

Svelato il Galatrona 2021 in anteprima speciale da Pipero Roma

scritto da Augusta Boes | 10/11/2023



Presentata in esclusiva la nuova annata dell'iconico cru di Merlot della cantina Petrola di Valdarno di Sopra. I deliziosi piatti in abbinamento e l'appassionante narrazione di Luca Gardini hanno creato un'atmosfera di armonia e intensità

Quando l'arte della cucina incontra quella del vino, si accende la magia. Parole come equilibrio, intensità, armonia diventano **sensazioni tangibili da assaporare in silenzio**, a occhi chiusi, per poterne cogliere il senso più profondo.

L'arte sa dare voce alle emozioni, ed è intorno a questo concetto che è stata pensata e organizzata l'**anteprima del Galatrona 2021 di Petrola**, iconica etichetta dell'azienda vitivinicola di Valdarno di Sopra (AR). L'ambiente raffinato del **ristorante Pipero a Roma**, l'arte dell'accoglienza del patron Alessandro e l'estro dello chef **Ciro Scamardella**, hanno fatto da complemento alla vibrante narrazione di [Luca Gardini](#).

Galatrona 2021 di Petrolo: la presentazione in anteprima a Roma

L'evento organizzato da **Luca Sanjust** e suo figlio **Rocco**, viticoltori attenti e appassionati, è andato oltre la semplice convivialità coinvolgendo la stampa specializzata in un momento di piacere intenso e ricco di emozioni. **Cinque piatti per quattro vini**, in un gioco di combinazioni e permutazioni alla ricerca delle sottili sfumature e delle sensazioni nascoste che si sommano alle dominanti gusto-olfattive.

Il Trebbiano Bòggina B 2021 inaugura la degustazione

Le etichette che hanno anticipato l'ingresso del Galatrona 2021 sono state ugualmente coinvolgenti, a partire dal **Bòggina B 2021**, un Trebbiano di cui vengono prodotte circa 7.000 bottiglie l'anno.

Il Trebbiano, insieme al Sangiovese, è il vitigno autoctono per eccellenza in questa zona della Toscana. Dal 1300, e per tutta la durata della piccola era glaciale, fu il protagonista assoluto sulle tavole di nobili e papi, anche perché l'illustre fratello a bacca nera, con il freddo intenso dell'epoca, non riusciva ad arrivare a maturazione ed era quasi completamente scomparso.



Il Trebbiano Bòggina B 2021 ha aperto la degustazione dei vini Petrolo (Foto © Augusta Boes).

Vinificato in tonneaux francesi, resta sulle fecce fini per 15 mesi, e non lascia mai la botte d'origine se non per l'imbottigliamento. Il risultato è un **vino intenso e sfaccettato**, ricco di sorprese, specialmente al naso. È ghiotto e dinamico al sorso, tagliente e verticale in ingresso per poi distendersi accarezzando la bocca con morbidezza glicerica e un'impalpabile trama tannica.

Non è dunque facile lasciarlo nel calice, ma vale la pena provarci perché la ricchezza dei profumi che sviluppa nel tempo è davvero impressionante. Apre con un'inedita nota di idrocarburo che ricorda il riesling, seguita da sensazioni di frutta gialla, di pompelmo, mandorle e zafferano. Il ricco bouquet è impreziosito poi dalla freschezza balsamica di erbe come timo, rosmarino ed elicriso. Sbocciano, infine, i fiori di acacia e di ginestra e un tocco leggerissimo di camomilla.

Delizioso l'abbinamento con la *zolla di manzo crudo*, un trompe-l'œil del gusto in cui la salsa d'accompagnamento riporta nel piatto il sapore della carne alla brace, sensazione amplificata dall'abbinamento col vino che ne esalta le note fumé. Il vero matrimonio d'amore però questo vino lo ha trovato con la *Carbonara di Pipero*, accostamento che ne ha esaltato l'intensità e la complessità aromatica in maniera esponenziale.



Carbonara di Pipero abbinata al Bòggina B 2021 (Foto © Augusta Boes).

Il “Grand Cru” di Merlot in purezza di cantina Petrolo

Ma parliamo del **Galatrona 2021**, grande protagonista dell'evento. Un “**Grand Cru**” di Merlot in **purezza** dal nobile accento toscano. L'omonima vigna è stata impiantata alla fine degli anni Ottanta con cloni provenienti da Bordeaux.

Rubino brillante, nel calice sprigiona una ventata di fiori che incedono di pari passo con croccanti note di frutti rossi seguiti da intarsi balsamici di macchia mediterranea e pepe bianco. In bottiglia da soli sei mesi, è solare ed esuberante nell'acerba beltà dell'adolescenza.

Resta saldo a centro bocca e non è ancora pronto a spiegare completamente la sua storia. Ha il candore e l'innocenza degli animi giovani e freschi, ma promette un'evoluzione nel tempo che

regalerà profondità e magnificenza. Il carattere c'è tutto e il solco della sua prospettiva già tracciato. Sarà molto interessante seguirne il cammino, ma molto difficile resistere alla tentazione di stapparlo subito. Fate come volete, la gioia è assicurata in ogni caso.



Il Galatrona, annate 2015 e 2021 (Foto © Augusta Boes).

Galatrona 2015 di Petrolo, personalità complessa

E sono sorsi di gioia intensa quelli che regala il **Galatrona 2015** e che confermano il potenziale di evoluzione del giovane fratello. Equilibrio, armonia e profondità per questo vino freschissimo e teso, che poi si distende ampio e magnifico conquistando con suadente progressione ogni angolo della bocca. Versatile nell'abbinamento, si sposa con ogni piatto del menù proposto, ma è con il *filetto di manzo e prugna* che trova la massima espressione della sua complessa personalità, a voler confermare che i grandi classici sono intramontabili e rimangono sempre una scelta sicura.

Possiamo definire questa degustazione come la riproduzione sinfonica del canto della natura che, al di là del puro piacere edonistico, ha regalato gioia ed emozioni a tutti i partecipanti. Gli sguardi luminosi e i sorrisi soddisfatti, scambiati al momento dei saluti di commiato, non lasciavano dubbi in tal senso.

Petrolo Società Agricola S.S.

Mercatale Valdarno (AR), Loc. Petrolo N° 30

www.petrolo.it