

Sarfati

vini naturali

Stefano Sarfati presenta una vera perla del Mediterraneo:

i bianchi di Santorini di Haridimos Hatzidakis

Comunicato ufficiale | Milano, 29 aprile 2013

Un migliaio di ettari di vecchie viti **a piede franco**, che non hanno mai vissuto il flagello della fillossera, questo parassita devastatore che ha snaturato il profilo e l'identità di quasi tutto il vigneto europeo tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento. Un **terroir** di straordinario valore geologico, con un suolo vulcanico friabile, che si disgrega in una sabbia molto fertile, e un substrato calcareo e scistoso. Un **clima straordinario**: opportunamente asciutto e ventilato, a garanzia di una perfetta maturazione delle uve, ma accarezzato nottetempo dalle brezze salmastre, che lasciano sul terreno e sulle piante una salvifica umidità minerale. Infine, uno spettro di **vitigni autoctoni** di gran classe, tra i quali spicca l'**Assyrtiko**, *cultivar* a bacca bianca dall'eccezionale potenziale zuccherino ed estrattivo, ma anche capace di conservare un livello di acidità insospettabile nel mosto e nel vino.

È questo quadro unico e irripetibile che gli oltre duemila viticoltori di **Santorini**, perla delle Cicladi, nel cuore del mare Egeo, custodiscono grazie a una viticoltura millenaria, tuttora ancorata a tradizioni come la potatura a canestro (per proteggere i ceppi dalle ferite della sabbia portata dal vento), o la propagazione delle viti per **margottaggio**, che consente di perpetrare la stessa vite per secoli. Ecco perché l'età media delle viti di Santorini si avvicina ai **100 anni**, con ceppi che possono raggiungere i due, tre o quattro secoli di vita...

Haridimos Hatzidakis comprese subito il valore di questo incredibile patrimonio viticolo. Originario di Creta, dopo i suoi studi in Agronomia ed Enologia ad Atene e una robusta esperienza professionale per la grande casa Boutaris, nel 1996 Haridimos ripiantò a Santorini un antico vigneto abbandonato da quarant'anni, dopo il terremoto del 1956. La sua scelta si orientò verso la **viticoltura biologica**, sia nei vigneti di proprietà, sia in quelli in affitto e coltivati con la collaborazione di altri vignaioli. Lavorazione del suolo, pratiche viticole

manuali, esclusione di fitofarmaci di sintesi, uso dello zolfo in polvere e di solo concime organico vegetale (dalle vinacce) e animale (guano di volatili). Oggi l'azienda Hatzidakis coltiva una decina di ettari, localizzati nella parte meridionale di Santorini, tra i comuni di Pyrgos Kallistis (dove si trovano anche le due cantine di vinificazione, tra cui un'antica *kanava* interrata), Emporio, Megalochori e Akrotiri. In vigna, rese bassissime (attorno a 20 ettolitri/ettaro), viti a piede franco ed esposizioni prevalenti a nord/nord-est. In cantina, una graduale sperimentazione verso vinificazioni sempre più chiaramente naturali, a iniziare dall'uso di lieviti indigeni, chiarifiche naturali per gravità e limitazione dei solfiti.

Nel nostro listino introduciamo oggi il **Santorini "Doc" (Pdo) 2011**, prodotto con Assyrtiko in purezza, vinificato in bianco con fermentazione spontanea a 18°C e maturato sulle fecce fini per 40 giorni. Dopo un affinamento in solo acciaio, è imbottigliato con una blanda filtrazione. Saldo, succoso e profondo, è un bianco di grande fascino e di espressione quasi settentrionale, grazie a una bellissima persistenza e a una nitida tensione gustativa.

