



VINO L'ECCELLENZA DEL MARCHIGIANO AL VINITALY

Dalla Fattoria Dezi alla Tenuta Colle del Giglio, dalla Cù Cù alla Marotti Campi, dalla Domodimonti a tante altre aziende leader dell'enologia marchigiana che hanno riscosso successo al Salone scaligero

Ancora una volta le Marche sono state protagoniste al Vinitaly.

E' proprio il caso di dirlo visto che la quarantaduesima edizione si è aperta il 3 aprile scorso con la consegna della "Medaglia di Cangrande" alla fattoria Dezi di Servigliano. Questo titolo di "Benemerito della vitivinicoltura italiana" è stato un'affermazione del lavoro svolto dall'azienda marchigiana nel valorizzare i vitigni locali, ma che a sua volta consolida anche la qualità delle nostre produzioni.

Quest'anno il Salone scaligero internazionale dei vini e dei distillati si è caratterizzato per il tema dell'ambiente. Infatti, non può esistere un vino di qualità senza un territorio realmente tutelato. Proprio su questo filone si è mossa l'azienda Dezi che ha ricevuto

la medaglia per il "Solo" e "Regina del Bosco", vini rossi premiati quest'anno anche da Slow Food e da Gambero Rosso con i "Tre Bicchieri".

Soddisfatto l'assessore regionale all'Agricoltura che durante la cerimonia di consegna del premio ha sottolineato la crescita della nostra vitivinicoltura, precisando la festa per i quaranta anni della doc del "Rosso piceno".

Ha anche evidenziato che il tanto lavoro effettuato dalle aziende marchigiane ha innalzato la qualità dei vini sviluppando, nel contempo, l'immagine del nostro territorio. La crescita delle piccole cantine come la fattoria rappresenta lo sviluppo di tutte le piccole aziende delle Marche e la capacità di vendere i propri prodotti.

Dello stesso avviso è Stefano

Dezi, titolare con il fratello Davide dell'omonima azienda, che ha condiviso la medaglia ricevuta con tutti i viticoltori marchigiani.

"La nostra terra - ha detto Dezi - ha bisogno di riconoscimenti perché le Marche non sono seconde a nessuno. La nostra vigna è attiva dal '68 con quindici ettari di produzione Montepulciano e Sangiovese e viene controllata con cura maniacale: inerbimento, concimi naturali, selezione severissima delle uve e una produzione che non supera le 40mila bottiglie".

"La terra - ha concluso l'imprenditore di Servigliano - non va stressata, ma occorre molta pazienza, lasciando fare molto alla natura ed intervenendo il meno possibile".

Lo stand della Regione Marche (1200 metri quadrati di am-

piezza), è stato animato dai dj, conduttori di Radio Due e quattro sommelier ed è stato letteralmente preso d'assalto dagli avventori per assaporare il meglio dell'enologia marchigiana che sta dimostrando il suo potenziale qualitativo. Vini bianchi, rossi e bollicine sono state le star del padiglione, apprezzatissime dalla grande tribù di enoappassionati del Vinitaly.

*Nella foto in alto:
I titolari della Colle del Giglio
insieme alla show girl
Barbara Chiappini
e al presidente Ais*

LA PAROLA AI



Tantissime le aziende delle Marche che hanno preso parte alla kermesse internazionale dei vini e durante il nostro giro negli stand abbiamo colto dai titolari alcune impressioni.

“Poniamo molta attenzione all’ambiente – hanno sottolineato Benito e Maria Angela Amabili della Tenuta Colle del Giglio di Montepandone (Ap) - perché puntiamo sulla qualità dei nostri vini attraverso una particolare cura della vigna e della vendemmia. Già la stessa produzione ridotta per ettaro di terra ci permette di avere una dedizione estrema delle piante. Buona parte dei vigneti sono impiantati con vitigno di Montepulciano e forme di allevamento tradizionali che sono state modificate per produrre meno e meglio. Infatti, la produzione, grazie a severe potature e diradamenti, si attesta intorno ai trentacinque quintali di uva per ettaro e le macerazioni, specialmente per i rossi, sono molto prolungate (anche oltre 40 giorni). Per l’affinamento del vino si utilizzano barriques nuove e il vino viene messo in commercio soltanto

quando si ritiene abbia raggiunto la perfetta maturità. Tra il mercato estero i nostri clienti sono degli Stati Uniti, Inghilterra, Germania, Austria e da quest’anno anche la Russia”. Anche la bellissima Barbara Chiappini e i presidenti dell’Associazione italiana sommelier e del Manchester United non hanno fatto a meno di visitare lo stand e assaggiare il vino della tenuta di Montepandone. Ricordiamo ai nostri lettori che l’azienda Colle del Giglio il 17 e 18 aprile a Palazzo Colonna di Roma offrirà una degustazione di vini (circa 400 bottiglie) a più di 500 invitati appartenenti al mondo dello spettacolo, delle istituzioni e degli affari.

“In questi ultimi anni – ha detto Massimiliano Bartolomei titolare, insieme al fratello Walter, dell’azienda agricola Cù Cù di Offida (Ap) – abbiamo investito sulla coltivazione biologica e oltre ad aver incrementato la produzione stiamo mantenendo uno standard qualitativo del vino medio alto. Inoltre, stiamo valorizzando i vitigni autoctoni per l’importanza che questi hanno per il territorio come il Pecorino e la



Passerina, prodotti ricercati dal mercato nazionale ed internazionale. Complessivamente coltiviamo circa cento ettari di vigneto per una produzione di circa 350mila bottiglie e l’azienda si è adeguata dotandosi di tecnologie enologiche all’avanguardia, curando in modo particolare tutte le varie fasi interessanti il ciclo produttivo: dalla raccolta, alla pigiatura, alla pressatura, alla fermentazione e alla conservazione del prodotto, per quest’ultima fase l’azienda utilizza serbatoi in acciaio inox e botti di legno (barriques e tonnò) per i vini da invecchiamento.

Mirko Morbidoni, enologo della Società Agricola Domodimonti di Montefiore dell’Aso (Ap) anche lui ha ribadito il rispetto e la sostenibilità dell’ambiente per bianchi e rossi di qualità.” Per la produzione del nostro vino utilizziamo tecniche colturali in campo che limitano l’impiego di fitofarmaci e la lavorazione avviene in maniera tradizionale che comporta sì uno sforzo notevole in termini di manodopera ma a vantaggio della creazione di un buon vino. Nei vigneti si coltivano principalmente le

Nella foto in alto a destra: Dezi con l’assessore regionale Paolo Petrini



PROTAGONISTI DEL VINITALY

uve di Montepulciano, Merlot, Cabernet-Sauvignon e Sangiovese. I grappoli d'uva raccolti a mano sono disposti in piccole casse perforate per evitare lo schiacciamento degli acini e l'inizio di processi nocivi di fermentazione". Il vice presidente della Domodimonti, Paride Vagnoni ha sottolineato che "è volontà della nostra azienda creare buon vino che sappia di vino e questo lo si ottiene solo attraverso la cura attenta di tutte le fasi del processo produttivo necessarie per innalzare la qualità del prodotto".

La nostra carrellata si conclude con a Marotti Campi di Morro d'Alba (An), azienda che nella scorsa edizione del Vinitaly ha ricevuto la medaglia di "Benemerito della vitivinicoltura italiana".

"Quest'anno - ha detto Lorenzo Marotti Campi - oltre a pro-



A sinistra:
la dott.ssa Maria Angela Amabili
e il Cav. Uff. Benito Amabili
della Colle del Giglio
di Montepulciano (AP)

Sotto a destra:
Paride Vagnoni, vice presidente
della Domodimonti
di Montepulciano dell'Aso (AP)

porre la nostra gamma di vini che identificano il territorio marchigiano, quali il Verdicchio e la Lacrima, proprio su quest'ultima abbiamo realizzato una sperimentazione con un mosto parzialmente fermentato che è un risposta

chiave di vitigno regionale a prodotti come il Moscato, il Brachetto e tanti altri. La mia famiglia ha un secolo di esperienza alle spalle e che attraverso 54 ettari vitati è in grado di produrre vino di qualità. Inoltre, il moderno impianto, anello del sistema vigneto-territorio- trasformazione, dona al vino, sia in divenire che in maturazione, le ideali condizioni ambientali per l'ottimizzazione di tutti i fenomeni evolutivi e per ottenere dalle nostre uve tutti i caratteri tipologici e la migliore espressione di ogni annata.



Sopra:
Walter Bartolomei dell'azienda Cù Cù di Offida (AP)

A destra:
Lorenzo Marotti Campi titolare dell'omonima
Azienda di Morro d'Alba (AN)

