

Cantina Sant'Andrea (LT)

La storia



Alla metà dell'ottocento in una piccola isola del sud Italia, Pantelleria, Andrea I Pandolfo, bisnonno dell'attuale proprietario Gabriele, iniziò a piantare viti e produrre vini a base di uve Zibibbo. Nel 1880, Andrea I, vendette i piccoli vigneti dell'isola ed acquistò 60 ettari di terra vergine a nord della Tunisia e precisamente a Khanguet Gare, nel Capo Bon. Vennero piantate le prime viti, raccolte le prime uve ed, ai primi del '900, Andrea I, affiancato dal figlio Giovanni nella propria cantina di famiglia iniziò a produrre vini di qualità tanto che dal porto di Tunisi partivano navi cariche del suo vino per servire i migliori mercati di Francia.



Nel 1938 Andrea II, figlio di Giovanni, appena sedicenne prese le redini dell'azienda e continuò, con coraggio e fatica, a far crescere la fama e la qualità dei vini. Ma una terribile malattia, la fillossera, arrivò in Tunisia distruggendo tutti i vigneti dell'azienda. Le secche viti vennero tagliate, bruciate ed il carbone ricavato fu venduto ai mercati generali di Tunisi. Furono anni durissimi. Dalla Francia arrivarono le prime barbatelle innestate resistenti alla malattia ed i terreni rossi e desolati iniziarono a ricolorarsi di verdi foglie di vite e generosi grappoli d'uva. Il 12 maggio 1964, l'allora presidente della Tunisia, Harbib Bourghiba, con un provvedimento entrato nella storia, espropriò tutti i beni e le proprietà degli stranieri in terra Tunisina. Da un giorno all'altro tutto il lavoro e i sacrifici di una vita furono cancellati e la famiglia Pandolfo dovette lasciare il paese e dividersi tra Francia e Italia. Andrea II, allora 42 enne, con la moglie Elena ed i figli decisero di venire in Italia ed acquistare un piccolo podere, il 1720 di via Renibbio vicino a Terracina (LT), per ricominciare a lavorare quell'odiata amata terra e raccogliere, con la vendemmia 1968, le prime uve da vinificare. I primi clienti, le prime bottiglie con le etichette scritte a mano, le prime botti di castagno e la cantina iniziò ad inserirsi

Le ricette di CucinacoNoi

Ricette di cucina, enologia, rubriche...

<http://www.cucinaconoi.it>

tra le prime realtà vitivinicole pontine. Nel 1976 venne a mancare Andrea II Pandolfo ed i giovani figli, affiancati dalla madre Elena, decisero di continuare quel sogno iniziato 150 anni fa da Andrea I in un piccolo vigneto di Pantelleria. Nacque così l'azienda "Sant'Andrea" che ha nel nome il ricordo del suo fondatore. Attualmente l'azienda è gestita da Gabriele Pandolfo con la moglie Enza, il figlio Andrea III e la cognata Ornella; tutti aiutati dalla vigile e costante presenza della mamma Elena.

La Cantina



Negli ultimi anni tutta la cantina è stata interamente rinnovata ed adeguata alle più moderne tecnologie per l'ottenimento di vini di qualità. Presse soffici per avere mosti dolci e pregiati, piccoli serbatoi in acciaio termocontrollati per esaltare e preservare al meglio le caratteristiche aromatiche dei vini, piccole autoclavi per la produzione di spumanti speciali e particolari, vinificatori dell'ultima generazione per estrarre dalle uve rosse colori intensi e tannini nobili, barrique di rovere per conferire ai vini profumi e caratteristiche uniche, una moderna linea di imbottigliamento infine per imprigionare tutto questo in una preziosa bottiglia.

Ma tutti gli sforzi fatti nella cantina nascono con il preciso compito di affiancare al meglio quello che la natura dà in vigna.



I vigneti

Potremmo dire che l'azienda ha due anime, la prima vocata alla sperimentazione ed all'innovazione, la seconda legata

Le ricette di CucinaNoi

Ricette di cucina, enologia, rubriche...

<http://www.cucinaconoi.it>

alle tradizioni e alla riscoperta del passato. Ed è con questo preciso spirito che nascono le vigne. La prima, collocata nelle vicinanze dell'azienda, ha sempre rappresentato una sfida verso un territorio privo di tradizione vitivinicola, come quello dell'agro pontino, ma eccezionale a livello microclimatico per sperimentare e provare. La seconda, immersa nelle avare colline che circondano la cittadina di Terracina, vuole riscoprire i vecchi vini che già gli antichi romani conoscevano ed apprezzavano.

E' così che vitigni internazionali come il Merlot, il Cabernet Sauvignon, il Petit Verdot, il Syrah, lo Chardonnay si sono affiancati ai tipici Trebbiano, Malvasia, Sangiovese, Cesanese, Montepulciano, Moscato di Terracina per creare vini dalle caratteristiche uniche.



Enoteche aziendali

Rappresentano da sempre il punto di riferimento per tutta la clientela e gli appassionati amici. Al loro interno si possono trovare tutti i vini prodotti dall'Azienda, sia la storica linea Classica che la nuova Selezione Acquerelli. E' anche possibile acquistare del vino sfuso, come da tradizione direttamente dalle botti, per avere così ogni giorno sulla tavola un ottimo prodotto per accompagnare i pranzi e le cene quotidiane.

I vini sfusi sono ben sette di cui 3 rossi e 4 bianchi in modo da poter scegliere quello che maggiormente si accompagna ai gusti e alla cucina quotidiana familiare. Il personale è sempre a disposizione per qualunque domanda o curiosità e per consigliare al meglio il cliente nella scelta dei vini.



Linea Acquerelli

Rappresentano il meglio della produzione aziendale. Sono ottenuti esclusivamente dai migliori vigneti di proprietà nelle zone più vocate. Le uve vengono personalmente controllate fino alla vendemmia. E' una produzione limitata e destinata ai migliori ristoranti ed enoteche italiane ed estere, ma anche ai palati più raffinati ed esigenti.

Linea Classica

Questi vini rappresentano la storia dell'azienda. Con la loro caratteristica ed originale etichetta a forma di botte sono i vini che negli anni ci hanno fatto conoscere ed apprezzare tra i nostri appassionati amici e clienti. Quindici tipologie di vino sono l'espressione più ampia del territorio e della nostra passione nel produrre vini di qualità. La loro commercializzazione avviene, sin dal 1968, esclusivamente nei punti vendita aziendali, piccole ma tipiche enoteche, dove gli amici clienti possono degustare ed apprezzare vini, da sempre originali e caratteristici.

Kasher

Inoltre quest'azienda, sotto la responsabilità di un Rabbino, produce, in 8 diverse tipologie, vini **Kasher** per i credenti ebraici. Sono prodotti che devono rispondere a determinate condizioni di vinificazione; il vino deve essere infatti elaborato esclusivamente dagli Ebrei dal momento in cui l'uva arriva in cantina. Il personale impiegato, non ebreo, ha il divieto assoluto di toccare i grappoli e tutte le attrezzature e i contenitori necessari per la vinificazione. Sicuramente, fa un certo effetto vedere quei contenitori sigillati in tutte le loro parti.

Le ricette di CucinaNoi

Ricette di cucina, enologia, rubriche...

<http://www.cucinaconoi.it>



Autore: Tommaso Anibaldi