



Vigne Cappato, la Gallura declinata sul Vermentino

Da una scommessa di Giovanni Cappato, architetto milanese che da qualche anno ha deciso di lasciarsi alle spalle la metropoli per iniziare a costruire qualcosa di nuovo in tema vitivinicolo

La potenza cromatica del sole. L'imprinting iodato del mare. La determinazione granitica del terreno e, non da ultimo, la tagliente verticalità dell'altitudine. Queste sono le caratteristiche che si possono assaggiare nei vini di **Vigne Cappato**. Solo due referenze, per ora, in cui il lessico enoico si cristallizza attorno ad un unico vitigno: il **Vermentino**. La Gallura è l'abbraccio di un terroir antico, ricco di storia e di tradizione per questo vino e queste vigne.

Vigne Cappato, la storia di un architetto diventato vignaiolo

Giovanni Cappato, classe 1973, dopo aver trascorso la prima parte della sua vita tra grattacieli, metropolitane e traffico milanese nel suo studio di architettura decide, attorno al 2008, di dare una

svolta, radicale, alla sua biografia, professionale e umana. Sceglie la Sardegna dove, al termine di una laurea conseguita in enologia, fonda la sua cantina. Parliamo di circa tre ettari e mezzo vitati.

«Amo il vino da sempre – afferma – e per questo ho deciso di provare a rendere la cultura del vino e del territorio della Gallura accessibile a tutti grazie a un linguaggio moderno che riflette il pensiero cosmopolita del terzo millennio».

Filosofia che si fa operativa. Si piantano le vigne, esclusivamente di **Vermentino**, e si lavora sodo. Qua il terreno non è approccio facile e immediato. Dopo aver puntato su una **interpretazione Superiore della Docg gallurese**, Cappato decide di sfidare le mode, le tradizioni e le “imposizioni” storiche di questa terra realizzando Nibe.

«La peculiarità di questo vino, oltre al metodo, è l'utilizzo del mosto macerato sulle bucce per la rifermentazione. È questo lo strumento enologico adottato per ottenere l'obiettivo di produrre un vino fresco e leggero, moderno e cosmopolita, ma pur sempre fedele all'identità straordinaria delle nostre uve di Gallura. Solo così Nibe riesce ad esprimere pienamente i profumi varietali del Vermentino e tutta la personalità del terroir da cui proviene».



Un'immagine dei vigneti in Gallura (Foto © Vigne Cappato).

Nibe Vermentino Frizzante Igp Colli del Limbara

È la novità di questo 2023. Un rifermentato, non filtrato, ma non lo si chiami ancestrale, che ha nome gallurese, **Nibe**, che significa neve. Da queste parti, siamo all'ombra del Monte Limbara, a un'altitudine che sfiora i 360 metri sul livello del mare, le **vigne crescono a poca distanza dal mare**, su suoli di origine granitica, terreni franco-sabbiosi e molto drenanti. Qui, ogni tanto, proprio la neve fa capolino.

Il **Nibe nasce dal Vermentino di Gallura Docg Superiore** in cui una parte del mosto, le cui uve sono raccolte precoci, dopo la maturazione fenolica e la macerazione sulle bucce, viene dedicata alla rifermentazione. Dopo l'inoculo di lieviti selezionati reidratati e adattati a lungo, la massa tenuta in agitazione viene imbottigliata e tappata con tappo a corona. La rifermentazione si conclude in circa 15/20 giorni. Il vino riposa successivamente sui lieviti fino a che non viene stappato. Bassa la gradazione alcolica finale che si assesta sugli 11,5° Vol.

La degustazione del Nibe

Alla vista è di un giallo paglierino scarico che diventa opaco se mescolato. **Al naso** sprinta la florealità e il fruttato di mela e pera croccanti. Leggere le note agrumate, tendenti al citrino, che si stagliano in filigrana

Il sorso è croccante e a suo modo cremoso; è rotondo e la spalla acida gioca perfettamente con una effervescenza che si sviluppa in bocca verticale. Leggerissima nota di crosta di pane e di agrume. Sopraggiungono note di vegetazione da macchia mediterranea a basso fusto, spiccatamente sarda. Grande sapidità mentre, sul finale, si chiude con note leggermente amaricanti. Una interpretazione adatta come aperitivo, ma che si accompagna bene anche con pesce crudo, piccoli crostacei e carni bianche.



Nibe Vermentino Frizzante Igp Colli del Limbara (Foto © Riccardo Isola).

Ghjlà Vermentino di Gallura Docg Superiore 2021

Un prodotto che parla la lingua di questa terra. **Ghjlà di Vigne Cappato** è un vino imponente nella sua rappresentatività territoriale. Veramente una grande interpretazione per un **Vermentino che soddisfa e appaga per una bevibilità** che è, al contempo, facile ma complessa nelle sue sfumature organolettiche. Un vino che trasuda terroir, che parla la lingua del mare respirandone l'essenza fatta di mineralità e sapidità. Un sorso autentico insulare che alla potenza sostituisce la ricca e mediterranea complessità.

Le uve seguono una macerazione in acciaio a freddo per 36 ore, segue la fermentazione in acciaio per 18 giorni a temperatura condizionata e con lieviti selezionati per arrivare all'affinamento in acciaio per 8 mesi con bâtonnage settimanali. Il tutto si chiude con altri 5 mesi in bottiglia.

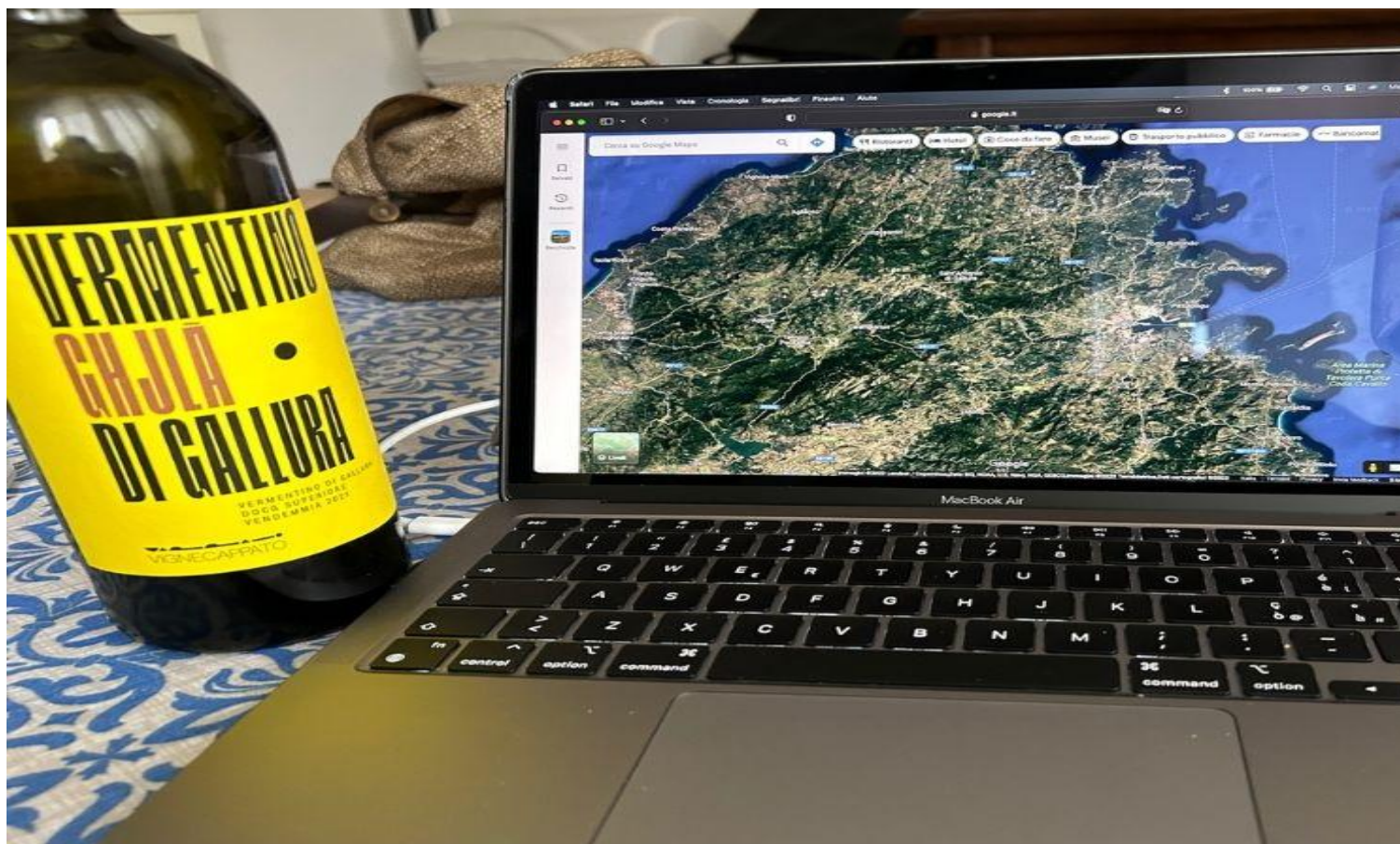
Agrumi e pesca bianca e una scia di erbe aromatiche anticipano un palato in cui sapidità, freschezza e materia trovano elegante equilibrio. Dinamico, lungo e freschissimo.

La degustazione del Ghjlà

Alla vista è di un giallo paglierino brillante. **Un naso fresco** con forte imprinting di note di frutta a polpa bianca e tensioni agrumate che echeggiano su sentori di macchia aromatica e officinale.

Al sorso

il vino ha grande personalità; è fresco, spiccata la mineralità che si amalgama con pesca bianca e ancora agrume. La grande balsamicità viene regalata dalle note di macchia mediterranea come mentuccia, salvia e rosmarino e la chiusura sorprendentemente lunga, sapida e persistente lascia un sorso appagato e appagante. Un vino per pranzi e cene di pesce e crostacei e perché no con cucina fusion (carne e pesce).



Il Ghjla di Vigne Cappato e il territorio di produzione (Foto © Riccardo Isola).

Vigne Cappato

Località Campos San Michele – Berchidda (SS)

www.vignecappato.it

Data di creazione

03/08/2023

Autore

riccardo-isola