

## PODERE CASANOVA: QUANDO MONTEPULCIANO È NOBILE, MA NON SOLO



Il Podere Casanova è un'interessante azienda vitivinicola toscana a Montepulciano che produce vini di grande qualità con una straordinaria attenzione all'ambiente

Podere Casanova: non solo Nobile di Montepulciano

Di cosa parleremo in questo articolo:

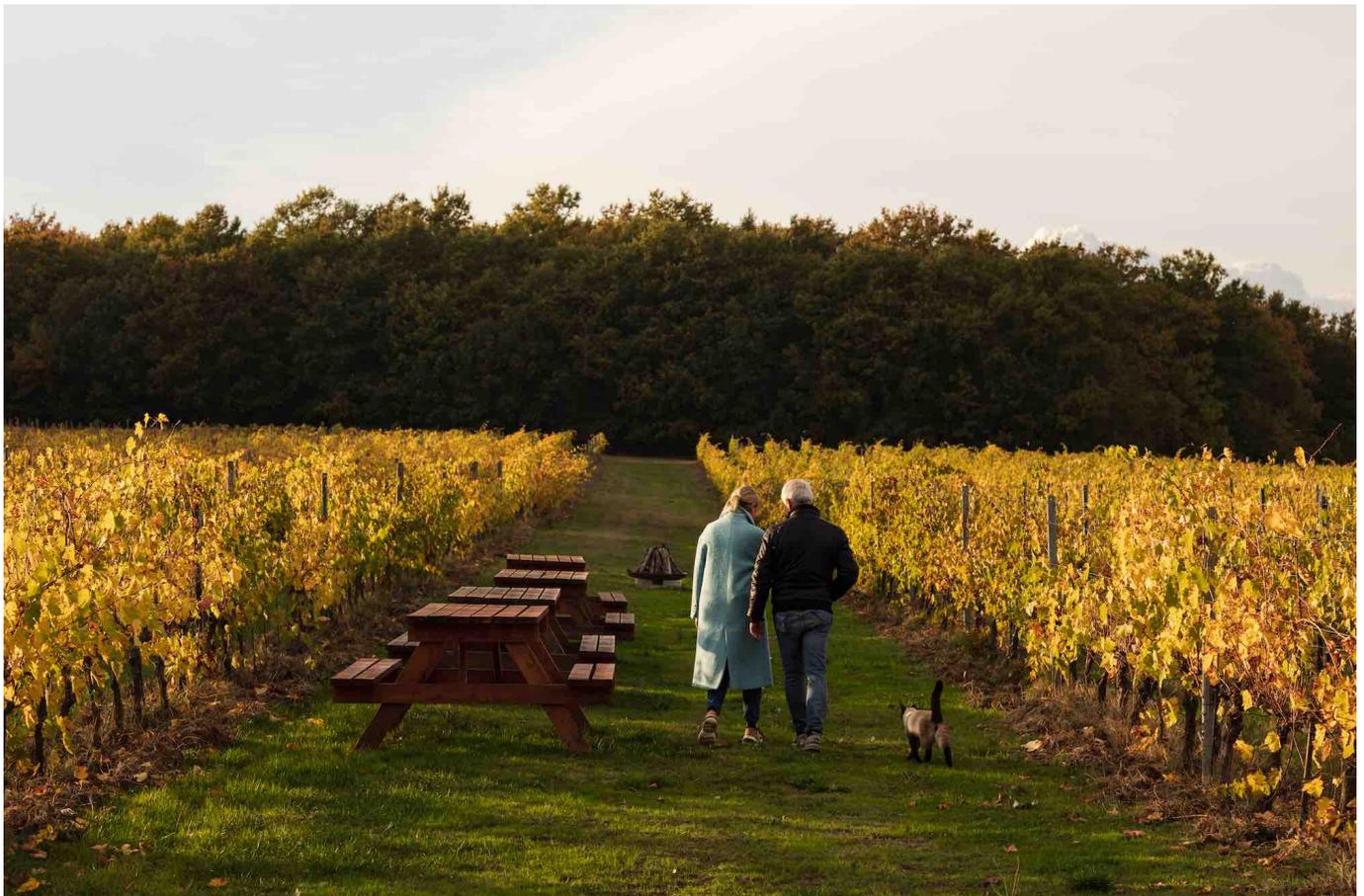
- Podere Casanova, Nobile e Rosso di Montepulciano, e molto altro
- Il futuro è nei tagli bordolesi
- Gli IGT, ossia l'estro della sperimentazione di successo
- L'importanza di chiamarsi Franco Bernabei
- Produzioni e premi
- Ma le etichette dei vini, chi le ha disegnate?
- Podere Casanova, Azienda sulla via del biologico



- Il Podere Casanova ecosostenibile

**T**uscanyPeople è lieta di portare all'attenzione della sua esigente community una relativamente nuova realtà che ha scoperto in quel di Montepulciano, Podere Casanova, una cantina e un agriturismo che Isidoro e Susanna Rebatto, originari del Veneto e imprenditori nel settore dell'energia pulita, hanno costruito praticamente dal nulla iniziando la loro avventura nel 2015 con passione, idee, e una potente, contagiate, capacità innovativa.

Dal momento che Podere Casanova è senz'altro un'azienda eterogenea dalle molte sfaccettature, in quest'articolo di presentazione ci concentreremo sulla parte vitivinicola e sulle plurime bottiglie che producono dai loro oltre 15 ettari di vigneti, riservando ulteriori approfondimenti ad articoli futuri.



[Podere Casanova: Rosso e Nobile di Montepulciano, e molto altro](#)

Quando Isidoro e Susanna, nel 2015, hanno rilevato il podere, non c'era più neppure la cantina, nemmeno



il vino, niente di niente, tutto terminato dal 2012. Si sono quindi rimboccati le maniche e sono dovuti ripartire daccapo.

Molto studio, molto lavoro, tante idee e sapienza, e oggi la gran parte dei vigneti sono a sangiovese del tipo prugnolo gentile, per il Rosso e il Nobile come da tradizione di una delle DOCG più antiche e apprezzate d'Italia. Il resto è IGT: dal petit verdot al syrah, al cabernet sauvignon, al teroldego della Piana Rotaliana (in Trentino), allo chardonnay, al sauvignon, al petit manseng, alla malvasia, al grechetto, al verdello.

3 ettari sono a merlot e 3 a cabernet, mentre per lo chardonnay, il sauvignon, il syrah e il petit verdot, un ettaro a testa. Il grechetto, il petit manseng e la malvasia (che serve per fare il passito) beneficiano di uno spazio minore. Il resto è davvero una gran bella distesa di prugnolo gentile.

Per approfondire: [Sangiovese, il Re dei vitigni autoctoni toscani](#)



### Il Rosso e il Nobile, la tradizione impone

Ovviamente, in queste zone non si poteva prescindere dal Rosso e dal Nobile, nobile in tutti i sensi, elogiato anche da Francesco Redi nella celebre opera [Bacco in Toscana: Montepulciano d'ogni vino è il Re!](#) Una tradizione secolare che lo vuole come il più antico tra i vini toscani blasonati.

Nel nostro specifico, Rosso di Montepulciano Casanova è un blend di sangiovese, cabernet sauvignon e merlot. Fermenta in acciaio a temperatura controllata, macera qualche giorno sulle bucce, quindi passa in tonneaux francesi per 3 mesi, e dopodiché ne fa 8 in bottiglia. E poi, voilà, è pronto. Al naso intenso, ampio. Al palato avvolgente, caldo, equilibrato, fresco, dal tannino elegante.

Col Nobile di Montepulciano Casanova invece andiamo dritti sul classico. Il vino fermenta in acciaio, vola in tonneaux per 18 mesi, quindi in bottiglia per altri 6 mesi. E ci siamo. Eccome se ci siamo. Bell'impatto olfattivo: ribes, amarena, tabacco, caffè, cacao. Il gusto è pieno, raffinato, complesso. Equilibrio nell'acidità e, anche in questo caso, tannino morbido.

Mentre la differenza sostanziale per la Riserva è che riposa nelle barrique francesi da 1000 lt per 30 mesi, invece che per 18. Questo le conferisce una morbidezza ancora maggiore che la rende particolarmente affascinante, sia a livello tattile che gustativo.

E infine, non poteva mancare il grand cru, il fiore all'occhiello dell'azienda, il vino dai grappoli accuratamente, amorevolmente, selezionati a mano, il Nobile di Montepulciano Settecento: 100% prugnolo gentile. Le uve di questo grand cru vengono raccolte in una zona del vigneto familiarmente denominata "Il Bosco". Per il resto segue l'iter dei 2 Nobili e rimane nelle barrique francesi da 1000 lt per 24 mesi. Al palato, un'apprezzabile acidità e una struttura importante. Morbido il tannino. Un assaggio suggestivo, quasi sexy, come suggerisce il secolo libertino da cui proviene il nome.



## Il futuro è nei tagli bordolesi

Isidoro è convinto che il futuro del vino si diriga spedito verso i tagli bordolesi, più morbidi, più spendibili, nonostante lui riesca ad ammorbidire anche il sangiovese stesso vendemmiandolo il più tardi possibile e permettendo lo sviluppo della maturazione fenolica.

E non solo, perché è capace addirittura di ammorbidirlo ancora di più facendolo fermentare in legno di rovere francese ma, con un MA grosso come una casa: rovere francese a tostatura bassissima, in modo che il legno rilasci solo una minima parte delle sue sostanze e dei suoi sentori che altrimenti andrebbero ad alterare il gusto del vino. Insomma, il vino deve sapere di vino e di frutti, non di legno, afferma Isidoro. E noi siamo sostanzialmente d'accordo con lui.



## Gli IGT, ossia l'estro della sperimentazione di successo

E così, visto che il futuro è nei tagli bordolesi, ecco che a Podere Casanova prendono vita gli IGT Supertuscan.

## L'Irripetibile

Il primo di tutti, in ordine cronologico, è l'Irripetibile, un blend al femminile, con la sua bella etichetta rosa, il vino della signora del podere, come da tradizione antica delle campagne. Uve scelte di prugnolo gentile,

merlot, petit verdot, cabernet sauvignon, fermentate in tonneau, *“perché la superficie a contatto è minore e la botte tende a cedere meno legno”*. Macerazione sulle bucce, affinamento per 6 mesi in barrique nuova, e 4 mesi in bottiglia. E anche qui ci siamo eccome: caldo e avvolgente in bocca, tannino importante ma piacevole.

## Leggenda











L'importanza di chiamarsi... Franco Bernabei

In tutto questo enorme lavoro di ideazione e sperimentazione, c'è anche la presenza del celebre enologo Franco Bernabei, che ha saputo magistralmente interpretare il desiderio di sperimentare di Isidoro, e quindi, di conseguenza, di innovare, rispetto alla classica produzione di Nobile che caratterizza la zona.

Il Rosso e il Nobile pertanto rimangono la base, e il grosso della produzione del Podere Casanova, ma le idee non si esauriscono lì e spaziano tra vitigni internazionali e altri meno famosi, quasi abbandonati, componendo un quadro inconsueto, originale, e dunque ancora più degno d'attenzione.



## Produzione e premi

La produzione attuale è di circa 70-80mila bottiglie annuali, l'obiettivo è però arrivare a 130mila. Ovviamente la situazione congiunturale ha avuto la sua influenza.

Nonostante il breve periodo di attività, Podere Casanova ha già ottenuto alcuni premi inaspettati a Bruxelles e Londra. Tra i più premiati, il Nobile di Montepulciano Settecento e l'IGT Leggenda.

## Ma le etichette dei vini di Podere Casanova, chi le ha disegnate?

Le etichette delle bottiglie di Podere Casanova sono state disegnate da Andrea, il figlio di Susanna e Isidoro, che ha frequentato l'Accademia delle Belle Arti di Venezia. L'idea era di donare alle etichette un qualcosa che potesse somigliare a uno stemma araldico che rievocasse la nobiltà delle cantine vitivinicole toscane. Così è nata l'immagine del gufo, quale simbolo, un animale notturno intelligente, misterioso, saggio, e con la capacità di sondare il proprio sé interiore. Su questo concetto di base si sono poi sviluppati i disegni delle varie etichette.

Ecco quindi lo skyline di Montepulciano al tramonto per il Rosso, un vino da servire anche freddo, come aperitivo. La cravatta per il Nobile classico, e il raffinato cilindro per la Riserva. Una cortigiana da un quadro di Schiele per il Settecento, il secolo dei lumi, del libertinaggio e di Casanova, appunto, il cui ritratto si

ritrova poi in Leggenda. Mentre sull'Irripetibile, il vino al femminile dedicato a Susanna, si nota un delicato, velato, profilo di donna che è proprio... Susanna. Abbiamo il privilegio di svelarlo in anteprima.

Insomma, una linea di vini toscani che hanno il loro *fil rouge* senz'altro nella passione, nella carnalità, tipica casanoviana, ma anche in un accentuato romanticismo, forse la nota più spiccata, quella che percepiamo maggiormente.



## Podere Casanova, Azienda sulla via del biologico

Dal 2021 Podere Casanova è in conversione biologica, ma con una sperimentazione in atto dal 2019 che tende a portare l'utilizzo del rame a quantità ridotte sino all'abolizione totale. Nel 2022, per il secondo anno consecutivo, tutto il vigneto sarà trattato in modalità del tutto naturale con una bassissima quantità del metallo pesante.

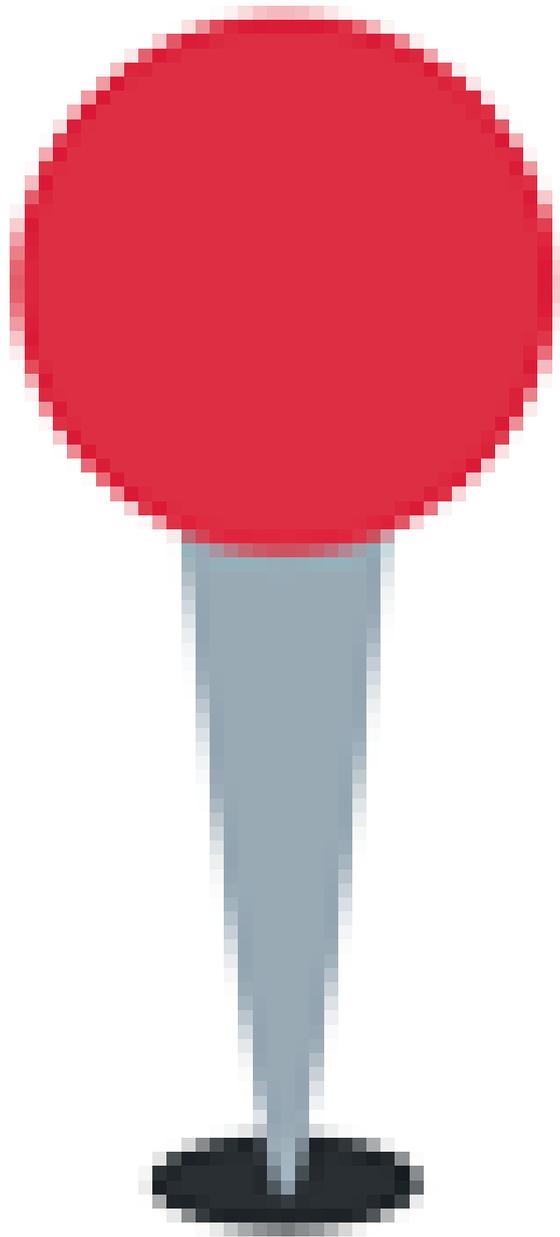
## Il Podere Casanova ecosostenibile

In corso di certificazione sulla sostenibilità secondo tre pilastri principali: sociale, ambientale ed economico, Podere Casanova si annovera tra le aziende agricole ecosostenibili. Il che significa sensibilità per l'ambiente inteso come suolo, territorio, risorse naturali ed energetiche, ma non solo. Fondamentale è l'attenzione ai collaboratori, la squadra, motore pulsante dell'Azienda, e al tessuto sociale che vi sta intorno,

dove le buone pratiche di solidarietà e rispetto delle tradizioni si integrano in un unicum con le stesse origini di Susanna e Isidoro. Dal Veneto alla Toscana.



Ora, caro amico, cara amica wine-lover, non ti resta che andare sul sito [www.poderecasanovavini.com](http://www.poderecasanovavini.com), ordinare qualche bottiglia di Podere Casanova, degustarla, e poi raccontarci le tue sensazioni. Scrivi qui sotto, su [Facebook](#), su [Instagram](#), coraggio, rimaniamo in trepidante attesa del tuo parere.



PER APPROFONDIRE:

- [Montepulciano: il nobile borgo della Val di Chiana senese](#)
- [Vini toscani famosi nel mondo: impressionante varietà d'eccellenza](#)
- [Maturazione del vino: quando invecchiare non è poi così male](#)

