A Bolgheri produce vino ed olio come la consorella lombarda

La Cipriana, azienda agricola con chiaro sapore bergamasco

Il mercato è quello italiano con sconfinamenti in Svizzera

Albino Previtali proprietario dell'Azienda *(Foto Papi)*

DONORATICO - In quella terra dei grandi silenzi, nell'interno della campagna, percorrendo la via che porta a Castagneto, sulla destra una fontina, 200 metri di strada sterrata, una villetta ad un piano: è l'Azienda Agricola «Cipriana». Ci viene incontro un signore sulla sessantina, ben portati, con accento del Nord: è Albino Previtali, suocero del dott. Carlo Fabiani, che insieme al dott. Luigi, imprenditori bergamaschi, sono proprietari dell'Azienda Agricola.

E' Albino Previtali, fa gli onori di casa e ci parla della «Cipriana». «La famiglia è composta da quattro fratelli — ci dice — che hanno altre aziende agricole a Bergamo». Curiosi chiediamo: perchè «Cipriana?».

Risponde Albino Previtali, gentile e cortese, il nome all'azienda è stato dato dai fratelli Fabiani e si chiama così dalla derivazione di un'altra azienda modello bergamasca». La produzione di vino è di 120 quintali bianco, 20 rossi e circa 25 quintali di rosso. Il mercato è quello italiano, ma ultimamente ci sono richieste anche dalla Svizzera. Un vino che viene commercializzato quasi tutto in bottiglia; del rosato e bianco sono circa 4.000 bottiglie del «San Martino», che viene invecchiato in piccole botti di rovere nella cantina aziendale ed è un vino da «meditazione» circa 6.000 bottiglie. Questo è un vino rosso rubino, dal profumo persistente, dal sapore asciutto ed amarognolo tipico del Cabernet Sauvignon «San Martino», dalla famosa poesia dedicata da Carducci a Castagneto.

Il buono Albino Previtali «tutto il vino è genuino, fatto con procedimenti fisici — tiene a precisare — senza nessuna aggiunta chimica, di grande qualità, per questi vini non c'è crisi». Albino Previtali ha una sua filosofia sul vino pavimento e pareti di una pulizia scrupolosa, come quelli di un laboratorio, tenendo sempre presente che il vino meno si tocca e meglio è «ed aggiunge» il segreto delle barriques è quello di raggiungere l'equilibrio tra i tannini ceduti e le altre caratteristiche organoletticche del prodotto». Il vino sosta in barriques dagli 8 ai 16 mesi. Grande importanza viene data al tappo in sughero ed alla etichettatura, che nel «San Martino» riproduce la collina di Castagneto ed il viale dei Cipressi di Bolgheri, è opera del famoso pittore F. Coter. L'Agricola Cipriana, oltre ai due Doc «Biolgheri Bianco» e «Bolgheri Rosato», produce il famoso rosso «San Martino», ma anche un ottimo «Rosso Toscano», vino da tavola a denominazione di origine geografica.

Albino Previtali non nasconde nulla. Sul discorso della Doc non ha dubbi: «Vedrebbe bene una Doc Castagneto Carducci «perchè Castagneto è il comune e sarei anche intenzionato a rinunciare alla Doc Bolgheri Bianco e Rosato. Ci fa vedere una borra di disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata «Castagneto Carducci». Si legge «La denominazione di origine controllata Castagneto Carducci Bianco è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti avanti la seguente composizione di vitigni: Trebbiano, Vermentino e Sauvignon e vitigni autorizzati dalla provincia di Livorno. La Doc «Castagneto Carducci Rosso e Rosato» è riservata ai vitigni: Sangiovese nella misura del 70-95% e da quelli autorizzati dalla Provincia di Livorno e tutto un disciplinare con 8 articoli e tutte le caratteristiche.

L'Agricola Cipriana ha prodotto quest'anno 10 quintali di olio extravergine, conferito alla Copa e messo in bottiglioni da 5 litri e 0,750 l.

Virgilio Macci