



MICHELE SATTÀ

## STORIA

### **racconto di Michele Satta durante un incontro informale tra amici**

Sono figlio di un ingegnere e di una laureata in scienze e vengo dalla città di Varese, con cromosomi sardi.

Un giorno, arrivo casualmente in Toscana e mi imbatto in una proposta di lavoro che mi mette a contatto con l'agricoltura. Non vi faccio tutta la storia che è bella, come tutte le storie fatte di episodi decisivi. Una cosa però la devo dire, perché ha determinato la mia iscrizione ad Agraria, pur avendo fatto il liceo classico.

Quando ero ragazzino, in seconda media, i miei sono andati a trovare dei cugini in Sardegna (noi siamo originari del nord della Sardegna) e sono così stato una settimana con zio Baingio a curare le pecore. Questa esperienza mi ha provocato un'emozione stratosferica, che ho rivissuto nell'incontro con la Toscana. L'ho rivissuto perché ho rincontrato quelle persone che oggi sono i superstiti protagonisti dell'ultima stagione dell'agricoltura italiana, dove il lavoro era la fisicità della dedizione quotidiana alla natura, ed ho subito il fascino del rapporto con la realtà, che è bella di suo.

Per la prima volta ho visto il grano fiorito, sono stato con queste persone, ricordo il mio primo contatto con gli ulivi, su quelle scale di legno ondegianti. Ebbene, i primi due anni di università andavo per piccoli periodi a studiare, e poi, i secondi due anni di università ho passato tutti i pomeriggi al lavoro e tutti i pomeriggi seguivo, come un'ombra, il mio fattore, incontrando la sapienza del rapporto dell'uomo con la natura e assimilandolo. Ho imparato che la terra diventa dura quando soffia il vento, che la rugiada è copiosa quando c'è la temperatura di un certo tipo, ho imparato il ciclo della pianta, perché in certe zone del campo le piante stentano a crescere e perché in altre no, perché si taglia in un certo momento: insomma, potrei fare un elenco di diecimila, ventimila piccole cose che sono entrate nella testa guardando.

Quindi, la prima grande cosa che voglio dirvi è stato per me l'inizio, è stata una passione per un rapporto in cui l'intelligenza, l'osservazione, il lavoro, la fisicità, la forza anche fisica, erano solo funzione di una relazione con tutto ciò che è dato.

A ventitré anni ho finito gli studi, mi sono sposato, e ho fatto il fattore: pesche, fragole...

Quello che ricordo è la battaglia sostenuta con me stesso, perché mi mettevano a cogliere le fragole con le donne - a me sembravano già vecchissime, allora, poi adesso le rinvivo e rimango scioccato -: queste riempivano dodici padelle e io quattro, quindi ero lentissimo.

Tutti questi episodi hanno firmato tantissimo il mio approccio alla campagna che poi mi è tornato comodo perché, dal '78 all'83, ho fatto carriera in questa aziendina, sono diventato fattore-direttore, con un carico bellissimo di responsabilità, di impegno, dal vendere le pesche a discutere i prezzi.

Il vino faceva parte dell'azienda, era il vino che si produceva in Maremma e andava a finire come vino da taglio. Il mio fattore diceva "una cassetta-pianta", cioè facevamo venti chili a pianta.

Non so se avete esperienza, ma oggi produciamo un chilo e mezzo a pianta, pensate che cambiamento c'è stato nella concezione della viticoltura.

Per farla breve, decido, cioè capisco, perché sono un ragazzino intelligente, che l'agricoltura va a morire, che non c'è più spazio per quel tipo di aziende, e dico: leviamoci di torno prima che sia troppo tardi, però la mia era una passione sconfinata, non potevo abbandonare l'idea di poter produrre e di poter fare quella vita.

Avevo già tre figli, e insieme a mia moglie decidiamo di provare a stare lì in campagna, a trovare una soluzione. Pensavo di accordarmi con gli altri ex mezzadri, di metterci in proprio, ed invece non è successo nessuno tipo di accordo, l'unica cosa che ho trovato positiva e possibile è stato l'affitto della vigna a Castagneto Carducci, siamo nel 1983. Io prendo in affitto una vigna senza sapere cosa significhi imbottigliare, con l'idea di dire: beh, faccio il mio prodotto, poi me lo vendo e posso campare. Tra l'83 e l'87 capisco che cosa è il vino, e questa è la grande, seconda cosa che volevo dirvi. In quegli anni è avvenuto l'inizio del benessere diffuso, del mondo che si accorgeva di cose qualitative diverse: l'Italia si è agganciata ai grandi privilegi dei produttori francesi, che si erano ricavati delle nicchie di mercato e facevano dei prodotti eccezionali. Sono gli anni in cui c'è l'esplosione del vino e allora io studio, guardo, imparo, viaggio, vado in Francia e in breve mi innamoro e mi riappassiono del vino.

Che cosa è il vino? Che cosa è la qualità del vino? Il vino è straordinariamente unico nella storia nostra dell'alimentazione. Normalmente un prodotto agricolo, le pesche, ad esempio, ce le hai, le cogli, le porti sul mercato, non ti va bene il prezzo, le riporti a casa, marciscono e le perdi. Il vino invece è l'uva che si trasforma, è sempre quell'uva lì che diventa un'altra cosa, straordinariamente più suggestiva, straordinariamente più buona, addirittura in certi casi diventa veramente più buona e diversa nel tempo, ti inebria un po', ti apre uno spazio del cuore.

È il tuo raccolto, tutto ciò per cui tu hai lavorato che ti rimane: questo secondo me ha suggerito implicitamente quella grande passione-compagnia che il vino ha fatto in tutta la nostra civiltà. Noi dobbiamo guardare il vino con rispetto, per quello che è davvero, in quanto è l'espressione unica di un pezzo di mondo: quel terreno lì c'è solo lì, non esiste un altro punto del pianeta con quella complessità di terreno che tu hai scelto per fare la vigna. Non esiste un'annata uguale alla precedente, il vino che farò quest'anno sarà unico, non lo farò mai più. Il tipo di uve che ci sono nella mia vigna e che faranno quel vino sono irripetibili, il modo con cui io uomo ho dedicato passione, intuizione, errori, come ho piegato un archetto, quante gemme ho lasciato, se ho levato la femminella, se ho levato le foglie, se ho lavorato il terreno, è mio, solo mio. Se venisse Paolo a fare le stesse cose nella stessa vigna, farebbe altre cose.

Allora, voi capite che noi dobbiamo poter ritornare a cogliere del vino questo valore, che è unicamente dovuto ad una storia, ad una relazione, a un intreccio di uomo-natura. E qui lancio il tema per chiudere, perché ho già rubato troppo tempo. Noi oggi abbiamo un'enorme pressione, il vino sta tornando ad essere un prodotto anglosassone, dove quello che domina è il criterio quantitativo, quanto polifenoli, quanto colore, quanti tannini. Invece il vino è unico, irripetibile, è una poesia, è una cosa fatta da un uomo in un posto che non si ripeterà mai più. Noi dobbiamo avere cara questa cosa anche nelle nostre giornate di consumo, perché per bere bene, come per mangiare bene, bi

Grazie.

**Michele Satta**



MICHELE SATTA

## BREVE STORIA DELL'AZIENDA

Gennaio 2015

La prima vendemmia di Michele Satta a Castagneto Carducci è del **1974**, nell'azienda agraria Tringali Casanuova, come operaio/studente iscritto all'Università di Scienze Agrarie.

La prima etichetta con il suo nome, prodotta da vigneti tradizionali e cantina in affitto, è del **1983**, con il bianco e il rosso DIAMBRA.

Nel **1984**, anno di fondazione della doc BOLGHERI (solo vini bianco e rosato, sic!) produce il primo Vermentino della zona in purezza, il COSTA di GIULIA.

Nel **1987** c'è il primo insediamento come proprietario, con l'acquisto della vigna di Costa di Giulia, già in affitto, e la costruzione di una cantina adeguata alle moderne esigenze.

Nel **1990** esce la prima etichetta di Cavaliere, Sangiovese 100% con vinificazione in legno e uso di barriques.

Nel **1991** pianta la prima vigna con la decisione di produrre un Bolgheri Rosso, il PIASTRAIA, che non sia espressione solo di vitigni bordolesi o ricerca di gusto internazionale, ma che esprima una viticoltura più mediterranea e una tradizione più italiana. Perciò Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese e Syrah, tutte uve che in qualche modo lui conosce e identifica. Ma per la passione ad esplorare nuove possibilità e per la ferma convinzione che in ogni scelta di viticoltura serve una personale esperienza pratica, pianta anche una piccola porzione con Tempranillo, Grenache, Petit Verdot, cloni di Syrah e Teroldego.

Tra il '93 e il '95 diventa consulente-conduttore del vigneto di Ornellaia dove allarga la visione internazionale del mercato dei vini di qualità e affina tecniche di coltivazione e scelte di campagna, a contatto con una realtà di eccellenza mondiale. Decide di investire e scommettere tutto sul territorio e sulla viticoltura di qualità acquistando progressivamente i terreni disponibili e vocati in vicinanza della sua cantina.

Dal '95 al 2005 si affermano nuove intuizioni che portano alla scelta di utilizzare il Sauvignon in blend con il Vermentino ('97) e il Viognier in purezza con vinificazione in barriques usate (2000). Per i rossi si confermano le prestazioni convincenti di Syrah (prodotto in purezza dal 2005) e Teroldego (entra nei blend col 2001) a fianco dei vitigni bordolesi e si perfeziona lo stile con cui Sangiovese può trovare una sua espressione incredibilmente elegante anche sulla costa.

La storia di oggi è l'inizio della seconda generazione, con una organizzazione di azienda che punta tutto sul lavoro familiare in cui ogni gesto è carico di una personale esperienza, passione e competenza e dove il vino è vissuto come la meravigliosa scoperta di una qualità nascosta nella terra, nel cielo e nel cuore.

Ogni vino deve essere se stesso: **SEMETIPSUM**

Con questo nome latino abbiamo voluto sintetizzare il carattere con cui intendiamo fare vino, la ricerca sempre della qualità come espressione della natura unica e irripetibile del vigneto e del suo incontro con l'uomo.



MICHELE SATTÀ

## PERCHÈ FACCIO SANGIOVESE...

(testo ripreso da una lettera ad un amico)

Prima uva rossa che ho trovato nelle vigne di Castagneto (fino agli anni '80 era il 70% delle vigne locali).

Uva dal patrimonio genetico antico (usata dagli etruschi e quindi presente sul territorio da sempre), molto poliedrica è stata conosciuta solo nella sua espressione quantitativa e apprezzata per la beva, la freschezza delle sensazioni e la buona acidità.

Quando ho iniziato col '90 a coltivarla, attento all'equilibrio qualitativo ho scoperto un grande carattere e una espressione gustativa molto complessa e tipica, che mi ha attratto.

Mi sono appassionato al vino come espressione di una unicità irripetibile, sintesi di fattori ambientali e umani che stanno in una relazione sorprendente, nel senso proprio che non puoi non solo prevedere, ma nemmeno "governare" il risultato finale, per cui apprezzo tanto il modo come quest'uva risponde alle sollecitazioni della coltivazione, dell'annata, della vinificazione, portando nel vino sempre sensazioni e gusto dal carattere unico.

In particolare mi attrae il fatto che la nostra uva risponde al terreno e alle condizioni climatiche in modo molto marcato.

Il mercato, soprattutto quello che noi riteniamo incolto, invece è molto attratto da vini di personalità, dal gusto distinto e non riproducibili ovunque e non omologati.

Troppi e non autorizzati nemmeno da alcuna vera esperienza personale, hanno decretato l'inattualità a Bolgheri, questo angolo meraviglioso di terra toscana, del Sangiovese, ma l'unica ragionevole obiezione che si può fare a questo vitigno è di essere molto difficile da coltivare e da interpretare e di essere lontano da certi canoni estetici, tipo: poco colore, poca concentrazione, aromi del mondo animale e della caccia (cuoio, terra bagnata, funghi e tabacco...).

Ma proprio questo suo essere così PARTICOLARE me lo fa preferire.

**Michele Satta**



**MICHELE SATTÀ**

## **PIASTRAIA 2012**

### **Bolgheri Superiore**

**Dopo 20 anni la storica etichetta si fregia della menzione SUPERIORE**

Quando ho piantato la prima vigna con la coscienza di “piantare” un Bolgheri, nel 1991, avevo solo in mente che dovevo a tutti i costi inseguire il sogno di esprimere la mia terra di Bolgheri e il mio “sentire” di vignaiolo.

Avevo già alle spalle 15 anni di entusiasmante esperienza “contadina” e di conoscenza delle tradizionali vigne, ma giusto in quegli anni, in pochi, 4/5 persone, avevamo intravisto lo sviluppo che avrebbe avuto Bolgheri, grazie alla locomotiva Sassicaia.

Bene, quali uve potevo piantare? Due intuizioni: la prima era assecondare la acclamata scelta bordolese, linea guida dell’inseguimento dei furbi mercanti toscani al modello internazionale, garanzia di successo e attenzioni da parte di un mercato mondiale.

La seconda intuizione è stata quella di voler accentuare il carattere mediterraneo, la prima determinazione che il luogo dà, con due uve di complessità e suggestioni più legate alla nostra natura climatica con Sangiovese e Syrah.

Ecco le 4 uve con cui nasce e si afferma Piastraia, prima etichetta del ‘94, in contemporanea con la concessione della DOC.

Dato che in vigna la conoscenza non può mai essere affrettata (si fa una cosa all’anno e la si “beve” magari dopo altri 5 o 6... e comunque un vigneto rivela la sua consistenza dopo almeno 15 anni) ho avuto bisogno di tutto questo tempo per dichiarare a me stesso che quella era per me la lettura del Bolgheri, della nostra terra.

Piastraia aveva tracciato una via che mi aveva portato convinzione su convinzione.

cco perché oggi accetto la definizione di Superiore per la mia etichetta storica (e cambio anche la veste grafica), perché voglio fare festa a una bottiglia che non solo sta nella breve ma prestigiosa storia di Bolgheri come un pioniere, ma ha una identità in cui riconosco tutta l’eleganza e la potenza espressiva del luogo.

**Michele Satta**