

Due generazioni per custodire e raccontare la terra

Una terra può essere coltivata, ma può anche essere custodita, interpretata e raccontata. Nella nostra storia queste dimensioni appartengono allo stesso progetto. Abbiamo costruito nel tempo una visione agricola fondata sul biologico e sulla riscoperta delle varietà autoctone e abbiamo trasformato quella visione in un'esperienza aperta al pubblico, capace di mettere in relazione vino, paesaggio, cultura e prodotti locali. Due generazioni, dunque, non come capitoli separati, ma come parti di un unico racconto.

La forza del progetto Carpineti sta nella continuità tra produzione e accoglienza. Il biologico, le varietà autoctone, il recupero dei terreni e dei paesaggi, l'uso di prodotti tipici locali e la cura delle visite non sono iniziative isolate: compongono un modello nel quale la qualità si costruisce lungo tutta la relazione con il consumatore. Conoscere l'origine di ciò che consumiamo, incontrare chi lo produce e comprendere il rapporto tra metodi agricoli, ambiente e salute rende le scelte più consapevoli. Tradizione e innovazione possono procedere insieme quando il territorio non è soltanto uno sfondo, ma il vero protagonista.

Marco e Isabella Carpineti
Carpineti Terrae



- Marco Carpineti: il biologico come scelta di cultura

Il mio percorso prende forma nel 1986 dentro una storia familiare legata a Cori, alla Via Francigena e alle colline tufacee di Capolemole. Nel 1994 la scelta destinata a definire l'identità dell'azienda: la produzione biologica. Sono stato tra i primi nel Lazio a ottenere la certificazione biologica, in anni nei quali parlare di sostenibilità e tutela del suolo significava esporsi in prima persona e immaginare un modello diverso di agricoltura. Da allora il biologico è rimasto il punto di partenza di una ricerca più ampia. Bellone, Greco Moro e Nero Buono, uve autoctone recuperate e valorizzate, diventano strumenti per restituire identità al territorio. Alla Tenuta Capolemole si affiancano Pezze di Ninfa, San Pietro e Antoniana; arrivano il Metodo Classico biologico KIUS, il vino biodinamico in anfora Nzù, il lavoro sui grani antichi e sugli ulivi ultrasecolari. Anche il recupero delle cultivar Itrana e Leccio in terreni a rischio di abbandono racconta la stessa volontà: proteggere ciò che rischia di scomparire e renderlo nuovamente vivo. Questa responsabilità assume anche una dimensione collettiva. Sono presidente dell'Associazione Strada del Vino della Provincia di Latina e del GAL Monti Lepini 2023–2027: incarichi che collegano l'esperienza aziendale allo sviluppo rurale, alla promozione dei luoghi e alla costruzione di reti tra imprese e comunità. Abbiamo scelto il biologico quando sembrava una strada difficile, perché la qualità non può essere separata dalla salute della terra. Recuperare le nostre uve significa custodire una cultura e darle un futuro.



TERRITORI DI GUSTO E SICUREZZAALIMENTARE

- Isabella Carpineti: vivere il territorio attraverso l'accoglienza

Nel 2018 entro nel progetto di famiglia e contribuisco alla nascita di Carpineti Experience, di cui sono Project Manager. L'idea è stata quella di portare il visitatore oltre la degustazione e trasformare le tenute in luoghi di relazione. I percorsi uniscono visite in cantina, passeggiate nei vigneti, attività nella natura, laboratori e assaggi, permettendo a chi arriva di conoscere il vino dentro il paesaggio che lo ha generato. Le esperienze sono ispirate ai cinque elementi (Fuoco, Aria, Terra, Acqua ed Etere) e comprendono, tra le altre proposte, laboratori di terracotta, passeggiate a cavallo, canoa, zipline e degustazioni. I vini vengono abbinati a prodotti tipici locali, così che l'accoglienza mantenga un rapporto concreto con la genuinità delle materie prime e con le competenze del territorio. Il visitatore non trova un'offerta standardizzata, ma un invito a scoprire Cori e i Monti Lepini attraverso i sensi. Emblematica è l'integrazione di Limito nel mondo Carpineti Experience: il vigneto-labirinto del Parco dell'Antoniana, ideato da Paolo Carpineti, testimonia anche il valore del passaggio generazionale. Una nuova sensibilità si innesta sulla storia agricola della famiglia e rende il paesaggio uno spazio di arte, cammino e contemplazione. È un modo nuovo di leggere la funzione di una tenuta: produttiva, certamente, ma anche culturale, aperta e accogliente. Vogliamo che chi entra nelle nostre tenute incontri un territorio vero. Il



vino è il filo conduttore, ma intorno ci sono natura, storia, artigianato e sapori locali: elementi che rendono l'esperienza autentica e memorabile.