



**QUALITÀ'** In primo piano il titolare dell'azienda Antonio Farina e, col foulard rosso, l'enologo Francesco Petacco nella cantina del podere

## I segreti del "Ca' Classico", il rosso che ha conquistato il Bancarel'vino

*Un terreno argilloso alimenta la magia del Merlot e del Ciliegio*

— MULAZZO —

**SI DICE** Lunigiana dai cento dialetti e dai cento vitigni, già famosi nell'antichità se è vero che Plinio poneva i vini della Lunigiana tra i più bevibili dell'Etruria, una tradizione che fu diffusa successivamente ad opera dei monaci benedettini presenti presso San Benedetto di Talavorno a Groppoli di Mulazzo. E proprio in questo territorio è nato 30 anni fa il Bancarel'vino che seleziona i vini bianchi, rossi e rosati della Lunigiana declinati nelle varie doc Colli di Luni, Candia dei Colli Apuani, Igt Val di Magra. Quest'anno il primo premio nei rossi è andato al "Ca' Classico" del mulazzese Podere Fedespina, che ha primeggiato sul Candia dei Colli Apuani 2011 "Cresta Gallo" dell'azienda agricola Le Canne. Un bella soddisfazione per i produttori Mirta Fedespina e Antonio Farina, proprietari del podere situato su

una collina a un tiro di schioppo dalla Torre di Dante. Dieci anni fa hanno deciso di valorizzare la proprietà di famiglia con 3 ettari di vigneto recuperando una forte identità agricola alla ricerca di una produzione di qualità. «Abbiamo eliminato i vecchi vigneti semi abbandonati

**I PRODUTTORI**  
**Mirta Fedespina e**  
**Antonio Farina hanno**  
**rilanciato l'antico podere**

ti, reimpiantando il vitigno Merlot in prevalenza (presente nelle nostre zone sin dai primi del Novecento) e Ciliegio, adatti ad esprimere il territorio in tutte le sue caratteristiche. In particolare il Merlot poiché l'alta Lunigiana per morfologia climatica è simile alla terra di origine di questo vitigno e cioè

la regione del Bordeaux in Francia», spiega Antonio Farina che unisce al talento organizzativo anche una passione encomiabile per la viticoltura. Per vincere la difficile sfida si sono affidati alla competenza dell'enologo Francesco Petacco, un vero filosofo dei vitigni progettati nel contesto del "terroir", che esamina la qualità del terreno, il numero di giorni di sole, l'umidità, la temperatura. Il vigneto del Podere Fedespina gode di un'esposizione ideale. Il terreno è calcareo-argilloso con prevalenza argillosa dove sono Ciliegio e Merlot utilizzati per il Ca' Classico mentre ha prevalenza calcarea con forte presenza di ciottoli dove c'è solo Merlot utilizzato per il Ca' Riserva. Il Ca' Classico ha profumi più floreali e fruttati, mentre il Riserva alligna in un humus calcareo che costringe il vitigno a cercare i minerali nascosti che fa acquisire al vino austerità ed eleganza. Due anime che rappresentano anche vocazioni di-

verse del vigneto nel quale si sono impostate anche micro vinificazioni. «Consideriamo il nostro vigneto un giardino — aggiunge il titolare — e come tale lo curiamo: nessun erbicida, lavorazioni al minimo e solo una cura manuale nel massimo rispetto dell'ambiente». E la tecnica di cantina segue regole rigidissime: «Utilizziamo la botte di cemento vetrificato per la fermentazione dei nostri vini perché la riteniamo ideale per le sue capacità isolanti e igieniche. Il Classico per la sua natura più fresco e fruttato va in barrique di terzo passaggio per almeno un anno, mentre la Riserva, più strutturata e complessa, per almeno 15 mesi va in barrique nuova al 15% e usata di secondo passaggio, per il restante 85%». La gestione familiare dell'azienda, la posizione privilegiata e la presenza di esperte figure professionali mirano alla creazione di un prodotto inimitabile e di assoluta qualità.

**N.B.**