



Vinitaly nel segno delle Marche la terra dove cresce il biologico

Andrea Fraboni
a pagina 16

Al Vinitaly la filiera vitivinicola che sta conquistando grandi mercati

Bianco, rosso e verdicchio Il trionfo delle Marche bio

I produttori locali hanno presentato a Verona il meglio delle loro cantine, anche con rosati e bollicine

Un fiume in piena. La seconda giornata del Vinitaly a Verona ha confermato i record della domenica di esordio. Migliaia di persone si sono riversate nei padiglioni, dalla Lombardia alla Sicilia, dalla Calabria al Veneto, passando per l'asse centrale della penisola. Sì, la Toscana ma anche le Marche hanno tenuto bene la posizione con la Terrazza che ha fatto il pieno con 258 etichette tutte da bere. Accompaniate dalle tipicità della nostra terra elaborate dallo chef Errico Recanati.

Anniversari e numeri del bio

Un'edizione speciale, la numero 52, perché è coincisa con due date importanti per il vino marchigiano: i 50 anni delle Doc del Verdicchio dei Castelli di Jesi e del Rosso Piceno. A questi due must dell'enologia nazionale sono state dedicate una serie di appuntamenti che hanno catalizzato l'interesse degli operatori del settore. E così la grande degustazione, condotta da Ian D'Agata affiancato da Alberto Mazzoni, direttore dell'Istituto marchigiano di tutela vini, con 10 Verdicchi che hanno stupito i partecipanti con una lunga fila di esclusi che avrebbero voluto ma non hanno potuto essere della partita. Stessa musica per il Rosso Piceno: degustazione sempre con 10 produttori con sinfonia diretta da Filippo Barlotta. Mattina e pomeriggio a ritmo serrato sulle coordinate delle Marche che hanno esaltato anche il lavoro fatto per il biologico vera nuova frontiera dell'uva che verrà. «La viticoltura biologica negli ultimi dieci anni è esplosa a livello mondiale, con la sua superficie vitata quintuplicata negli ultimi 14 anni. E l'Italia - che ha raddoppiato la superficie negli ultimi 5 anni -

oggi rappresenta un quarto del vigneto-bio di tutto mondo». Lo ha sottolineato il consigliere delegato di Federbio, Roberto Pinton, intervenuto al convegno organizzato dal Consorzio Vini Piceni. «Il fenomeno del biologico - ha aggiunto - è ormai una vera e propria tendenza e la regione Marche è una di quelle che in Italia risponde con maggiore slancio al trend di crescita ed è, assieme a Piemonte, Emilia-Romagna e Sicilia, tra le regioni cresciute in tripla cifra. Il biologico, che significa al contempo sostenibilità e attenzione all'ambiente, è al centro delle politiche della Regione Marche».

Attenzione all'ambiente

Sottolinea Anna Casini, vicepresidente delle Marche e assessore all'Agricoltura: «Nel Programma di sviluppo rurale abbiamo inserito i contratti ambientali d'area per ridurre gli inquinanti nelle acque, un altro contratto ambientale d'area coinvolgerà areali comuni per la prevenzione del dissesto idrogeologico. Andando verso il bio non possiamo che migliorare le Marche».

La forza dei produttori

Il governatore delle Marche Ceriscioli ha fatto un salto domenica e ieri invece era presente nello stand delle Marche del presidente del Consiglio, Paolo Gentiloni, che ha voluto così ricordare le sue origini e il suo attaccamento a una terra «dai grandi principi e dalla grande forza, capace di reagire anche alle prove più difficili». Ma la differenza del grande salto del vino marchigiano l'hanno fatta i produttori (141 quassù a Verona): i numeri del nostro vino sono sempre piccoli rispetto alle corazzate Veneto, Piemonte e Toscana, ma adesso quando si parla di Verdicchio non si parla più di un illustre sconosciuto. Si parla del bianco più premiato d'Italia, si parla di un prodotto straordinario che più invecchia e più diventa buono, si parla di un bianco che può essere abbi-

nato con ogni piatto lasciandosi alle spalle lo stereotipo del matrimonio da consumare solo con il pesce. Ma la patungia s'ingrossa. Il Rosso Piceno, come detto, ma anche Passerina e Pecorino: ne parlano tutti, sono i vini più apprezzati dalla grande distribuzione. E poi il Bianchetto, il Rosso Piceno, forse l'elenco delle Doc e delle Docg è fin troppo lungo e in questo senso andrebbe accorciato anche in proporzione ai numeri prodotti dalle Marche enologiche. Ma per i nostri produttori Verona è bella, sempre più bella. L'agricoltura è la nostra forza, anche perché turismo a parte non ci sono tante altre alternative. La consapevolezza di fare vini corretti e in grado di stare sui mercati nazionali e internazionali è ormai patrimonio basilare anche per più piccolo dei produttori. Vista la concorrenza è vietato sbagliare.

Le novità

A Verona c'è solo l'imbarazzo della scelta per vedere e bere cose nuove. E i produttori marchigiani sono arrivati all'esame Vinitaly con l'orgoglio dei loro cavalli di battaglia ma anche proponendo vini nuovissimi: bianchi, rossi, rosati e bollicine. Un vero tripudio che va dalle grandi casi vinicole ai più piccoli che affrontano l'esperienza della fiera come un esame vero e proprio: l'umiltà è la forza dei grandi, di chi ha capito che non ha niente da invidiare alle altre regioni del vino ma che solo facendo squadra è possibile vincere la sfida.

Andrea Fraboni

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Gli stand dei produttori marchigiani al Vinitaly fra degustazioni e presentazioni