“Fare vino insieme”, il progetto di Ca’Liptra

L’ultima tappa della mia recente escursione a Cupramontana è stata all’azienda agricola Ca’Liptra. Solo a pensarci mi vengono ancora i brividi! Non fraintendetemi, mi riferivo alle fredde folate di vento che quel giorno ancora un po’ mi portavano via! Battute a parte, ritornando seria, ho riflettuto sull’importante influenza che questa condizione climatica ha sulla viticoltura.

In effetti, questa massa d’aria in movimento, agendo sul microclima, contribuisce a ridurre l’umidità e conseguentemente sfavorisce la formazione di malattie fungine. Inoltre, limita lo sviluppo di insetti fitofagi dannosi alle colture e di vettori di virus infettivi per le piante, limitando l’utilizzo di trattamenti fitosanitari. Parlo del vento, questo fenomeno atmosferico alleato della biodiversità degli agroecosistemi, e in questo caso, della vite. Uno degli elementi essenziali del clima, che, insieme al vitigno, al territorio e alla maestria di chi fa il vino, esprimono la tipicità di un prodotto.

Quel giorno, arrivata a destinazione, mi trovai immersa in un vero e proprio anfiteatro naturale. A dire la verità appurare l'esattezza del luogo non fu davvero facile. In effetti, la sede della società agricola è poco segnalata. Comunque sia, dopo qualche telefonata chiarificatrice, riuscii finalmente ad iniziare la mia visita a Ca'Liptra. La scelta del nome prende spunto dall'apparato del fiore della vite, una sorta di cappuccio protettivo dell'infiorescenza, che si stacca all'avvenuta fioritura.

Una piccola realtà agricola a conduzione biologica nata nel 2012 dall'unione di tre soci, che, conclusi gli studi di enologia, dopo il tirocinio a Cupramontana – capitale storica del Verdicchio – si sono innamorati a tal punto della zona da trasferire qui le loro vite. "Fare vino insieme", questo è il progetto. Uno di loro, Roberto Alfieri – mia gentile guida – è giunto qui da Monza, sua terra di origine: "Il Verdicchio l'ho

conosciuto e apprezzato durante il mio praticantato a Cupramontana. È molto interessante la sua evoluzione, soprattutto se invecchiato almeno cinque anni.”

Partiti con due ettari di vigneti, parzialmente recuperati, oggi ne allevano nove. Sette nella Contrada di San Michele, zona storica esposta a sud – la zona più calda di Cupramontana – con terreni molto scoscesi e vigne con una pendenza media del 40 %, e due in Contrada San Marco. Vigneti inerbiti trattati solo con rame e zolfo. In una modesta struttura, ancora in via di sistemazione, dal 2012 vinificano in una piccola cantina affinando in acciaio e vasche di cemento, per un totale di circa 20.000 bottiglie annue.

Sapidità, acidità e mineralità, il denominatore comune dei loro vini:

KYPRA : Verdicchio in purezza, lieviti indigeni. Espressione del territorio di Cupramontana, unione di parcelle diverse. Fermenta e affina sulle fecce fini, in vasche di cemento, per almeno 8 mesi.

S.MICHELE 21 : Verdicchio in purezza. Vino di vigna. 0,55 ettari, 350 m s.l.m. con filari esposti a sud-est. Fermentazione spontanea senza controllo di temperatura in barriques di più passaggi. Affinamento per 12 mesi sulle fecce di fine fermentazione e 6 mesi in bottiglia.

LE LUTE : Verdicchio in purezza, metodo classico. Uva raccolta da un singolo appezzamento a 380 m s.l.m. con filari esposti a sud. Prodotto solo in annate particolarmente favorevoli. Affina in bottiglia per oltre 36 mesi.

CALIPTRA : Trebbiano in purezza, lieviti indigeni. Vengono effettuate due diverse raccolte: la prima, anticipata, per mantenere l'acidità e la seconda a maturazione, con breve macerazione sulle bucce. Le due masse, tenute separate fino a fine fermentazione, vengono poi unite per l'affinamento, che si svolge in vasche di acciaio per sei mesi sulle fecce fini.

ARANCIO : Trebbiano in purezza, lieviti indigeni. Proveniente da una singola vigna a 220 m s.l.m. esposta a est. Una lunga macerazione sulle bucce lo sfuma d'arancio. Affinamento di otto mesi in acciaio sulle fecce fini.

AMISTA' : Montepulciano in purezza. Proveniente da una piccola vigna di 0,27 ettari a 200 m s.l.m. esposta ad ovest. Dotato di freschezza e bevibilità, poiché svolge una breve macerazione di 2-3 giorni. Termina la fermentazione in barriques esauste e vasche d'acciaio, affinando sulle fecce fini per 9 mesi.

Società Agricola Ca'Liptra – Via San Michele, 21
Cupramontana (AN) www.caliptra.it