

## SAN MARCO E L'OLIVELLA, DUE REALTÀ COMPLEMENTARI AL SERVIZIO DELLA QUALITÀ

di *Ciro Scategni*

NE PARLA CON ARTÈVINO

**DANILO NATERNIOLA**, PROPRIETARIO DELLE DUE AZIENDE



San Marco  
Via di Mola Cavona, 26/28  
00044 Frascati (RM)  
Tel. 06 9409403  
www.sanmarcofrascati.it

### San Marco

L'azienda San Marco è nata nel 1972 su Colle San Marco a Frascati e dodici anni fa si è trasferita a Vermicino in una nuova sede, una ex-cooperativa che in passato era l'immobile del primo enopolio di Frascati. Completamente ristrutturata, è ora una delle cantine del centro Italia più all'avanguardia dal punto di vista delle vinificazioni, delle criomacerazioni e delle certificazioni di qualità. Ci siamo imposti una "filosofia" di lavorazione del "prodotto vino" caratterizzata dal rigoroso controllo di tutti i passaggi della filiera di trasformazione: dalla raccolta delle uve alla fermentazione, dalla vinificazione all'affinamento, dall'imbottigliamento alla commercializzazione di ogni singolo vino. Presente sul territorio a 360 gradi attraverso punti di vendita diretti, enoteca, ristorante e punto di ricezione turistica enogastronomica, l'azienda San Marco è particolarmente innovativa non soltanto per le vinificazioni, ma anche per le tipologie di prodotti. Cinque anni fa ha immesso nel mercato la linea dei monovitigni "Solo", introducendo nella zona di Frascati varietà internazionali come Merlot, Shiraz e Sauvignon. Questa azienda ha anche diversificato la produzione dei Frascati, puntando sulla personalità delle varietà autoctone e sulle differenti tipologie di vinificazione. È nata, così, la linea "Crio", con i suoi vini "Crio 8", "Crio 10" e "Crio 12", in pratica i Frascati di nuova generazione. Siamo, inol-

tre, l'unica azienda nel territorio che porta avanti la tradizione dello Spumante DOC, previsto dal disciplinare, e abbiamo anche reintrodotta sul mercato, circa dodici anni fa e con fecondi risultati, il Cannellino. San Marco sembra più ampia di quello che è nella realtà perché è riuscita a interpretare il territorio in modo completamente diverso rispetto ad altre aziende e, naturalmente, perché ha un'ampia gamma di prodotti. Ci è riuscita andando a individuare e vinificare separatamente, valorizzandole, le varietà che compongono il Frascati, ad esempio la Malvasia Puntinata in purezza, diversificando la produzione del Frascati a seconda della tipologia, dell'origine e della qualità delle uve. San Marco produce sia su vigneti di proprietà che su vigneti in affitto, tra questi, attraverso un protocollo di qualità, è andata ad individuare, valorizzandoli, gli appezzamenti più vocati. San Marco è, oggi, la prima azienda vinicola del Lazio che può vantare tre certificazioni internazionali di qualità ottenute dal DNV ("Det Norske Veritas"), organismo di valutazione internazionale che garantisce il marchio di qualità della lavorazione sull'intera filiera produttiva. In ultimo, ma non in importanza, vorrei ricordare che dal 2003 applichiamo la tecnica della "vendemmia fredda" con l'apporto controllato dell'anidride carbonica liquida e solida: una fonte di freddo assolutamente naturale che permette di ottenere vini dai colori più brillanti, più strutturati e con note aromatiche più marcate, garantendo una migliore vinificazione.

### L'Olivella

Azienda giovane, dinamica, innovativa, in costante evoluzione che mantiene, tuttavia, solidi legami con la cultura e la tradizione del territorio. L'Olivella è nata con l'intento di recuperare le varietà autoctone della zona. È stata fondata nel 1986 dalla felice intuizione di un esperto viticoltore pugliese, Umberto Notarnicola, e da un puntiglioso enologo piemontese, Bruno Violo, entrambi innamorati del territorio laziale. È un posto bellissimo, dal terreno straordinariamente fertile, in cui abbiamo svolto un minuzioso lavoro per quanto concerne la selezione e la sperimentazione sulle varietà autoctone. È un'azienda agricola che da ben sette anni è a conduzione totalmente biologica e dove, già nei primi anni '80, abbiamo introdotto l'alta densità e il "Guyot corto" come metodo di potatura. È un'azienda, da diversi anni anche agriturismo, di appena dodici ettari in cui da cinque anni lavoriamo anche con vendemmie tardive, con produzione prevalente di bianchi. La cantina è sempre disponibile a ricevere le visite degli eno-appassionati e dei consumatori curiosi di sapere come nascono i vini di qualità e, durante il periodo della vendemmia, di vedere come si applica la "tecnica del freddo".

AZIENDA AGRICOLA



L'OLIVELLA

### Un confronto

L'Olivella è completamente diversa da San Marco, ma in realtà sono due realtà che si completano a vicenda. Innanzitutto L'Olivella riesce a lavorare in modo molto più selettivo e con dei tempi molto più vicini alla tradizione dal punto di vista della vendemmia, della raccolta, e di tutti i processi di produzione. La San Marco impropriamente viene ritenuta da molti un'azienda grande, ma se si pensa alla media della produzione vinicola italiana, San Marco è una realtà medio-piccola; ciò non toglie che in zona possa impressionare qualcuno, seppur ingiustamente. San Marco esporta il 90% della sua produzione all'estero, L'Olivella trova, invece, una grandissima soddisfazione nel mercato locale, specialmente in quello di Roma. Per fortuna L'Olivella è stata la prima ad investire su una rete di agenti e a seguire attentamente il mercato che certamente, alla sua nascita, era più fertile e attento ai prodotti locali. Attualmente esportiamo il 55% della produzione totale dell'azienda, mentre il 45%, con nostra grande soddisfazione, trova sbocco sul mercato regionale. Noi riteniamo che, come accade in tutte le regioni d'Italia, alla valorizzazione dei prodotti gastronomici locali dovrebbe essere sempre accompagnata un'altrettanto importante presenza dei prodotti vinicoli locali; l'unico posto dove ciò non avviene è Roma e provincia, eppure la qualità media dei nostri prodotti è altissima. San Marco è un'azienda molto più innovativa e complessa rispetto a L'Olivella, più attenta alle indicazioni dei mercati internazionali, esporta infatti in 42 Paesi.

### In arrivo dalle due aziende...

San Marco presenterà presto tre novità, tre versioni particolari del Frascati che puntano su tre ben definite caratteristiche del prodotto: fragranza, morbidezza e sapidità. Poi presenterà il "Solo Frascati", la linea dei "Solo" verrà ampliata, quindi, con un Frascati, anch'esso in anteprima al Vinitaly. L'Olivella, invece, farà un restyling dell'etichetta del Bombino in purezza, cercando di conferirgli una nuova immagine, e tornerà finalmente al Vinitaly, dopo 2 anni di assenza, con il passito "Tre Grome". Inoltre stiamo lavorando ad un prodotto, da circa sei anni, che non sarà un vino. A voi la curiosità.

Az. Agricola L'Olivella

Via Colle Pisano, 5  
00044 Frascati (RM)  
Tel. 06 9424527

## CARTA DEI VINI

### SOLO SAUVIGNON - SAN MARCO Bianco IGT Lazio

**VITIGNI:** Sauvignon al 100%  
**TIPOLOGIA TERRENO:** Collinare, ben ventilato, di origine vulcanica ricca di sali minerali (potassio, fosforo e magnesio).  
**VIGNETI:** Allevamento a Guyot con una densità di 4.500 ceppi per ettaro. La produzione si aggira sugli 80 quintali per ettaro.  
**VENDEMMIA:** Manuale, grappolo per grappolo. Al raggiungimento della giusta maturazione dei frutti si procede ad un'accurata scelta delle uve.  
**VINIFICAZIONE:** Attraverso la "vendemmia fredda". Dopo la pressatura soffice delle uve, il mosto passa alla fase della macerazione prefermentativa a freddo attraverso la quale si preservano al massimo livello tutte le sostanze aromatiche del frutto con il drastico abbattimento delle ossidazioni.  
**AFFINAMENTO:** In vasche d'acciaio, cui segue un breve periodo di permanenza del vino in bottiglia.  
**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,50% Vol.  
**ANALISI SENSORIALI:** Il vino è di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Al naso è intenso, persistente, fine, fruttato con note di ananas e banana, vegetale con riconoscimenti di foglia di pomodoro. Al gusto si presenta morbido, pieno, elegante, equilibrato, piacevolmente sapido, di buona persistenza.  
**ABBINAMENTI:** Con crostacei, risotti di mare. Ideale con l'aragosta e con l'astice.



### CESANESE MAGGIORE - OLIVELLA Rosso IGT Lazio - Annata 2001

**VITIGNI:** Cesanese al 100%  
**TIPOLOGIA TERRENO:** Di origine vulcanica. Ricco di potassio, fosforo e magnesio, collinare, ben esposto e ventilato.  
**VIGNETI:** Forma di allevamento a Guyot con una densità di 3.500 ceppi per ettaro. La produzione è di circa 70-80 quintali per ettaro.  
**VENDEMMIA:** Manuale, con accurata selezione delle uve, all'inizio del mese di novembre, con accurata scelta degli acini leggermente appassiti.  
**VINIFICAZIONE:** Fermentazione per 15 giorni a temperature controllate di 30-32 gradi. Il prodotto viene svinato in due tempi, con un "ripasso" sulle vinacce per diversi giorni. Dopo la svinatura il vino viene conservato in serbatoi d'acciaio.  
**MATURAZIONE:** 12 mesi in barrique di rovere francesi.  
**AFFINAMENTO:** 12 mesi in bottiglia.  
**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14,50% Vol.  
**ANALISI SENSORIALI:** Colore rosso rubino tendente al granato. Al naso è complesso, elegante, cangiante. Si riconoscono profumi speziati (pepe nero) e vegetali con sentori di vaniglia. In bocca si evidenziano tannini ben calibrati, nota alcolica evidente ma ben amalgamata da una consistente spalla acida. È di corpo, tendente al robusto, equilibrato e di lunga persistenza gustativa con retrogusto fruttato.  
**ABBINAMENTI:** Va servito dopo attenta caraffatura. Da bere preferibilmente con arrosti, carni alla griglia, selvaggina e formaggi di media stagionatura.

