

# Lunigiana

GIOVEDÌ 8 febbraio 2018

## A Mulazzo nasce un nuovo Pinot grazie ad un vigneto abbandonato *Il Podere Fedespina ha recuperato tre ettari in località Caprio*

**GIORNALISTI E** foodblogger di testate che si occupano di enologia hanno battezzato un nuovo Pinot nero, targato Podere Fedespina. Una degustazione importante per presentare un prodotto di nicchia che esce da un vecchio vigneto abbandonato portato a nuova vita dall'azienda di Mulazzo, già nota dal 2003 per «Spinorosso» e «Cà Riserva» usando uve merlot e cilieggiolo. Un'altra tappa nel percorso dei titolari dell'azienda **Antonio Farina e Mirta Fedespina** che hanno valorizzato il podere di famiglia di 3 ettari a 250 metri sul mare. Colline a forte identità agricola con terreno calcareo-argilloso che offrono vini eleganti e freschi prodotti con la competenza dell'enologo **Francesco Petacco**, guru della vinificazione. Ma il capitolo Pinot nero ha un'altra storia legata allo spirito imprenditoriale dell'azienda Fedespina che ha individuato un vecchio vigneto abbandonato al Podere La Casella di Caprio e ha deciso di rivitalizzare i vitigni bacca rossa vecchi di una quarantina di anni per avviare questa avventura. I risultati sono sorprendenti per l'annata 2015 (dopo 4 anni di affinamento) e anche la 2016 di cui gli esperti hanno potuto assaggiare una prova di botte. «La produzione è limitata - ha commenta-



**ESPERTI** Giorgio Baccigalupi, Andrea Briano, Monica Bianciardi, Urano Cupisti, Barbara Rovati, Marco Bellentani, Stefania Vinciguerra e Fernando Pardini, e Claudio Novoa

to Antonio Farina -, ma il carattere e la personalità del vino crea emozione». Impressioni confermate dai giornalisti che hanno analizzato le due annate centellinando acidità e tannini, caratteri ed espressività. «E' un Pinot nero molto interessante - spiega **Stefania Vinciguerra**, caporedattore di Doctor Wine - pieno di carattere e personalità». La qualità di un vino dipende da tanti aspetti ma gli elementi fondamentali sono 5: il tipo di uva, il terreno in cui è coltivata, il clima che c'è stato durante la maturazione, la lavorazio-

ne in cantina e l'età del vino. Gli esperti hanno concordato su un giudizio molto positivo del Pinot made in Lunigiana. Una valutazione che riempie d'orgoglio Antonio Farina che ha sempre creduto nel territorio: «Da anni i produttori della zona lavorano ad alto livello e mettono sul mercato vini pregevoli». La degustazione ha messo nel mirino varie annate del «Cà» e dello «Spinorosso». Ed è emerso un panorama di gusti davvero apprezzabile. «Spinorosso, per sua natura più fresco e fruttato - precisa l'enologo Petacco - va

in barrique di terzo passaggio per almeno un anno, mentre il Ca' Riserva, più strutturato e complesso, per almeno 15 mesi si mette in barrique nuova al 15% e usata di secondo passaggio, per l'85%. Del legno cerchiamo la stabilità, non il sapore». All'incontro c'erano il sindaco di Mulazzo **Claudio Novoa** che ha invitato gli esperti al Bancarel'vino, la presidente della Strada del Vino dei Colli di Candia e della Lunigiana, **Fernanda Poletti**, il tecnico dell'affinamento nei legni **Matteo Malpassi** e l'enologo **Giorgio Bazzigalupi**.

N.B.