

13/04/2017

Il Lazio torna a credere nel vino, nasce Cantina Sant'Eufemia

Di segnali come questi ce ne vorrebbero almeno uno al mese, sì perché la nascita di una nuova cantina in un territorio come quello laziale è una bella sfida. Il Lazio è una delle regioni che ha visto negli ultimi anni espianare più vigneti di qualsiasi altra regione, eppure c'è qualcuno che ci crede ancora. Ma la storia della cantina Sant'Eufemia è importante anche per un altro motivo, ovvero per il "ritorno" alle origini di un'azienda che ha costruito il suo successo sulla coltivazione di kiwi. Siamo a Cisterna di Latina, forse la zona più vocata a livello mondiale per l'actinidia, qui e nei dintorni da 20 anni non si fa che togliere vigneti e mettere kiwi appunto. Di tutti i tipi, compresi i pregiati "Sungold" della Zespri che sono in effetti una delle eccellenze prodotte dalla Sant'Eufemia. Parliamo dunque di "cantina" perché si tratta di un'integrazione di una realtà agricola già esistente e attiva in particolare nella produzione di kiwi (ma anche di olio extravergine di oliva). La famiglia Capitani, Domenico è il capofamiglia ma sua figlia Alessandra è la responsabile della sfida vitivinicola, gestisce tre corpi fondiari per un totale di 250 ettari suddivisi in 150 coltivati ad actinidia, altri ad oliveto e 34 ettari, la novità, dedicati ai nuovi vigneti nella tenuta Valle Abate. Un "ritorno alle origini" come ha sottolineato Alessandra, che ha raccontato nella presentazione dello scorso 29 marzo come suo nonno fosse un vignaiolo e lavorasse proprio quelle terre. Un ritorno alla vigna che non può non far piacere a chi conosce la storia del luogo e ama il vino. Un gesto altamente simbolico oltre che concretamente valido per la ripresa del settore vitivinicolo laziale.

Ma, appunto, andiamo sul concreto. Trentaquattro sono gli ettari per ora dedicati alla vigna, tutti già piantati anche se la prima produzione è relativa solo ad alcune parcelle e, anzi, nei progetti originari non doveva essere già in bottiglia. Ma poi l'enologo Paolo Peira, al quale Alessandra Capitani si è affidata per la parte tecnica, si è accorto che i tre vini in lavorazione potevano rappresentare comunque l'inizio della storia di Sant'Eufemia. Sono stati presentati quindi il "29" da uve di Malvasia del Lazio, "Ultimo colle" da uve Bellone e, infine, il "Fiammingo" da uve Merlot. Tutti vinificati in purezza e in regime biologico rappresentano ciascuno un simbolo per l'azienda, se il 29 infatti è il giorno di nascita delle due figlie di Alessandro Capitani, l'ultimo colle sta a ricordare come i lievi pendii della zona sono proprio l'ultima altura dei Castelli Romani prima dell'inizio della pianura pontina, infine i Fiammingo erano i proprietari storici del fondo dove sta nascendo questa nuova azienda in zona "17 Rubbie". Nomi evocativi e packaging senza fronzoli, per un progetto che prevede anche la costruzione di una cantina dove affrontare tutte le lavorazioni delle uve (al momento effettuate in trasferta presso la vicina cantina La Luna del casale) la cui progettazione, affidata agli architetti Giammatteo e Belardini, prevede tre piani complessivi con terrazza panoramica, materiali naturali e impatto minimo dal punto di vista delle linee.

Per quanto riguarda la sfida vitivinicola in senso stretto Peira ha presentato il progetto di sviluppo dei vigneti spiegando la scelta di inserire autoctoni e internazionali quasi senza soluzione di continuità, viste le grandi potenzialità del territorio. Bellone e Malvasia quindi, ma anche Greco di Tufo, Vermentino e Viognier per le uve bianche mentre per quelle a bacca rossa oltre al Merlot sono stati piantati anche Cabernet Sauvignon e Franc, Petit Verdot, Syrah, Pinot Nero e Tempranillo. "Una

famiglia che sa rischiare – ha detto Peira – perché per avere idee nuove bisogna prima saper abbandonare quelle vecchie. Soprattutto ci siamo subito intesi sul concetto di qualità, che in vigna prevede una rigida politica di limitazione delle rese. La famiglia Capitani, venendo dal mondo del kiwi che ha regole simili, era già conscia e pronta ad accettare una scelta di questo tipo quindi è stato facile progettare anche la produzione vinicola in questo senso”.

Per l’annata 2016 la Sant’Eufemia ha messo in bottiglia appena 20.000 bottiglie, ma a pieno regime si prevede una capacità complessiva di 400.000. Una realtà non di piccolissimo calibro insomma, che sicuramente sta iniziando un cammino difficile ma con la consapevolezza di voler fare bene. Per il Lazio, ripeto, è quello che ci vuole, quindi in bocca al lupo alla giovane Alessandra Capitani e all’avventura di Cantina Sant’Eufemia.

[>>> Download - **PODCAST - Il Lazio torna a credere nel vino, nasce Cantina Sant’Eufemia**](#)