

Di Grechetto in Grechetto, le evoluzioni in bottiglia di Tenuta La Pazzaglia

scritto da Malinda Sassu | 29/10/2021



Dal Poggio Triale al G109 in anfora e, nel prossimo futuro, anche un macerato: tutta l'anima della Tuscia di qualità per l'azienda viterbese di Laura e Teresa Verdecchia

Ne ha fatta di strada la **Tenuta La Pazzaglia**, tra calanchi e terreni argillosi, nonostante si pensasse a questo angolo della Tuscia come terra eletta di rossi. Ma l'animo tenace di **Laura e Teresa Verdecchia**, al contrario, è riuscito a scolpire nella pietra le evoluzioni di un **vino bianco dalla forte personalità**, la profondità di un vitigno spesso bistrattato, il **Grechetto**.

Lo stile e la qualità dei vini che le sorelle di Castiglione in Teverina hanno saputo creare, sono gli ingredienti del successo che ultimamente non si è fatto attendere e, il **Tre Bicchieri Gambero Rosso per il Poggio Triale 2019** di recente assegnazione, è solo l'ultimo in ordine di tempo.

«Abbiamo impiegato anni di duro lavoro per ridare splendore a queste vigne - spiega Laura Verdecchia - le abbiamo dissodate, impiantate e coltivate, credendo sin da subito in quello che facevamo».

Biologico e sostenibilità, l'anima di Tenuta La Pazzaglia

Conduzione biologica e sostenibilità in primo piano e il prezioso aiuto dell'**enologo Daniele Di Mambro**. Così la Tenuta La Pazzaglia si è contraddistinta, prima fra tutte, per la **vinificazione separata delle due anime del Grechetto**: la gentilezza del [Grechetto di Todi o G5](#) e la verve del **G109**, meglio noto come Grechetto di Orvieto.

Coniugare il passato, il presente e il futuro nelle tante facce del vitigno dalle due anime, in una terra ricca di tradizione e di storia: Laura e Teresa ci sono riuscite anche nella **piccola produzione in anfora** e di un macerato che potrebbe uscire già il prossimo anno.

Vino, olio ed enoturismo di qualità

Qualità in vigna ma anche un **superbo olio**, ultimamente anche tanto **enoturismo di qualità**: le terre etrusche della Tenuta La Pazzaglia sono tornate così a vivere, ad essere produttive e a diventare quel luogo magico che è oggi, meta di turisti appassionati che si spingono sin qui, tra il verde delle campagne e dei boschi che dominano la valle del Tevere.

Dal 2014 al 2019: la longevità del Grechetto nella verticale del Poggio Triale

Espressione territoriale in purezza del G5 alias il Grechetto di Todi, il [Poggio Triale](#), dopo un'accurata selezione dei grappoli, fermenta a temperatura controllata e affina sulle fecce fini per circa 6 mesi, per sostare poi in bottiglia in un tempo variabile di 9/12 mesi, arrivando anche ai due anni, se necessario.

Cinque le annate degustate dove si evince tutta la precisione, la passione e la pazienza di Teresa Verdecchia per enfatizzare al meglio la gentilezza e le capacità di invecchiamento del suo Grechetto.

A partire dalla **splendida annata del 2014**, dal color paglierino dorato e che esprime tutta la sua personalità al naso nella maturità di frutta gialla e intrecci aromatici, fieno e zafferano, ricordi di origano. Ancora presente l'elegante freschezza e l'impronta sapida, lunga la sua persistenza.

Si fa notare per la personalità olfattiva il **Poggio Triale 2015**: presenti le note agrumate di pompelmo e cedro, pesca e miele. Intrigante il sentore di nocciola tostata che ritorna nel lungo finale sapido. L'avvolgenza di questa annata è particolarmente intensa pur senza appesantire la beva che invoglia ad un secondo calice.

Si passa direttamente all'oro nel calice del **Poggio Triale 2017**, più fruttato e minerale, il cui profumo rimanda a sentori di pesca, susina e mela cotogna, fiori di zagara ed erbe aromatiche. Meno strutturato del precedente ma con vibrante freschezza e giusta sapidità.

L'**annata 2018** segue l'olfattivo di quella precedente, con note vegetali più spiccate e una bella tensione sapida, più agile e agrumato nel finale. Un ventaglio olfattivo incredibile per il **Poggio Triale annata 2019**: salvia, genziana, mela golden e pera, sfumature mandorlate, agrumi, ananas e timo. Intenso ed elegante, di grande persistenza al palato dove freschezza e sapidità si bilanciano in un finale di lunghi ritorni fruttati e minerali. Il principe di casa non si smentisce e mostra pienamente tutta la sua capacità e un lungo orizzonte evolutivo di fronte a sé.

Dalla terracotta al vino, il G109 in anfora della Tenuta La Pazzaglia

Nel corso degli ultimi decenni il **mondo del vino ha riscoperto l'anfora**, sempre più diffusa in Italia, non solo per il suo fascino arcaico del richiamo alle origini ma anche per la sua **naturale prerogativa di non cedere nulla al vino**. Una caratteristica non da poco se consideriamo la richiesta di un mercato sempre più attratto dall'espressione varietale e meno incline alle maschere aromatiche e boisé del legno.

Per gli stessi motivi e, perché no, nel **tentativo di scoprire un nuovo volto del Grechetto**, è nato in azienda il **G109 affinato in anfora**. Una prima sperimentazione nel 2018 per arrivare alle soddisfazioni del 2020 dove il vino, senza stabilizzazione proteica e filtrazione, sei mesi di affinamento in anfora e otto/dieci mesi in bottiglia, inizia ad assumere il volto di quello che era **l'intento di Teresa Verdecchia: l'idea di un vino naturale e sano**, soprattutto, quello di non seguire le mode ma il proprio istinto.

Caratteristiche del G109 affinato in anfora

800 bottiglie andate praticamente a ruba del G109, il **Grechetto di Orvieto in purezza**, presentato con una veste artigianale in terracotta: luminoso il giallo dorato e forte l'impatto olfattivo di frutta matura a pasta gialla, pesca e melone, che si alternano a miele e frutta secca, con leggeri accenni floreali. Vivace l'acidità, grande e piacevole la sapidità al palato. Un corpo consistente e di grande beva, dagli intensi ritorni agrumati e lungo finale.

Le premesse ci sono tutte per un Grechetto dal volto differente, senza cadere nelle mode ma per volare sempre più in alto e mantenere alta la bandiera dell'eccellenza di un Lazio di qualità che ci piace sempre di più.

Tenuta La Pazzaglia

Strada Bagnoregio 4 - Castiglione in Teverina (VT)

[Sito web](#) - [Facebook](#)