

Marta Valpiani

vignaioli indipendenti a
Castrocaro Terme



Una storia di famiglia

Marta Valpiani era il sogno di mio padre Delio, che poi è diventata la necessità di mia madre Marta quando mio padre è mancato, era mio nonno Dino, di cui oggi conservo l'antico torchio, le piccole botti in cemento, le cassette in legno.

Marta Valpiani poi è diventata la vita di Elisa che ha lasciato tutto ciò che prima conosceva, è Massimo con il Same rosso che lavora la terra.

Marta Valpiani è oggi un luogo con tanti fiori e farfalle, di api che ronzano, di colibrì che danzano nell'aria, è un luogo con Gin che scodinzola, con l'Albana che riempie di color oro la vigna, è il vento che fa ondeggiare le foglie del sangiovese.

Marta Valpiani è a Castrocaro Terme e a Terra del Sole, è sale e calanchi, argille azzurre e bianco calcare, è sabbia dorata e tenace spungone.

Marta Valpiani è cura e attenzione.

Marta Valpiani oggi è una famiglia di viticoltori ma soprattutto di agricoltori.



La Terra

Siamo interpreti rispettosi del territorio, la cura della terra rappresenta la centralità delle nostre preoccupazioni e del lavoro quotidiano.

Lavoriamo seguendo i dettami dell'agricoltura biodinamica tenendo conto del susseguirsi delle stagioni e dei cicli lunari.

Coltiviamo solo vitigni locali autoctoni: Sangiovese, Albana e Trebbiano Romagnolo nei quattordici ettari di proprietà, le vigne si trovano sui ripidi pendii della collina di Bagnolo a Castrocaro Terme e le uve che vinifichiamo provengono esclusivamente dai nostri vigneti. Siamo vignaioli indipendenti FIVI: troviamo fondamentale allevare le nostre vigne in prima persona, vinificandone i suoi frutti all'interno nella nostra piccola ma funzionale cantina; poche bottiglie ma fortemente radicate ai nostri suoli.

Dei nostri vini amiamo la semplicità, l'energia, l'eleganza e la vitalità, e siamo felici quando chi li assaggia vi ritrova la stessa luce.

In cantina il lavoro è governato dal rispetto, dal tempo, con l'unico intento di preservare senza mai prevaricare, accompagnando e assecondando la naturale inclinazione delle uve. Fermentiamo senza inoculo di lieviti e senza controllo delle temperature in piccoli tini.

L'affinamento dei bianchi avviene in cemento, quello dei rossi in parte in cemento e in parte in grandi botti rovere, al fine di preservare l'integrità del frutto e la fragranza del fiore.

Abbiamo abbracciato una filosofia di vita e di lavoro basata su una cura della terra che, riflettendoci, ha qualcosa di materno: comprendere concetti come attenzione, preoccupazione, rispetto, protezione e sentimento.

Non ce ne siamo mai pentite.



Zorba

Trebbiano

rifermentato in bottiglia



La spensieratezza del trebbiano sui lieviti

Lo Zorba nasce dal piccolissimo vigneto "La Biondina" a Terra del Sole, su terreni di origine alluvionale, costellati da sassi di fiume, da una vecchia vigna di oltre 30 anni di Trebbiano Romagnolo.

Perché Zorba? Da un libro di Luis Sepúlveda

- Bene, gatto. Ci siamo riusciti - disse sospirando
- Sì, sull'orlo del baratro ha capito la cosa più importante
- miagolò Zorba
- Ah sì? E cosa ha capito? - chiese l'umano
- Che vola solo chi osa farlo - miagolò Zorba.

La fermentazione è spontanea e la rifermentazione avviene in bottiglia senza sboccatura.

Abbinamento: la felicità.





“**Albana**: sentite che sillabe liquide, che suono di terra lontana, con quelle tre **A** che per pronunciarle dovete atteggiare la bocca nello stesso modo che per afferrare l’orlo del bicchiere, con quella **elle lunga** come una lunga bevuta. Albana, Albana, conosco gente che ci s’è inciuccata solo a ripeterne il nome”



Delyus

Albana dalle vigne più giovani



Leggerezza e sale, luce e sapore, il mare in una bottiglia.

Nasce sul versante sud della collina di Bagnolo a Castrocaro Terme, dove nella parte più alta a 250 metri si trovano molasse dorate e arenarie, poi a seguire calcare e argille rosse di medio impasto, dal 2020 si sono aggiunte le nuove vigne La Biondina a Terra del Sole con il tradizionale allevamento a pergoleta romagnola e un piccolo fazzoletto di terra in vigna Loreti, posto nella parte più alta della tenuta a nord a 320 metri su argilla azzurra.

Il vino è dedicato a mio padre Delio, da cui ne prende il nome il quale nel 1999 acquistò i primi due ettari; anche l'etichetta lo celebra con la pianta della **Mandragora**, da sempre pianta mistica: nel linguaggio dei fiori indica furore, delirio, ma anche rarità.

La fermentazione è spontanea, l'affinamento avviene in botti di cemento fino a marzo, seguono tre mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamenti: sbizzarritevi, il vitigno è anarchico!

Madonna dei Fiori

Romagna Albana Secco docg

Albana da vecchie vigne



Madonna dei Fiori, dalla patrona di Castrocaro Terme, è la nostra espressione di Albana da vecchie vigne che nasce solo nelle migliori annate. Questa Albana, proviene da alcune vecchie vigne di Albana dai 30 anni ai 60 anni di età. Il terreno è prevalentemente calcareo e con argille chiarissime con presenza di scheletro, probabilmente anticamente era la sede del fiume Montone, e dona al vino un'intensa mineralità, profondità e ampiezza aromatica. Questo vino parla del sale che caratterizza i suoli di Castrocaro, è un vino con un'acidità squillante e affilata. Il fiore scelto per questa Albana è l'**hemerocallis** o bella di giorno o per un giorno; il nome di questa liliacea è di origine greca. È un nome composto dalle parole hemèra = un solo giorno e kalos = bello poiché i fiori hanno un'esistenza effimera si aprono al mattino e muoiono la sera stessa. In contrapposizione alla breve vita dei fiori, il loro significato è: io persevero o carpe diem rappresentano cioè la mia visione del far vino, di non mollare mai nonostante tutto.

La fermentazione è spontanea, l'affinamento avviene in botti di cemento fino a marzo, segue un anno di affinamento in bottiglia prima della messa in commercio.

Abbinamenti: minestra in brodo tipo cappelletti e tortellini, pesci grassi invernali e carne di maiale.

LaFarfalla

Il nostro Sangiovese d'annata da argilla azzurra



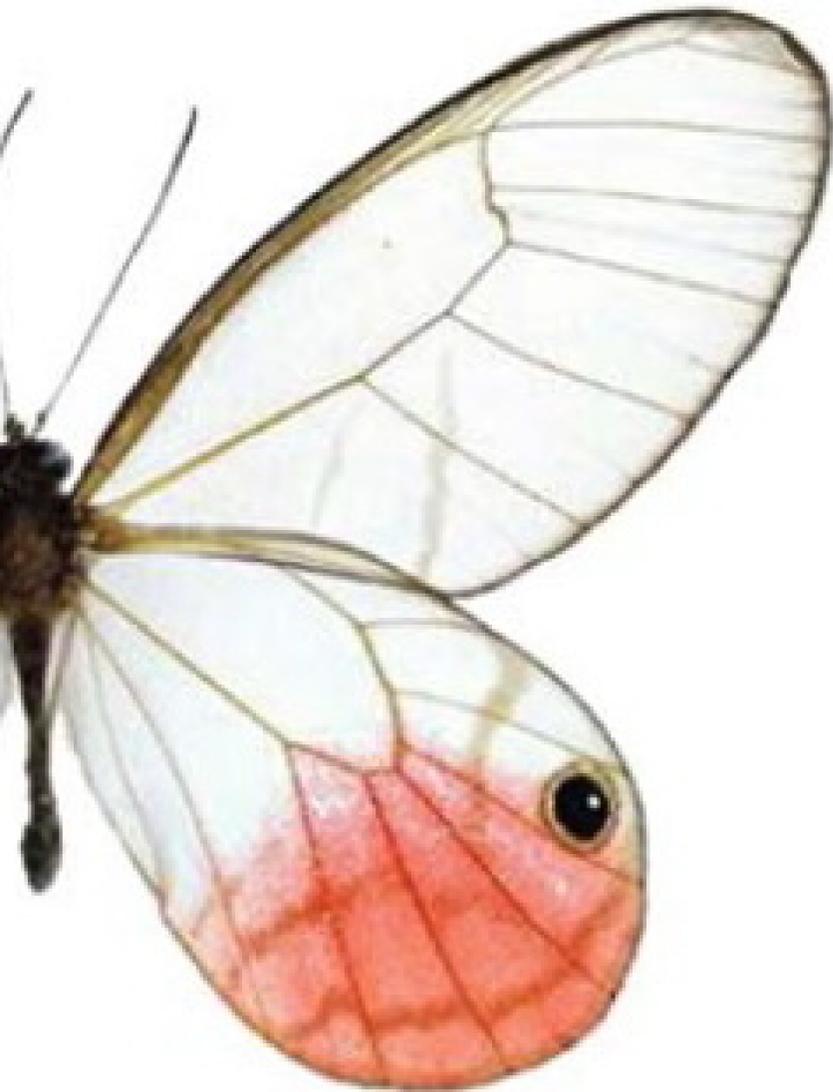
Che difetto ha la semplicità se non lo svelare esattamente le cose per come sono senza alcuno sforzo di celarle? E' una domanda che ultimamente mi pongo. Elisa

LaFarfalla rappresenta il nostro Sangiovese d'annata; maggiormente fruttato e più profumato, è più semplice rispetto al Marta Valpiani Rosso perché proviene dalla parte nord della collina costituita da argille e azzurre e dove non vi è la presenza di sasso spungone, è il vino che per noi più rappresenta la gioia di stare a tavola, quotidianamente.

Si chiama "LaFarfalla" in omaggio a una delle più belle e significative poesie di Tonino Guerra: La farfalla

La fermentazione è spontanea, e avviene in piccoli mastelli da 5 quintali con follature manuali, l'affinamento avviene in botti di cemento fino a marzo, 4 mesi di bottiglia prima della messa in commercio.

Abbinamenti: io lo adoro con pane casereccio e salame, ma regge tranquillamente piatti più importanti come tagliatelle al ragù o carne ai ferri.



Marta Valpiani Rosso

Il nostro Romagna Sangiovese che nasce dal calcare



Il Marta Valpiani Rosso il nostro “classico”, e nasce solitamente dall’assemblaggio delle vigne poste sul versante sud di Bagnolo, con argille rosse e calcare intervallati da vene di sabbia gialla, che provengono dai poderi Casalino alto e Casalinetto, posti rispettivamente ad est e nord est a 250 metri, ho specificato solitamente in quanto nelle annate particolarmente difficili come la 2014 e la 2017 tutte le uve vengono destinate al mvr e non escono né LaFarfalla né il Crete Azzurre.

Incarna la nostra idea di vino quotidiano, la succosità e la piacevolezza, il sale e la luce, i sorrisi, la voglia di riportare il vino sulla tavola, ogni giorno.

Il **papavero** disegnato sul mvr è un fiore spontaneo che cresce nei campi dissodati e sui bordi delle strade. E’ un fiore semplice, ed è stato da sempre oggetto di leggende e credenze popolari, per questo mi è piaciuto. Nel linguaggio dei fiori il papavero simboleggia anche l’orgoglio sopito, ma anche quello della consolazione nella mitologia greca, oltre che quello della semplicità.

La fermentazione è spontanea, e avviene in acciaio con frequenti rimontaggi e delestage, la macerazione si protrae oltre i 60 giorni, talvolta si svina a Natale; a seconda della disponibilità dei legni una parte affina in botte grande per circa un anno, una volta imbottigliato il vino affina per almeno sei mesi prima della messa in commercio.

Abbinamenti: primi piatti e carni rosse.

Crete Azzurre

Il nostro Romagna Sangiovese che nasce su Sasso Spungone



Il Crete Azzurre è la nostra espressione del Romagna Sangiovese che nasce su argilla azzurra e su sasso spungone, arenaria riccamente fossilifera che caratterizza i suoli romagnoli.

Vigna Sasseto ha un climat particolare e diverso, è riparata dal bosco da cui prende gli umori e la speziatura balsamica, ha rese bassissime nascendo su roccia, non viene effettuata la cimatura, i tralci vengono arrotolati semplicemente sui fili, uno ad uno.

Iris era la dea greca dell'arcobaleno, e nel linguaggio dei fiori significa: fede, speranza, saggezza e valore; il suo profumo ricorda il sangiovese che nasce su queste argille e il colore blu dei suoi petali, richiama i frutti scuri e la speziatura che arricchiscono questo nostro sangiovese.

La fermentazione è spontanea, e avviene in acciaio con frequenti rimontaggi e delestage, la macerazione si protrae oltre gli 80 giorni e talvolta si svina a Natale; una volta svinato riposa in botte grande per circa 18 mesi, affina per almeno sei mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

Abbinamenti: primi piatti, carni rosse, un bell'arrosto con tanto rosmarino nelle patate.





Marta Valpiani



Olio extra vergine
di Oliva



“Amore è. Piantare un Ulivo. Coprire di Paglia la Terra,
ripararlo dal Freddo. E sognare un giorno di vederci
arrampicare Tuo figlio.” Monica Lazzari

Biodiversità e movimento, amiamo prenderci cura dei
nostri centenari alberi di ulivo di nostrana di Brisighella,
di Frantoio, di Leccino e di tante altre piante di cui non
conosciamo il nome, che dividono i vari poderi e che li
adornano mirabilmente

Formati:

bottiglia da 0,50 litri

lattina da 3 litri



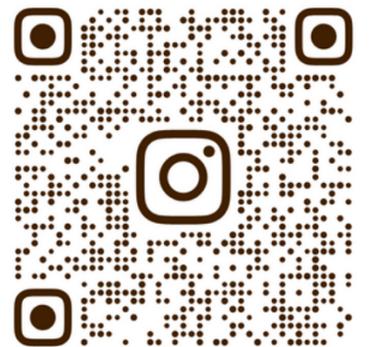
Follow me

Facebook

[@martavalpianiwinery](#)

Instagram

[@martavalpiani_winery](#)



MARTAVALPIANI_WINERY

Marta Valpiani

Via Bagnolo 158
47011 Castrocara Terme
(FC)



Email

info@martavalpiani.it



Website

www.martavalpiani.it



Phone number

+39 0543.769598