



Tenuta Sant'Agostino: il ritorno alle origini di Carlo Ceparano

Nei vigneti del Sannio, i vecchi filari di Trebbiano e Malvasia risorgono a nuova vita con una marcia in più, la vinificazione in anfora



Vigneti storici dell'azienda (Foto © Tenuta Sant'Agostino).

C'è un filo invisibile che lega la **Tenuta Sant'Agostino** al territorio e al paesaggio di Solopaca: il rispetto per la Natura e un passato che ritorna con il suo carico di calore familiare.

Tenuta Sant'Agostino: valorizzare piuttosto che sostituire

Cinque ettari vitati nella provincia di Benevento da sempre considerata la "botte" della Campania, lì dove la quantità era preferita alla qualità. Non per **Carlo Ceparano** la cui anima green ha preferito valorizzare piuttosto che espantare i filari di oltre quarant'anni; un vero e proprio scrigno di ricordi con un nome e una data, il 28 agosto, in cui tutta la famiglia si riuniva per festeggiare l'onomastico di papà Agostino.

Tra memorie olfattive ed affettive, Carlo decide quindi di vivere sempre meno la sua vita da commercialista nella bella ma caotica Napoli per dedicarsi alla quiete dei suoi **vigneti protetti dal Monte Taburno** e che si specchiano nel fiume Calore, tanto vicine sono le sue acque.

Tenuta Sant'Agostino è un ritorno alle origini che è progetto d'amore vissuto insieme alla moglie Benedetta, facendone una vera e propria scelta di vita: una **piccola ma pregiata produzione** che è espressione e qualità di memorie enoiche del passato, di emozioni e sensazioni pronte a bussare alla porta come se non si fossero mai spente.



Carlo Ceparano e l'enologo Vincenzo Mercurio tra i filari del vigneto di famiglia (Foto © Tenuta Sant'Agostino)

Il passato e la tradizione in vigna e in cantina per valorizzare la qualità

Andare controcorrente e decidere di non cedere al fascino del vino facile è la prima scelta di **Carlo Ceparano**, chiamando accanto a sé uno degli enologi più stimati e coraggiosi che, in quanto a bravura nel districarsi tra situazioni difficili non è secondo a nessuno, [Vincenzo Mercurio](#)

Cambiano le pratiche tradizionali in vigna, a partire dalle **potature importanti per limitare la vigoria delle piante**: la selezione dei grappoli, il dettame rigidamente **biologico e le colture biodinamiche**, le vendemmie manuali e, sin da subito, l'**uso dell'anfora** usata parzialmente per le fermentazioni e poi per l'affinamento.



Anfore in terracotta e in gres porcellanato dell'azienda (Foto © Tenuta Sant'Agostino).

La scelta delle anfore e le 3 etichette aziendali

Un ritorno alla propria storia in tutti i sensi, non una moda ma la determinazione di far sì che fosse il vino della Tenuta Sant'Agostino a raccontare di sé, esaltandone al massimo l'espressione varietale.

La scelta su **anfore di terracotta rivestite di cera d'api** e quelle in **gres porcellanato** hanno così portato alla nascita delle **tre etichette aziendali**, due bianchi e un rosso che vede solo acciaio. **Trebbiano, Malvasia e Aglianico** sono le uve diventate autoctone sin dagli anni in cui una miriade di varietà facevano buona compagnia alla mitica **Falaghina di Solopaca**, allevate a tendone secondo la tradizione.

Grande l'importanza data ai terreni argillosi e sabbiosi, con massiccia presenza di scheletro e ciottoli del fiume Calore che accarezza questi vigneti con amore e passione, con orgoglio e vanto di chi, come Carlo, crede nel proprio passato e nei valori della Natura.

VentiVenti, Scomposto e Attoprimo: in origine era l'anfora



Sa sn, Scomposto, Attoprimo e VentiVenti, le tre etichette di Tenuta Sant'Agostino (Foto © Malinda Sassu)

Vini dall'assoluta piacevolezza, fatti di attenzione per la varietà e l'ambiente che li circonda. Una piccola ma pregiata realtà che produce **solo 15.000 bottiglie** e, di prossima uscita, anche un macerato che, all'assaggio, già promette grandi soddisfazioni.

VentiVenti di Tenuta Sant'Agostino: il Trebbiano Toscano in purezza

Capofila indiscusso è il **VentiVenti**, vinificato in acciaio e affinato otto mesi in anfora di gres porcellanato, che porta il nome dell'anno di uscita di questo **Trebbiano Toscano in purezza**.

Sorprendente l'eleganza floreale: ginestra e glicine, fieno e rimandi fruttati di susina, agrumi e miele si alternano a leggere note balsamiche. **Grande la soddisfazione al palato** dove è pronunciata l'acidità e incantevole la nota sapida, il finale lungo e scorrevole che ritorna con sfumature di frutta, pera e mandorla, in particolare. Davvero difficile trovare un Trebbiano con tali caratteristiche.

Beneventano IGT Scomposto 2017

Non da meno la **Malvasia di Candia** che dà vita al **Beneventano IGT Scomposto 2017**, affinata otto mesi in anfora di terracotta. Accattivante la veste dorata, al naso rimanda a rosa canina e frutta, albicocca e pesca, scorza di pompelmo, salvia e fiori d'arancio. Sapido ed elegante il

palato, ritorna morbido il lungo il finale dalle note leggermente speziate.

Attoprimo: Aglianico in purezza di tenuta Sant'Agostino

Espressione pura di rosso rubino è invece l'Aglianico in purezza di **Attoprimo, annata 2016**, ventiquattro mesi in acciaio, dagli intensi profumi di frutta rossa matura: fragoline, prugna e geranio si avvicinano a sfumature di erbe aromatiche e rosa rossa. Morbido l'ingresso al palato, definiti e setosi i tannini, ancora presente e persistente la sapidità.

Tutto parte dalla terra e alla terra ritorna nei vigneti della Tenuta, Carlo e Benedetta lo sanno bene: l'animo green condiviso in passato anche come attivisti nella federazione campana dei Verdi li ha da sempre spinti verso un mondo migliore. Perché **per guardare avanti non sempre è opportuno spingersi oltre**, basta tornare alle origini, tornare a casa e riappropriarsi del passato. Questo è per Carlo Ceparano, questo è il vino della Tenuta di Sant'Agostino.

Tenuta Sant'Agostino
Via Cupa 8 – Solopaca (BN)
[Sito web](#)

Data di creazione

21/10/2021

Autore

malinda-sassu