MATEJ LUPINC
Viticoltore in
Prepotto-Praprot
Duino Aurisina

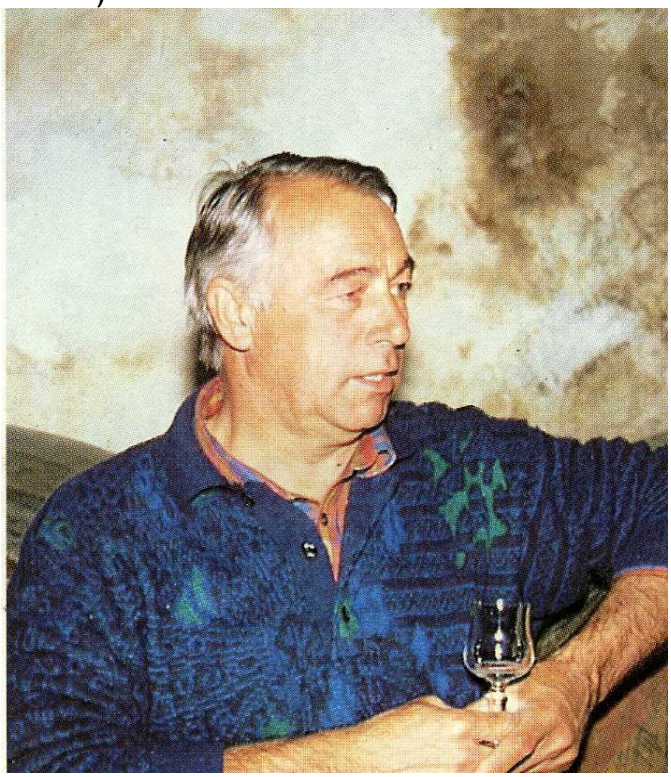
di Claudio Fabbro

Dall'alba al tramonto è impegnato nell" impianto di un nuovo vigneto ma comunque trova un po' di tempo anche per noi , senza trascurare l'"osmiza" di famiglia. Certo che lavorare h24 è prerogativa non solo della giovane età (32 anni) ma anche dell'amore per la terra, la vigna, il vino , le tradizioni. In **Matej Lupinc**, uno dei giovani emergenti di quel paese fortunato che è Prepotto-Praprot (TS) nel cuore del Carso ritroviamo tutte queste caratteristiche . La sua è una famiglia contadina da generazioni , che conosce un consolidamento grazie ai nonni , che negli anni '60 alternavano l'allevamento di animali da latte e da macello alla viticoltura ed alla produzione del miele. Poi fu la volta di papà **Danilo** , considerato uno dei pionieri dell' imbottigliamento carsolino (1968) e fra i " padri salvatori" della autoctona **Vitovska**, oggi considerato il "vino bandiera" dell' altopiano.

Matej e Danilo Lupinc

MATEJ, PRATICA E GRAMMATICA

Matej apprende la pratica dal padre e la grammatica all' Università di Lubiana , dove si laurea in agraria.
Si fa le ossa anche in prolungate esperienze in Australia, Armenia e Georgia ; ne farà tesoro . E' fotografo ed artigiano provetto , atleta (ciclismo amatoriale) , artista naturale della falegnameria cui si dedica per dimenticare le quotidiane arrabbiature che la burocrazia e la politica gli provocano (e qui Matej infila anche le note vicende del frizzante Prosecco) .



Danilo, il fondatore

Dal 2006 parte il nuovo corso dei Lupinc, con Matej che imprime un'accelerazione assumendo personale responsabilità della vigna e della cantina ma anche nella gestione dell' **agriturismo** di famiglia , che ben si integra con gli alloggi ricavati in un granaio del 1700.
Da cinque anni vinificazione, affinamento ed imbottigliamento (15.000 bottiglie circa/anno) godono della funzionalità e naturale microclima della cantina sotterranea, scavata nella roccia a costo di grandi sacrifici ed oggi ripagata da una qualità d'alto livello cui concorre anche la materia prima (uva sana da difesa "integrata", ovvero più "bio" che
chimica).

Matej e Edi Kante, Stanjel 2008

VECCHIE VITI ,GRANDI VINI

Parliamo di 4 ettari di vigna d'oltre 30 anni d'età, dunque il meglio per quegli equilibri fra alcole ed acidità fissa che alla degustazione evidenziano splendide armonie.
Vini eleganti, non estremizzati da prolungate macerazioni , dopo 24-36 ore di contatto buccia-mosto Matej delega al riposo sui lieviti (fecce buone) la formazione di profumi ed aromi superiori, con acciaio, tonneau e barrique in pari dignità.
Legno mai invasivo, per farla breve.

Matej,Fabbro, Vodopivec, Stanjel 2008

AUTOCTONI, UVAGGI E PASSITI

Perfezionista, tradizionalista ma aperto all'innovazione , per riassumerne le caratteristiche umane e professionali.
I suoi " gioielli" rispondono al nome di **Vitovska** (circa 20% in legno), **Malvasia** (quasi 40% in legno) e **Stara Brajda** , un blend a "tutto rovere" in cui alle due precedenti viene aggiunto un 10% di Tocai friulano .
Oltre al **Terrano** , vitigno storico del territorio, Matej propone due surmaturazioni impegnative alquanto quali il "**Dulcis in Fundo Bianco" (** Malvasia lasciata appassire per 3 mesi)e " **Dulcis in Fundo Rosso** (Terrano appassito per 6 mesi)
Fine palato, Matej esprime le sue passioni anche ai fornelli e negli abbinamenti suggerisce antipasti di pesce crudi con la Vitovska, gnocchi di zucca con semi di papavero con la Malvasia Istriana ed agnello con il Terrano.
Sapori unici di una terra – il Carso- di giovani " tosti " che hanno saputo fare quadrato contro il mortificante appiattimento , frutto bacato della globalizzazione .

Azienda Agricola – Kmetija

Matej Lupinc
34011 Prepotto 11(TS)
Tel. :040 200848
Mob.: +39 3457171274
info@lupinc.it
www.lupinc.it

info@claudiofabbro.it
novembre 2013