi di ciliegia e chiodi garofano, cannella e tabacco. Lungo il finale di lampone della 2016, suadente e avvolgente il tannino della 2019. Un principe che vede acciaio per 2-3 mesi e

botti da 10 ettoltri per un minimo 18 mesi, in bottiglia per altri 15. Un vino elegante, soprattutto territoriale, espressione di un ambiente estremo ma infinitamente affascinante, come solo la Maremma sa essere.

Cantina Sassotondo

C.s. Pian di Conati 52, Sovana - Sorano (GR)

www.sassotondo.it