

Azienda Agricola Cipriana, l'anima della Toscana del mare

scritto da Malinda Sassu | 23/03/2022



L'amore e la passione possono trasformare l'esistenza e dare vita a vini che richiamano la bellezza naturale della terra: i ritratti di Bolgheri di Laura Fabiani e i ricordi di nonno Otello, tra i pionieri del vino a Castagneto Carducci

La storia della nostra agricoltura ci parla di piccoli ma eroici gesti, di azioni quotidiane che hanno fatto del lavoro di tante persone una vera e propria civiltà, quella contadina. Quel senso di essere comunità che si stringe intorno al rapporto non sempre facile con la terra, che aiuta a ricordare la strada fatta dai nostri nonni e bisnonni, affinché sia chiara e precisa la via da intraprendere nel nostro domani.

Sono frammenti di memoria che nascono dalla passione, la stessa che ha mosso **Laura Fabiani** a lasciare Bergamo per trasferirsi anima e corpo a **Castagneto Carducci**, lì dove nonno Otello,

originario di Piombino, fu tra i primi pionieri a produrre vino nella fertile terra di **Bolgheri**.

Azienda Agricola Cipriana: vino ma non solo

È questo il mondo che troviamo nelle parole di Laura, luoghi di famiglia e di grande lavoro, l'amore per la natura e per quell'angolo di **Toscana** che da 20 anni la vede protagonista, prima nella conduzione dell'agriturismo all'interno dell'**Azienda Agricola Cipriana** e poi nella cantina che papà Carlo e lo zio Luigi hanno con amore condotto sin dal loro arrivo negli anni Settanta. Pionieri tra i pionieri, i terzi in ordine di tempo a produrre vino, nei luoghi dove per tradizione furono proprio i forestieri a investire nella terra del Sassicaia, decretando il successo di una Doc che ben presto avrebbe conquistato il mondo.

Da Bergamo a Bolgheri, i luoghi del cuore della famiglia Fabiani

Un ritorno alle origini per un'azienda zootecnica familiare che a **Bergamo** ha solide basi nell'allevamento di bovini: sei gli ettari iniziali acquistati nel 1973, un **piccolo paradiso immerso tra ulivi secolari** che sono ancora lì a proteggere i vigneti a conduzione biologica.

Tra i primi sul territorio a scommettere ed investire sul futuro vitivinicolo della zona, rispettandone natura e identità: un *fil rouge* che Laura eredita con grande orgoglio e partecipazione attiva, dal vigneto alla cantina, dal commerciale alla comunicazione e, dal 2000, anche un agriturismo di 11 camere per vivere appieno la **Maremma** del mare che da qui dista solo cinque chilometri.

Cantina Cipriana: 14 ettari, distribuiti tra zone e terreni diversi

Dai quattro ettari iniziali, nel corso del tempo, si è arrivati agli attuali **14, divisi in tre parcelle caratterizzate ognuna da terreni diversi**. I suoli sabbiosi di **Campastrello**, sede storica dell'azienda, danno vita a **Vermentino, Petit Verdot e Syrah**; la potenza dell'argilla nutre un fantastico **Cabernet Sauvignon** in località **Scopaio**, sulla **via Bolgherese**, mentre il recente impianto di limo a **Badia di Sotto** caratterizza **Merlot e Cabernet Franc**, quest'ultimo grande scommessa del futuro di Laura Fabiani.

Una **gestione dei vigneti ad agricoltura integrata**, rispettosa della tipicità e della naturale bellezza del territorio e vinificazione rigorosamente in cemento, sono i cardini vincenti della filosofia aziendale.

San Martino, il vino che tracciò la storia di Bolgheri nel 1978

I vini di Cantina Cipriana sono legati al territorio, sin dallo stile e nell'etichetta come il **San Martino 2018, Bolgheri superiore**, orgoglio e riferimento dell'azienda. Dedicato al poeta **Giosuè Carducci** e nato inizialmente come vino da tavola, in quest'annata viene celebrato con un'etichetta dedicata al suo quarantesimo anniversario.

La prima bottiglia risale al 1978, agli albori di quello che sarebbe stato il successo vitivinicolo dell'areale bolgherese. Attualmente il San Martino vede il **75% di Cabernet Sauvignon e il 25% di Petit Verdot** a caratterizzare un magnifico vino dai toni possenti ma gentili al tempo stesso. Nel futuro, come rivela Laura, un upgrading con l'integrazione di Cabernet Franc e Merlot.

Degustazione del San Martino 2018 Bolgheri superiore

Vinificazione in acciaio, come da tradizione aziendale, e invecchiamento di 12 mesi in tonneau e barriques nuove a soffice tostatura. Longevità ed eleganza lo contraddistinguono, forza e gentilezza

al tempo stesso.

Rubino intenso al calice, profondo e vivido: fruttato maturo di primo acchito e il naso che alterna suggestioni mediterranee di arancia e prugna, rosmarino e mirto; ribes, lamponi e fragoline fanno corona ad intrecci di rosa canina, pepe e tabacco. In bocca, al calore alcolico, risponde un'immediata freschezza e sapidità che ne prolunga il finale, rimpolpato da ritorni fruttati e tannini mansueti. Il legno per nulla invadente, eleganza pura in una produzione riservata solo alle migliori annate per volumi che oscillano tra le 2000 e le 3000 bottiglie.

Laura ricorda con giusto orgoglio quanto il San Martino fosse stato uno dei primi vini nel territorio bolgherese ad essere esportato negli Stati Uniti, un successo consolidato anche in Europa e in Paesi lontani come la Thailandia.

Dal classico bolgherese al Vermentino che sa di mare: il successo di Laura Fabiani e della sua azienda

Mineralità, sapidità e pienezza sono le caratteristiche che contraddistinguono la produzione di Cipriana che si attesta intorno alle 30.000 bottiglie.

Rossi dallo stile tradizionale, volutamente non filtrati, e bianchi che richiamano il mare sin dall'etichetta, come il **Paguro**, il Vermentino che cresce sui terreni sabbiosi in località Campastrello, fresco e immediato. Lo stile provenzale si affaccia nell'unico rosato dell'azienda, il **Peau d'Ange**, vinificazione in bianco da uve Merlot e Syrah, mentre al cru dei cru, il **Vigna Scopaio** è dedicata la raccolta dei migliori frutti di Cabernet Sauvignon nell'omonima località.

Cipriana 2019: un blend pregiato

Ma è il **Cipriana 2019**, il vino d'entrata dell'azienda, ad incontrare il gusto del grande pubblico con il suo stile immediato: un vino dall'anima toscana, che ricorda la campagna bolgherese, blend pregiato di Cabernet Sauvignon con piccole aggiunte di Syrah e Merlot. Anche qui, vinificazione in cemento a cui seguono sei mesi in barriques di primo, secondo e terzo passaggio.

Degustazione del Cipriana 2019

La facilità di beva non tragga in inganno: **Cipriana è un vino per nulla banale**, al contrario. Si articola al naso con suadenti aromi fruttati di mirto e prugna, fragoline di bosco e melograno, erbe mediterranee e spezie fini. Bocca elegante e tannini dolci, un lungo ritorno sapido ma delicato, con richiami di pepe e ciliegia. Quindicimila bottiglie destinate ad aumentare grazie al crescente successo e ai nuovi impianti che daranno linfa e vitalità ad un'azienda storica, il cui pregio, oltre alla modestia che contraddistingue i suoi proprietari, ha il vantaggio di contare su una caratteristica che la rende preziosa e speciale, sin dai tempi di nonno Otello: l'**unicità e la passione**.

Azienda Agricola Cipriana

Loc Campastrello 176/B - Castagneto Carducci (LI)

[Sito web](#) - [Facebook](#) - Instagram