

40 ANNI SANDRONE**“con tutta la mia esperienza sono arrivato qua”**

Barolo – dopo 50 e più vendemmie, Luciano Sandrone che ha iniziato a produrre i suoi vini nel garage di casa, celebra oggi il suo 40[^] Anniversario da produttore di vino. Oggi come allora la sua attenzione è dedicata pienamente ai tre vitigni autoctoni Nebbiolo, Barbera e Dolcetto coltivati in Langa e nel Roero - 2 regioni vinicole vicine, ma così distinte che da sempre sono nel suo cuore. I 5 vini rossi di Luciano Sandrone sono l'espressione della sua intuizione, attente osservazioni e continui ragionamenti. Il futuro è sereno per Luciano: i suoi nipoti Alessia, Stefano e Giacomo a piccoli passi faranno il loro ingresso in azienda preparandosi tutti insieme ad annunciare con orgoglio un audace progetto di Famiglia per il 2019.

L'obiettivo di Luciano è di andare oltre l'uniformità. Scoprire di ogni vendemmia le proprie sfumature ed esprimerle in ogni vino. Ogni vendemmia ha un'armonia propria ed ogni vino di Sandrone una storia a sé - “i vini fatti con il cuore si distinguono, perché raccontano”. Fin dall'inizio del suo percorso, Luciano Sandrone ha avuto una chiara filosofia di qualità, da sempre pienamente condivisa con sua moglie Mariuccia, il fratello Luca e la figlia Barbara. Anno dopo anno questa filosofia è diventata il marchio di Famiglia.



Il tutto è iniziato nel garage di casa dove Luciano ha iniziato a vinificare i suoi primi vini. Oggi come allora i dettagli definiscono l'etica del suo lavoro, che senza eredità in famiglia sceglie comunque di tracciare un percorso ben chiaro. Innanzitutto, la scelta dei soli vitigni autoctoni nelle zone del Barolo e del Roero, che dalle due sponde del fiume Tanaro apportano le grandi differenze dettate dall'origine antica dei due territori e puntuali si riflettono nei caratteri dei vini prodotti dalle loro colline.

Nel 1977 Luciano acquista una prima parte dell'attuale vigneto a Cannubi - Boschis nella collina che è riconosciuta da tutti come la culla del Barolo. Nel 1978, insieme alla moglie Mariuccia, Luciano decide di dedicare la sua vita alla produzione del proprio vino. Nel 1981, un incontro fortuito a Verona in occasione della fiera di settore “Vinitaly” con un broker americano che cambiò la sua vita: acquistando tutte le 1.500 bottiglie che Luciano produsse del suo ormai leggendario 1978.

Iniziarono i primi successi, tali da indurre Luciano, nel 1985, a cambiare in maniera radicale la grafica delle etichette - ancora in uso oggi! Il nome SANDRONE in lettere dorate sullo sfondo cobalto del suo primo Barolo.

Questa coraggiosa impronta grafica ha annunciato la nascita della gamma completa dei suoi vini. Le annate 1989 e 1990 hanno portato a Luciano grandi successi e i suoi vini ricevono l'attenzione da parte dei giornalisti di settore.

Dopo gli studi, sia il fratello Luca che la figlia Barbara si sono uniti a Luciano condividendo fin da subito la sconfinata passione di Luciano per la qualità e il massimo impegno in ogni dettaglio dividendosi le responsabilità di vigneto, cantina e relazioni con i partners.

Nel 1994, l'attuale collezione composta da 5 etichette si finalizza con la prima vendemmia del VALMAGGIORE. Un Nebbiolo ambizioso che nasce a Vezza d'Alba, nel Roero, dallo storico e impervio vigneto Valmaggione. Si tratta di un Nebbiolo in purezza, elegante e aristocratico, come un signore di campagna.

Il 1999 costituisce un'altra pietra miliare per la Famiglia: il completamento della nuova cantina ai piedi della collina Cannubi, di riflesso al primo vigneto di proprietà Cannubi Boschis.

Il rispetto per la terra è un valore profondamente radicato in tutti i membri della famiglia Sandrone. Il vigneto riceve il massimo rispetto, specialmente per le sue qualità uniche e specifiche di ogni sito.

La più grande sfida della famiglia è la costante attenzione necessaria per creare anno dopo anno vini unici, ma altresì molto riconoscibili e identificativi. Gli sforzi costanti per raggiungere questo obiettivo fanno la differenza e la continua ricerca di qualità si protrae anche nel progetto "*sibi et paucis*", nato nel 1994.

Da allora la famiglia orgogliosamente si spoglia di una piccola parte dei vini a base Nebbiolo. Solo poche bottiglie di Cannubi Boschis, Le Vigne e Valmaggione, alle quali viene dedicato un prolungato affinamento in una cantina appositamente costruita, risposano e si perfezionano in perfette condizioni di umidità e di temperatura. Il Valmaggione matura 6 anni; i due vini Barolo 10 anni.

In questa specifica cantina storica, i vini hanno il privilegio di invecchiare a casa propria permettendo al tempo di approdare in altre forme.

Un sigillo apposto sull'etichetta identifica ciascuna di queste bottiglie predilette e il loro cammino unico – "*sibi et paucis*".

Il 2017 ha portato ALESTE, la continuità naturale del primo vino di Luciano. Una sensibile scelta di Luciano, che con coraggio e cuore rende omaggio alle giovani generazioni della Famiglia Sandrone dedicando il suo Barolo Cannubi Boschis ai suoi nipoti ALESSIA e STEFANO, i figli di Barbara.

Oggi l'azienda Sandrone coltiva direttamente 27 ettari di vigneti tra le regioni della Langa e del Roero. Luciano guarda ai prossimi 40 anni con grande tranquillità sapendo che la sua filosofia viene pienamente condivisa e portata avanti dalle prossime generazioni preparandosi insieme ai progetti futuri. Nel 2019, infatti, Luciano insieme alla sua Famiglia accoglierà un supplementare ma straordinario Barolo alla loro attuale collezione.

giugno 2018

Contatto stampa

Barbara Sandrone

news@sandroneluciano.com

+39.0173.560023