LA CIPRIANA, DAL 1978 AD OGGI. PICCOLE AZIENDE CRESCONO...

Ci sono aziende intime, più piccole, ma che comunque hanno partecipato allo sviluppo e al prestigio del vino Bolgheri. Una di queste è senz'altro la Cipriana, oggi guidata da Laura Fabiani ***(nelle foto in azienda a Bolgheri e con il cane Chicca)*** che con passo misurato ma svelto negli ultimi anni sta conquistando posizioni di tutto rispetto con riconoscimenti e premi. Al suo fianco, ormai da 10 anni, l'agronomo ed enologo Francesco Venerini. Chiusura in grande stile per l'azienda a quote rosa che ha portato a casa, nel 2015, col suo vino principe San Martino, annata 2012, 5 grappoli dalla guida Bibenda e il traguardo di Vino Slow per quanto riguarda la guida Slow Wine.

La Cipriana è un'azienda storica del comprensorio di Bolgheri (è la terza nata nella zona; la prima bottiglia di San Martino risale al 1978); è situata alle pendici del borgo medioevale di Castagneto Carducci ed è di proprietà dei fratelli Carlo e Luigi Fabiani, viticoltori dal 1975. L'azienda è costituita da circa 8 ettari di vigneti e 3 di oliveto. I vigneti, in parte concentrati presso il centro aziendale, in parte sulla via Bolgherese, in Loc. Lo Scopaio (ove si trovano aziende vitivinicole tra le più note), hanno un età media di 20 anni con una densità di impianto compresa tra i 5000 e i 6000 ceppi per ettaro. Il tipo di allevamento è il cordone speronato e guyot. L'oliveto, che comprende numerose piante secolari, è allevato a vaso tipico toscano.

Inizialmente l'azienda era seguita dal genero di Carlo, Albino Previtali che ha dato una forte impronta all'azienda. Successivamente, nel 2001, quando Albino è andato in pensione, è stata la figlia di Carlo, Laura, ad occuparsi dell'azienda (in particolare del lato commerciale, mentre ha sempre seguito la gestione dell'agriturismo www.laciprianа.com), seppur supportata dal padre e dallo zio. Con lei, appassionata di vini passiti, la casa vitivinicola si è arricchita con l'impianto dell'Aleatico (nel 2009), tipico vitigno dell'Elba, che in pochi anni è diventato, per l'azienda, un fiore all'occhiello, sulla linea del San Martino, nonostante la produzione sia limitata a sole 300 bottiglie. Per quanto riguarda gli altri vini, attualmente, La Cipriana produce 30.000 divise in, due Bolgheri Rosso Doc, un Bolgheri Rosso Superiore Doc, un Vermentino Bolgheri Doc e un Rosato IGT.

Il Bolgheri Superiore, che porta il nome della famosa poesia di G. Carducci "San Martino", è ottenuto da vitigni di Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, mentre Cipriana, la linea base, è composto da uve di Cabernet Sauvignon e Merlot, Scopaio, vino intermedio, è composto da uve di Cabernet Sauvignon e Syrah. Infine, il bianco è un vermentino in purezza, il rosato è composto da uve di Cabernet Sauvignon e Merlot o Syrah, dipende dalle annate. ***(Divina Vitale)***

© RIPRODUZIONE RISERVATA