



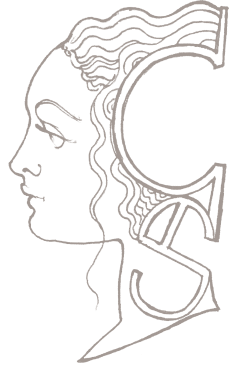
PODERE CANALINO
◆ MONTALCINO ◆



Quod tibi vis alteri facito

PODERE CANALINO

♦ MONTALCINO ♦

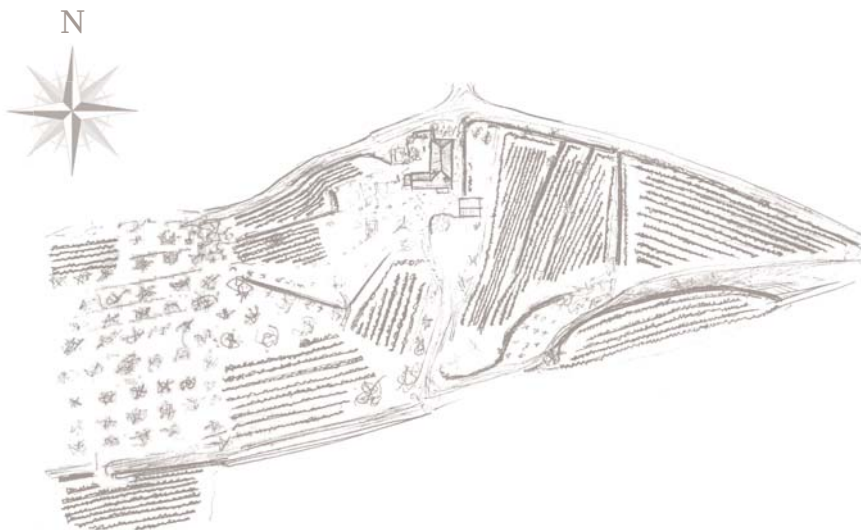


Quod tibi vis alteri facito

Lat.: 43° 03' 48 . 53" N

Long.: 11° 28' 59 . 26" E

elev.: 386 m



IL PODERE

Il podere di circa 4 Ha, si trova a poche centinaia di metri dal centro abitato di Montalcino, al limitare dei boschi di castagni che incorniciano sul versante nord-ovest le cinta muraria medioevale. Si estende su terrazzamenti contenuti da muri a secco a difesa del terreno collinare e, come un balcone sulla Toscana, permette di godere, a perdita d'occhio, la vista delle Crete senesi a nord, con la veduta di Siena ed in lontananza l'Abetone; ad est, l'Abbazia di Monte Oliveto Maggiore con lo sfondo del Pratomagno e del Casentino; ad ovest, i boschi estesi fino alla maremma e le colline metallifere fino a Volterra; all'orizzonte, le isole d'Elba e di Capraia.



LE ORIGINI

Già dal basso medioevo è rammentato per la bontà di olio, vino, frutta e ortaggi e per le sorgenti di acqua pura che anche oggi rendono il terreno "unico" per freschezza e genuinità dei suoi prodotti. Dal 1650 il Monastero di Santa Caterina da Siena possedeva in località Canalino una vigna di una superficie di b. q. (braccia quadre) 27.068 (Ha 1.732) con 415 viti vecchie e 1590 di tre anni, 37 olivi.

Precedentemente il podere risulta iscritto con il nome "Canalino San Lorenzo" nel "decimario" della parrocchia del S.S. Salvatore.

Dal 1800 la vigna risulta condotta dai Sodi di Montalcino e, nel 1898, Giuseppe si trasferisce con la famiglia nella nuova casa costruita nel "Podere Canalino" sui ruderi di un antico fontanile.

Anche oggi vi si accede da Porta Burelli, sulla cui pietra è scolpita la massima "QUOD TIBI NON VIS ALTERI NE FECERIS" (*non fare agli altri...*), percorrendo l'impervia strada che un tempo giungeva da Siena, sulla quale si incontra la chiesetta romanica della Madonna delle Grazie, dove, nel 1553 la tradizione vuole che la Madonna sia apparsa a Don Garçia di Toledo, imponendogli di togliere l'assedio alla città.

Oggi, l'attività della pronipote Sodi Luciana, coadiuvata dal marito Sergio e dai figli Alberto e Chiara Pagliantini, vuol essere il prosieguo di quella centenaria, frutto di amore per la terra ed attaccamento alle tradizioni, trasformando al positivo la citata massima: in "QUOD TIBI VIS, ALTERI FACITO" (*ciò che fai per gli altri, sia fatto nel modo in cui vorresti che fosse fatto per te*).





LA VIGNA

La vigna coltivata per secoli in forma promiscua, fu reimpiantata nel 1999 sui terrazzamenti preesistenti ad una altezza compresa tra 350 ed i 420 mt. s.l.m. .

Il nuovo impianto è stato disposto con la messa a dimora di viti binate con una intensità di 9.500 ceppi ad ettaro, selezionati su quattro diversi innesti di matrici locali, esclusivamente in purezza sangiovese.

La particolare densità d'impianto, con una produzione limitata fra 600 e 1000 grammi di frutto a ceppo, ha consentito di ottenere un prodotto caratterizzato da un "mixage" ottimale di intensi profumi vellutati, peculiari della media collina ed un ottima struttura, con morbidi tannini ed un persistente ed accattivante retrogusto.

Sin dalle origini la vigna era formata da filari "fitti" e viti "rampicate" su "testucchi" e "pergolati" per lasciare più terreno alle altre colture autoctone. Oggi, la coltura specializzata utilizza nuove tecnologie per salvaguardare la tradizione, perseguendo al contempo genuinità ed alta qualità.





E' così che la professionalità di Alberto, ingegnere in telecomunicazioni, ma che ha fatto del vino la propria scelta, consentirà, primo caso nel Comune del "Brunello", la sperimentazione del progetto WP7, coordinato dall'Università di Firenze, che si è occupato in particolare di Ambient Intelligence con l'impiego di nano e micro-tecnologie, fondamentali al fine della tracciabilità, della qualità e della sanità del prodotto, fornendo sul campo tutte le informazioni utili al "vignaiolo" per decidere eventuali tempestivi interventi, ed evitare la "pesante" prassi dei trattamenti preventivi.

Un perfetto connubio fra tradizione ed alta tecnologia, in linea con i severi vincoli idrogeologici correlati alla presenza sul terreno di acque sorgive che, già di per se, "impongono" un inusitato rigore ambientale. Bandito l'utilizzo di diserbanti, pesticidi e trattamenti di sintesi.

Le viti preventivamente assistite per via fogliaria, con minerali naturali (rame, ferro, potassio, fosforo e azoto) grazie al favorevole microclima collinare, possono affrontare la stagione con un'adeguata capacità di resistere ai più comuni attacchi di peronospera ed oidio; gli eventuali interventi vengono limitati all'utilizzo dei tradizionali zolfo e rame.

Così, in primavera, è normale scorgere fra una vite e l'altra spontanee fragole di bosco ed erbe aromatiche e, nel mese di giugno, fra il verde dei castagni, l'argento degli olivi e l'oro delle ginestre in fiore, le viti sembrano spuntare, quasi per incanto, da un mare di papaveri rossi.



IL VINO

Dopo l'ultimo diradamento dei grappoli nel mese di agosto, in ottobre l'uva, che ha raggiunto la completa maturazione, viene raccolta manualmente e vinificata per 15/20 giorni ad una temperatura costante di circa 27 gradi, senza aggiunta di fermenti; immediato il completamento della fermentazione malolattica.

La selezione dei grappoli e l'attento seguimento delle naturali procedure di vinificazione consentono di ottenere un prodotto sano che, fino a completa maturazione, "pretende" solo uno scrupoloso mantenimento e tanta amorevole attenzione.

A primavera, dopo una prima decantazione in vasca, il Brunello ed il Rosso selezionato per il "Merum Rubrum Ilcinentium", vengono riposti in botti di Rovere Francese di 24 Hl; il primo da un minimo di 24 ad un massimo di 36 mesi, il secondo per 14 mesi.

Il Rosso, più fresco e destinato ad un consumo più immediato, viene lasciato maturare fino ad autunno in tonno da 4,5 Hl di Rovere di Slavonia.

L'imbottigliamento e la tappatura sottovuoto effettuati con un sistema di riempimento riservato ai vini di alta qualità, brevettato da Alfatek, denominato "Deoux Antiox", consentono di mantenere integri nel tempo gli aromi ed i profumi del prezioso nettare.

Il Brunello affina in bottiglia per circa 12 mesi, la selezione "Merum Rubrum Ilcinentium" per 6 mesi.



Una scommessa di qualità e genuinità, nella certezza, comunque, che quando un vino parla al cuore e fa parlare, parlare, parlare... la bottiglia resta sempre vuota



PODERE CANALINO
di SODI LUCIANA

Loc. La Ginestra n° 235
53024 Montalcino (SI)
Tel./Fax +39 0577 847171
Cell. +39 347 3651676 - +39 348 3887946

www.canalino.com
poderecanalino@virgilio.it