

Mastroberardino

1878

SERRA DI MOLINO A VENTO

PAESTUM
I G T AGLIANICO



La vite di Pollica, alle radici
della Dieta Mediterranea



Mastroberardino
Winery and Vineyards



mastroberardino.com
mastrogreen.com



Mastroberardino
1878



«Abbiamo inteso sperimentare, anche nel Cilento, una viticoltura in altura, andando a ricercare le condizioni pedoclimatiche idonee a consentire all'Aglianico di mantenere tutta la freschezza, l'eleganza e i toni caratterizzanti la viticoltura di alta collina».

(Piero Mastroberardino)

Nel corso del 2016, presso la Provincia di Salerno, si dava avvio alla partnership tra il Comune di Pollica e la famiglia Mastroberardino, tesa alla realizzazione di un **progetto di ricerca, formazione e valorizzazione avente ad oggetto la *Vitis vinifera***, attraverso un importante investimento proprio a Pollica, nel cuore del Cilento.

Il progetto si inserisce nel più ampio percorso di riscoperta e di valorizzazione della **dieta mediterranea**, uno 'stile di vita' che nel 2010 è stato riconosciuto dall'Unesco quale **patrimonio culturale immateriale dell'umanità**. Un patrimonio di competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni che vanno dal paesaggio alla tavola, includendo le colture, la raccolta, la pesca, la conservazione, la trasformazione, la preparazione e, in particolare, il consumo di cibo. Un patrimonio che ha radici antichissime e che da sempre include il vino quale componente essenziale per uno stile di vita alimentare equilibrato e sano, orientato all'educazione dei giovani e alla filosofia della moderazione e della qualità della vita, come non mancano di segnalare numerose recenti indagini scientifiche.

In località Serra di Molino a Vento, a un'altitudine media superiore ai 500 mt s.l.m., è stata identificata un'area vocata all'impianto di un vigneto dedicato interamente all'antico e nobile vitigno Aglianico. Quella vigna è cresciuta fino a dare, nel 2021, i suoi primi frutti.

Con la realizzazione di questo investimento nel Cilento, grazie all'intesa con il Comune di Pollica, la famiglia Mastroberardino intende rinforzare ulteriormente i valori che da sempre ne contraddistinguono la visione e l'azione imprenditoriale, ovvero la valorizzazione del territorio campano e la sua promozione, tramite il messaggio del vino, in tutto il mondo.

«Il progetto ambisce a coltivare la vite per coltivare il futuro. Serra di Molino a Vento non è solo un vino ma anche l'emblema della ricostruzione culturale del legame tra le giovani generazioni e il futuro del territorio cilentano. Questo sarà un luogo speciale, un luogo nel quale non solo continueremo a coltivare la terra ma nel quale poterci incontrare, nel quale la convivialità della Dieta Mediterranea troverà il suo nuovo spirito per andare incontro al futuro» (Il sindaco di Pollica, Stefano Pisani).

Mastroberardino
Winery and Vineyards



mastroberardino.com
mastrogreen.com



Mastroberardino
1878



La vigna, i suoli, il clima e la vinificazione del Serra di Molino a Vento

La vigna che dà vita al Serra di Molino a Vento è allevata sulle pendici del Monte Stella, nell'entroterra del Cilento, ad una quota compresa tra 508 e 556 metri di altitudine, e si affaccia a strapiombo sulle rinomate spiagge di Acciaroli godendo di una esposizione prevalente ad Ovest. L'impianto, avviato nel corso del 2018, insiste nell'areale di produzione della IGT Paestum, nel territorio del Comune di Pollica, cuore del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni, epicentro degli studi sulla Dieta Mediterranea.



Serra di Molino a Vento: la prima vendemmia, settembre 2021

Il territorio, caratterizzato da una lussureggiante macchia mediterranea, presenta suoli argilloso calcarei, originatisi dai flysch – rocce sedimentarie di origine marina – costituiti da alternanze di arenaria, argilla e calcare che si presentano composte in stratificazioni di notevole spessore che possono certamente marcare l'espressione qualitativa di un grande vino rosso. La consistenza del suolo, la presenza di argille diffuse e pesanti, la limitata profondità del profilo, piuttosto che l'ossigenazione, rappresentano i principali fattori del terroir che si predispongono alla potenziale produzione di un grande vino rosso da invecchiamento.

Le condizioni micro climatiche, insieme a quelle pedologiche, concorrono a fare di questo territorio una zona particolarmente vocata alla viticoltura di vitigni a bacca rossa, e dell'Aglianico in maniere speciale, visti caratteri di aridità dei suoli e la predisposizione a stress idrici che potranno determinare l'arresto della crescita vegetativa prima dell'invaiaura. Le più basse temperature connesse all'altitudine determinano un allungamento della stagione di crescita che può essere anche contenuto dall'effetto mitigante della brezza marina. Il sito è, in linea d'aria, a meno di 3 km dal mare. L'esposizione ad ovest e la pendenza del versante determinano condizioni di buon irraggiamento dell'area in esame e buona mitigazione del clima eccessivamente arido.

Il sorprendente Aglianico che ci è donato dalle alte colline del Cilento è vinificato con una macerazione delle bucce a temperatura controllata di circa 20-22° per 12 giorni. Dopo la svinatura si procede alla fermentazione malo-lattica e, a seguire, inizia l'affinamento in barriques di rovere per almeno 24 mesi. Segue un periodo di affinamento in bottiglia per ulteriori sei mesi.



Mastroberardino
1878



SERRA DI MOLINO A VENTO 2021 PAESTUM IGT AGLIANICO

A distanza di circa tre anni dalla prima vendemmia presentiamo al mercato questo Aglianico allevato in altura, tra cielo e mare del Cilento.

Alla vista presenta un colore rosso rubino con apprezzabile trasparenza e riflessi brillanti. Al naso offre un bouquet molto complesso, con intense note di frutti rossi che ricordano in particolare la ciliegia, la mora, le sorbe, il ribes rosso, la confettura di piccoli frutti, impreziosite da sottili sentori di caramello e complesse sfumature speziate, delineando un profilo olfattivo ricco e profondo.

Al palato si rivela energico e ben strutturato, con tannini molto raffinati ed una buona bevibilità. L'acidità è ben bilanciata, contribuendo a una freschezza persistente che invoglia al sorso successivo. Il finale è lungo e lascia una sensazione di grande armonia.

La complessità e l'eleganza di questo vino, frutto delle peculiarità del terroir di coltivazione, lo rendono particolarmente indicato per accompagnare piatti ricchi e strutturati, come arrosti di carne, piatti a base di selvaggina, formaggi stagionati, o piatti con ricche salse di funghi.

Piero Mastroberardino
Atripalda, Ottobre 2024

Mastroberardino
Winery and Vineyards



mastroberardino.com
mastrogreen.com