

Il compleanno Il Consorzio brinda al riconoscimento della Dop nel '68, ha superato i 4 milioni di bottiglie. Da Senigallia ad Ascoli il vino più esteso della regione. Il presidente Savini: «Longevo come i marchigiani»

Mezzo secolo di Rosso Piceno

Speciale perché non nasce da un solo vitigno ma sublima un sapiente mix di Montepulciano e Sangiovese

Per un compleanno così si può brindare solo con un bel calice di rosso. Piceno, ovviamente, perché nel 2018 il Consorzio ne tutela festeggia i 50 anni del riconoscimento del disciplinare della Denominazione di origine controllata. Ovviamente la storia di questo vitigno affonda le proprie radici già nell'Ottocento ma è soltanto nei primi anni del secolo scorso - dopo un'epidemia di fillossera - che i produttori si resero conto della necessità di un profondo mutamento agronomico degli impianti a partire dalla costituzione di vigneti specializzati.

La biodiversità

Successivamente però si continuò a privilegiare la coltivazione promiscua lungo lo stesso filare, anche con l'adozione di qualche vitigno "migliorativo" di origine extra regionale: praticamente una manna perché ha consentito di conservare un'elevata biodiversità varietale antica nelle aziende agricole e i

viticoltori sono stati i custodi di questa variabilità. Nasce da questa storia così ricca la necessità di tutelare un prodotto che interessa ben quattro province: Ascoli Piceno, Macerata, Ancona e Fermo; un Rosso, proposto anche nelle versioni Superiore e Novello, che hanno come composizioni varietali le uve del Montepulciano in una percentuale dal 35% all'85%, cui si sommano quelle del Sangiovese, da un minimo del 15% a un massimo del 50%, mentre a saldo possono concorrere fino a un massimo del 15% le uve di altri vitigni autorizzati.

Il Superiore

Il Rosso Piceno Doc Superiore, nelle sue migliori espressioni e nelle annate in cui il Montepulciano ha fatto una curva di maturazione equilibrata, si propone con un bel colore rosso rubino dai riflessi violacei, mentre all'olfatto si apre a percezioni di frutta rossa come ciliegie, amarene e lamponi che, via via, lasciano spazio a note di tamarindo, cacao amaro e liquirizia con un finale che ricorda il fondo del caffè. In bocca ha un'entrata fresca, con una fibra tannica ben evidente che comunque non infastidisce; anzi, se abbinata a una piacevole sensazione di liquirizia

lo rende piacevole, accompagnandolo nel suo percorso evolutivo che lo rende caldo, lungo e persistente. Vino che non può essere immerso al consumo in data anteriore al 1° novembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

L'obiettivo

«Già nel nome - spiega il presidente del Consorzio Giorgio Savini - il nostro vino è un ambasciatore del territorio. È il rosso più esteso delle Marche anche se nel corso degli anni ha risentito del calo dei consumi a livello nazionale. Come Consorzio, quindi, abbiamo intenzione di far riapprezzare questo vino che, come abbiamo spiegato in un recente convegno, è tipico proprio della dorsale est dell'Italia. Ed è un vino speciale perché appunto non nasce da un monovitigno da un sapiente mix di Montepulciano e Sangiovese. È una tendenza, adesso, gli altri ci sono arrivati più tardi ma la sua caratteristica è la longevità. Anche dopo 5-6 anni è ancora ottimo e non è un caso che i nostri territori siano addirittura tra i più longevi del mondo. Siamo di una tempra "buona" così come i nostri vini». Chissà se è proprio degustando queste prelibatezze della terra che si campa così tanto nelle Marche.



CONSORZIO VINI PICENI

DODICI PUNTI

2002
Anno
di Fondazione**111.522,48**
Quintali
di uva**52.924,59**
Ettolitri di vino
certificato**4 milioni**
Bottiglie**45 soci**
e tre cantine sociali
associate

Il Rosso Piceno è tutelato
esclusivamente
dal **Consorzio
di Tutela Vini Piceni**

Si può produrre solo
nelle Marche
da **Senigallia al Tronto**

La gradazione
minima è di **11 %**

Esiste anche la tipologia
"Superiore" coltivabile
solo in **14 Comuni**
della provincia
di Ascoli Piceno

Il Consorzio
rappresenta
il **71 %**
della produzione
certificata
e il **36 %**
degli operatori

La collaborazione**Con l'Imt per far crescere tutto il territorio**

● Il Consorzio Tutela Vini Piceni - del sud delle Marche e l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini (regionale) - insieme per far crescere tutto il territorio regionale. «Abbiamo buoni rapporti con loro - dice il direttore Armando Falcioni - e faremo alcune iniziative congiunte considerato che loro quest'anno anche celebrano il cinquantesimo anniversario del Verdicchio. Inoltre crediamo che sia una questione di maturità fare iniziative insieme sul modello marchigiano e che questo sia assolutamente produttivo. Anche se le realtà vinicole - questo è importante sottolineare - sono distinte e hanno bisogno di una politica a parte, la collaborazione è essenziale. Infatti noi abbiamo anche il Pecorino e la Passerina Docg Offida che loro non hanno quindi le strade si incrociano ma non su tutto».