

Appuntamenti Primo Piano

# Castello di Montepò e la famiglia Biondi Santi. Il Brunello BBS/11 per due giorni nelle Eolie

di: Redazione

18 settembre 2020



Inizia il tour di **Castello di Montepò** nell'alta ristorazione. Le prime due tappe sono in Sicilia, nelle Isole Eolie, il 21 e 22 settembre. Degustazioni, abbinamenti cibo-vino, con il racconto del *Sangiovese Grosso* e le "imperdibili verticali" delle etichette più rappresentative dell'azienda della famiglia **Biondi Santi**.



Tancredi Biondi Santi

Il primo appuntamento è lunedì 21 settembre all'Hotel *Signum di Salina* con la verticale di tre annate di Schidione – il Supertuscan blend di Sangiovese Grosso BBS 11, Cabernet Sauvignon e Merlot, coltivate nella tenuta in Maremma della famiglia Biondi Santi – riservata a titolari e sommelier degli associati de *Le Soste di Ulisse*, il circuito che raggruppa il meglio dell'ospitalità siciliana.

A seguire un pranzo con gli abbinamenti appositamente studiati da **Martina Caruso**, chef 1 stella Michelin del *Signum*, con Schidione, Sassoalloro, figlio enologico prediletto di Castello di Montepò, e JeT, il primo rosato ottenuto dalle uve Sangiovese grosso BBS11.

Il giorno successivo, martedì 22 settembre, si replica al *Therasia di Vulcano*, resort di lusso affacciato sul mare dell'Arcipelago, da cui si ammira uno dei tramonti più affascinanti del Mediterraneo. Alla degustazione verticale parteciperanno titolari di enoteche, ristoratori, direttori di hotel e sommelier di sala che – nel panorama dell'accoglienza siciliana – si distinguono per la selezione dei vini presenti nelle loro strutture.



*Giuseppe Biuso, chef del Cappero del Therasia di Vulcano*

Anche per questo secondo appuntamento è previsto un abbinamento ai piatti di **Giuseppe Biuso**, Chef 1 stella Michelin del *Cappero*, il ristorante di punta del *Therasia*.

Entrambe le verticali saranno guidate da **Tancredi Biondi Santi** che racconterà in prima persona del progetto *Castello di Montepò 2020/2030*, centrato sull'unicità del territorio della Maremma e del vitigno *Sangiovese Grosso BBS11*, un caposaldo della storia vitivinicola della famiglia Biondi Santi.

#### La Tenuta di Montepò



#### CASTELLO DI MONTEPÒ

Il Castello di Montepò, la cui originaria edificazione è da attribuirsi al senese Roberto Sergardi, è stato edificato in questa forma nella prima metà del 1300 e dista da Scansano (Grosseto) circa 7 Km. La Tenuta conta su 600 ettari complessivi di estensione, di cui 50 dedicati alla coltivazione della vite, il territorio è quello della Docg Morellino di Scansano. La proprietà è stata acquistata da Jacopo Biondi Santi intorno al 2000. I vitigni coltivati: Sangiovese (il famoso clone BBS11) per il 70%, Cabernet Sauvignon e Merlot. Le etichette aziendali sono sei: Sassoalloro (Sangiovese in purezza), Morione (Merlot in purezza), Braccale (Sangiovese e Merlot), Schidione (Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese), Schidione Millennio (una riserva speciale) e il Morellino di Scansano.

*Nota: le degustazioni del 21 e 22 settembre non riguarderanno i vini "Biondi Santi – Tenuta il Greppo": dal 2016 è stata infatti acquistata da Epi, gruppo indipendente francese guidato da Christopher Descours focalizzato nello sviluppo dei brand di lusso del quale fanno parte, tra gli altri, lo champagne Piper-Heidsieck.*



*Martina Caruso, chef stellato  
del Signum di Salina*

**Il clone Sangiovese Grosso BBS11  
della famiglia Biondi Santi**

Nel settembre 1970 Franco Biondi Santi iniziò una selezione clonale delle sue vecchie viti del Greppo, provenienti dalla selezione massale iniziata dal nonno Ferruccio a metà dell'800, in collaborazione con i professori Casini, Bandinelli dell'Istituto di Coltivazioni Arboree della Facoltà di Agraria dell'Università di Firenze. In cinque vendemmie furono selezionati diversi cloni di Sangiovese ma quello divenuto ufficiale è il **BBS/11 (Brunello Biondi Santi, vite n° 11)**, clone dal quale sono state prelevate le gemme poi innestate sulle nuove barbatelle selvatiche. In seguito a tale selezione il BBS11 è entrato a far parte dell'Albo dei "Vitigni Raccomandati" dell'Unione Europea.

*La configurazione orografica della Tenuta, la circolazione delle correnti d'aria, la presenza di grandi aree boschive, e la stessa particolare composizione dei suoli dove è predominante il galestro a larga tessitura, sono condizioni essenziali a definire gli aspetti identitari dei vini del Castello di Montepò. Una valorizzazione che la famiglia Biondi Santi cerca di conseguire ad ogni vendemmia, con coerenza e proiezione nel futuro. Il valore da ricercare è principalmente in ogni singola microzona e in una gestione rispettosa delle potenzialità di ogni vitigno/vigneto, che vanno comprese e sviluppate per vini identitari e quindi pienamente riconoscibili nella tradizione produttiva dei Biondi Santi. L'approccio di Donato Lanati, chiamato ad affiancare la famiglia, è ancora più centrato sugli aspetti di interazione di suoli, climi e varietà impiantate, e come gli stessi, componendosi tra loro, possono caratterizzare maggiormente le peculiarità produttive di un unicum originario come è la Tenuta del Castello di Montepò, nel sud-est della Maremma in Toscana.*



*In seguito a tale selezione il BBS11 è entrato a far parte dell'Albo dei  
"Vitigni Raccomandati" dell'Unione Europea.*