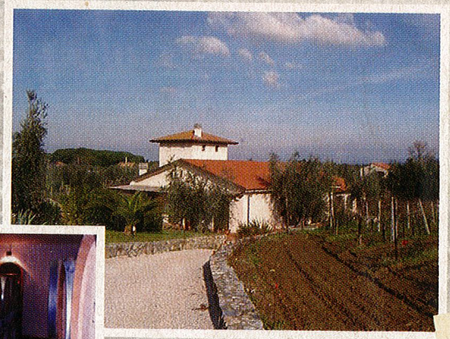
di Giorgio Lazzari

# "La Cipriana" da Spirano nel regno del Sassicaia

*Titolare di un grande allevamento nella Bassa, la famiglia Fabiani dal '73 gestisce una azienda vitivinicola a Castagneto Carducci. La produzione annua si aggira sulle 30mila bottiglie. Vino di punta è il "San Martino". Buona anche la produzione di olio*

Da azienda zootecnica bergamasca ad importante realtà vitivinicola toscana che esporta il proprio vino in tutto il mondo. Sono queste le due anime della Cipriana, un progetto avviato e ancora oggi portato avanti dalla famiglia Fabiani. Tutto è cominciato con nonno Otello nel lontano 1970. In quell'anno fu acquisita a Spirano l'azienda agricola Cipriana, che oggi conta un allevamento di circa 1200 bovini per la produzione di latte e carne di qualità. Tre anni più tardi il capostipite Otello Fabiani rilevò un podere in Toscana, la terra di cui è originario, cui darà lo stesso nome dell'azienda bergamasca. L'azienda Agricola "La Cipriana" è situata alle pendici del borgo medioevale di Castagneto Carducci e produce quattro vini: un Bolgheri Superiore doc, ottenuto da uve di Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, così come lo Scopaio, anch'esso rosso doc, e un Bolgheri Rosso doc ottenuto da uve di Cabernet Sauvignon e Merlot. Il quarto vino è un bianco "Vermentino" Bolgheri doc.



In tutto trentamila bottiglie, la metà delle quali viene esportata in Germania, Danimarca, Norvegia, Inghilterra, Russia, Stati Uniti, Estonia e persino Dubai. Dal 1975 Otello Fabiani e il consuocero Albino Previtali hanno lavorato per elevare il livello qualitativo dei loro vini. I vigneti tradizionali (Sangiovese e Trebbiano) sono stati sostituiti con Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot. È così iniziata la produzione secondo lo stile Sassicaia. A distanza di anni dalla prima bottiglia di "San Martino" (datata 1978), ecco arrivare copiosi i riconoscimenti dalle guide di settore con i due bicchieri assegnati dal Gambero Rosso allo Scopaio

**Azienda agricola "La Cipriana" Castagneto Carducci (località Campastrello) tel. 0565.775568 www.lacipriana.it**

2002 e al San Martino 2003, vino che si è aggiudicato anche le tre stelle Veronelli e lo stesso riconoscimento da Decanter. Oggi l'attività è portata avanti dalla terza generazioni composta da Silvia, Paola, Otello e Laura Fabiani. Proprio quest'ultima ha deciso di trasferirsi in Toscana per segure direttamente l'azienda vitivinicola e l'annesso agriturismo.

Il prodotto di punta dell'azienda è senza dubbio il "San Martino" Bolgheri Rosso Superiore doc, un vino che prende il nome dalla famosa poesia di Giosuè Carducci.

Raccolte manualmente, le uve vengono vinificate in vasche di cemento a 28/30 gradi. Quindi il vino viene messo in barrique per 15 mesi.

Dopo di che segue un ulteriore affinamento in bottiglia per un anno.

Si origina un vino dal colore rosso rubino intenso, con gradevole profumo di frutti a bacca nera e spezie, con piena struttura, morbido ed avvolgente, armonico e di lunga persistenza.

Particolarmente adatto ad abbinamenti con cacciagione e arrosti, si sposa alla perfezione con brasati e umidi di carne rossa, con formaggi a pasta dura stagionati e si presenta anche come vino da meditazione

La cantina dell'azienda - che fa parte del Consorzio Bolgheri doc ed è seguita dall'enologo Alberto Antonini e da Francesco Venerini - è interamente interrata per garantire una temperatura ottimale per le operazioni di vinificazione ed invecchiamento. Qui si vinificano, in vasche di cemento a temperatura controllata, esclusivamente uve di proprietà dell'azienda, che riposano poi nelle botti in rovere utilizzate per l'affinamento.

Alla produzione di vino, che in pochi anni dovrebbe arrivare a cinquantamila bottiglie, si è affiancata anche quella dell'olio. L'oliveto - 800 le piante allevate in maniera tradizionale – produce circa duemila bottiglie destinate all'Italia ma anche alla Svizzera. Le varietà presenti sono quelle usualmente utilizzate in Toscana (Frantoio, Moraiolo, Pendolino e Leccino). Qui si utilizza ancora il metodo di raccolta manuale, "la brucatura", che consente di ottenere una produzione con elevate proprietà organolettiche che si possono riscontrare nell'Extra Vergine Igp (Indicazione Geografica Protetta) Toscano.

L'agriturismo relais di campagna è immerso nello splendido paesaggio di vigneti, oliveti e macchia mediterranea, con il mare e le spiagge a soli quattro chilometri. In tutto dodici camere tra cui una torre. A disposizione degli ospiti c'è anche l'uso della piscina.

"La Cipriana" nel regno del Sassicaia

## DRÒMOS, un toscano di razza

La rivista americana "Wine & Spirit" l'ha inserito tra migliori 100 vini al mondo. Alla prima annata sul mercato, il Dròmos 2003 della cantina toscana di Poggio Verranno ha subito messo le cose in chiaro: sulla qualità non si accettano compromessi. E così anche nell'annata 2004, il toscano che ha messo insieme Alicante, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Sangiovese, ha confermato il suo valore convincendo il mondo della critica. Merito di Francesco Bolla (dell'omonima famiglia veronese resa celebre dall'Amarone), che nel 2000, dopo aver lasciato ogni incarico nella casa madre, ha impiantato in Toscana 27 ettari di vigneto con l'obiettivo dichiarato di produrre un "vino rosso elegante ed intenso". All'assaggio, Dròmos conferma che gli obiettivi di Bolla sono stati raggiunti. Abbiamo degustato l'annata 2004, vino dal colore rubino, quasi impenetrabile, con toni violacei molto profondi. All'olfatto si nota una ricchezza di frutti piccoli e maturi a bacca nera, con bellissimo finale di cioccolata. Ottimo l'equilibrio di note vanigliate dall'affinamento in barrique di rovere francese. Il tannino vivo e morbido e la sensazione di vellutata dolcezza si mescola ad un'acidità vivace che conferma una lunga vita. La produzione, per ora, è di circa 17mila bottiglie.

Per *info* ci si più collegare al sito www.poggioverrano.it.