



ROSSO PICENO 50 ANNI DI DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA (1)

14 Creato Giovedì, 29 Novembre 2018 10:49



ROSSO PICENO 50 ANNI DI DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA (1)

La produzione enologica del Piceno ha raggiunto negli ultimi anni numeri e risultati notevoli. Tale successo è stato possibile perché si è deciso di puntare in maniera coraggiosa su vini provenienti da vitigni autoctoni.

Questa è stata l'arma vincente del **Consorzio**, valorizzare i vitigni tipici della zona quali Pecorino e Passerina che compongono le DOCG bianche dell'Offida docg e del Falerio Dop Pecorino e del Montepulciano per i rossi, quasi esclusivo per l'Offida Rosso e prevalente per il Rosso Piceno, che legano fortemente le produzioni enologiche locali con il territorio.



Dal territorio del Piceno, che comprende i comparti ascolano e fermano, proviene quasi il 50% della produzione enologica regionale.

Attualmente il Consorzio Tutela Vini Piceni è composto da 45 soci ordinari, tra cui le tre più importanti cantine sociali della Regione Marche e quindi se si considerano anche i viticoltori associati ad esse, fa notare il presidente del Consorzio **Giorgio Savini**, si arriva a circa 600 soci. Le aziende del Consorzio coprono un territorio piuttosto ampio che va da Monsampolo a Monte San Pietrangeli. Tutti i soci si occupano di viticoltura, vinificazione e imbottigliamento.



La maggiore produzione in termini di bottiglie riguarda il Rosso Piceno (3,13 milioni), seguito dall'Offida Docg (circa 2 milioni), dal Falerio (1,83 milioni) e dalla piccola Terre di Offida (33mila). E proprio il Rosso Piceno quest'anno festeggia i 50 anni da quando, nel lontano 1968, è stato dichiarato DOC. La denominazione più rappresentativa a livello di tradizione ed estensione territoriale dei vini rossi marchigiani, la prima nata sul territorio, si caratterizza anche per la presenza della tipologia Rosso Piceno Superiore che viene prodotta solo in una zona circoscritta: in 13 comuni della provincia di Ascoli Piceno. Si differenzia dalla DOC Rosso Piceno per un ulteriore periodo di affinamento in legno che arricchisce il vino di sentori e profumi ancora più intensi e variegati, donandogli un carattere unico. La sua origine e l'impiego in blend di Montepulciano e Sangiovese fanno di questo rosso il principe del territorio piceno.



Enopress vuole omaggiare questo rosso classico della costa adriatica dove il Montepulciano la fa da padrone, da molto più di cinquant'anni, ma è ancora poco conosciuto dal grande pubblico e raccontare la vera essenza dell'identità picena. Proprio nell'anno dei festeggiamenti dei 50 anni della Doc, una panoramica che evidenzia la capacità evolutiva della denominazione, ma anche qualche leggera differenza stilistica tra le aziende associate al Consorzio.

Oggi vi presentiamo la prima parte delle etichette in ordine di degustazione dandovi appuntamento alla prossima settimana per presentarvi anche le altre.

AZIENDA AGRICOLA TERRA FAGETO

L'azienda si trova a Pedaso, lungo l'asse stradale della Valdaso e i crinali che si affacciano sul mare, in cima ai solchi argillosi che dalle colline di Monte Serrone scendono a valle. Saldamente legata alla tradizione e al territorio cui appartiene, è un'esemplare espressione della qualità dei prodotti del Piceno. L'azienda, che dai frutti dei propri uliveti ricava anche una piccola e curata produzione di olio extra vergine d'oliva, dedica alla viticoltura 20 degli oltre 30 ettari di terreno di proprietà. I terreni si estendono per la maggior parte sulle colline fra i comuni di Campofilone e Pedaso.

Il passaggio al biologico è avvenuto circa 8 anni così, da una coltivazione e vinificazione completamente bio, nascono nettari d'uva dal sentore fruttato e floreale. Si evitano i concimi chimici (si utilizzano solo rame e zolfo in campagna) e in tutta la produzione c'è un uso minimo di bisolfiti.



“COLLE DEL BUFFO” ROSSO PICENO DOC 2016

Sangiovese e Montepulciano in egual misura, 50 e 50 compongono questo rosso biologico che prima di essere imbottigliato, viene trasferito per otto mesi in botti d'acciaio per la chiarifica e la stabilizzazione. Si tratta di un Rosso Piceno immediato, poco ampio, ma dai sentori fruttati di mirtillo intensi che si accompagnano ad una nota floreale di viola evidente, anche in bocca. Buona struttura, tannico al punto giusto, finale persistente.



“RUSUS” ROSSO PICENO DOC SELEZIONE 2015

Altro blend di Montepulciano (50%) e Sangiovese (50%) che viene affinato per 6 mesi in botti di acciaio dove avviene la chiarifica e travasato e in botti di rovere francese, dove riposa per 12 mesi. Colore rubino intenso, aroma pronunciato di frutti neri con ricordi balsamici, note di inchiostro e pepe rosa. Corpo rotondo e bocca reattiva, sapida, minerale, dal tannino ancora lievemente presente. Un vino piacevole in ogni sua sfumatura.

IL CONTE VILLA PRANDONE

L'origine dell'azienda agricola Il Conte Villa Prandone ha radici profonde, tra storia, arte e viticoltura delle Marche. Situata al centro di 40 ettari di vigneti in proprietà, a Monteprandone in Contrada Colle Navicchio (250 m.s.l.m.), bellissima collina che si espone verso sud, con ad est le brezze e i profumi del Mare Adriatico (7km), e ad ovest il clima favorevole dei monti Sibillini (30 km). Nati accanto ai vigneti della loro famiglia, i fratelli De Angelis (Walter, Emmanuel, Samuel e Marina) terza generazione, sono cresciuti con l'amore per la campagna e la costante passione per il proprio lavoro, seguendo le orme dei fondatori il papà Marino, ed il nonno Amilcare che insieme hanno fondato l'azienda negli anni 60.



“CONTE ROSSO” ROSSO PICENO DOP 2017

Montepulciano (50%) e Sangiovese (50%) in ugual misura contribuiscono a formare questo vino che matura 6 mesi in fusti di acciaio. Rosso rubino intenso, con note di erbe officinali, cuoio e ciliegia sotto spirito in evidenza che sposano una componente minerale olfattiva molto intensa. In bocca c'è molto succo, è molto concentrato, sapido, armonico e morbido.



“MARINUS” ROSSO PICENO SUPERIORE DOP 2016

Montepulciano (70%) in prevalenza e Sangiovese (30%) in misura minore. Questo rosso matura in botti di legno di rovere per 12 mesi. Colore rosso intenso e vivace. Netta e spiccata la potenza olfattiva, con intenso profumo aromatico di frutta a buccia rossa, ribes e mora, con accenni floreali di viola e una traccia di alloro. Al palato risulta leggermente tannico, di ottimo corpo sapido, lungo e vellutato, tornano le note fruttate, ma si percepisce una lieve astringenza.

SOCIETÀ AGRICOLA CIÙ CIÙ

La cantina Ciù Ciù si trova in una zona collinare tra il comune di Offida e Acquaviva Picena in provincia di Ascoli Piceno. Fondata negli anni settanta da Natalino Bartolomei e sua moglie Anna a pochi chilometri dal meraviglioso borgo di Offida, uno tra i borghi più belli d'Italia si estende su 150 ettari dislocati sulle colline marchigiane che beneficiano della vicinanza del mare della costa adriatica. Attualmente l'azienda è gestita dai fratelli Massimiliano e Walter Bartolomei che sono riusciti a portare l'azienda a livelli di qualità che l'hanno resa famosa nel mondo. Una gamma di vini rossi biologici espressione di qualità ottenuta senza l'aiuto di fertilizzanti o diserbanti chimici. Vini rossi che devono aroma, tannino e colore a vitigni pregiati. Prodotti genuini che sposano armonicamente le tecniche di vinificazione più moderne e all'avanguardia ed elevano il livello qualitativo del vino.



"BACCHUS" ROSSO PICENO DOP 2017

Da una selezione delle migliori uve di Montepulciano e Sangiovese allevati con cura si ottiene questo vino che matura 6 mesi in serbatoi di acciaio e affina ulteriori 3 mesi in bottiglia. Dal colore rosso rubino con sfumature violacee. Armonicamente complesso, floreale di viola e mimosa con una traccia di erbe officinali. Al gusto secco, giustamente tannico con corpo spiccato e finale di lunga durata.



"GOTICO" ROSSO PICENO SUPERIORE DOP 2015

Da una prevalenza di Montepulciano (70%) con un saldo cospicuo di Sangiovese (30%), nasce questo rosso certificato biologico e vegano che matura 12 mesi in botte grande di rovere (50-100 hl) e affina poi 6 mesi in bottiglia. Dal colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Al naso si presenta molto maturo, con toni di confettura, carruba, cioccolato, e note speziate di vaniglia. In bocca possiede una vellutata morbidezza, torna la carruba ed emergono sentori medicinali e salini, di brezza marina e iodio. Di notevole corpo e morbida persistenza gustativa.

AZIENDA VELENOSI

È dalla ricerca del perfetto equilibrio tra gusto e colore che, nel 1984, nasce la Cantina Velenosi. Gli imprenditori Ercole ed Angela Velenosi hanno coniugato la tradizione artigianale alle tecnologie avanzate, reinterprestando con creatività i processi di vinificazione e dando così vita a un'azienda che ha continuato ad ampliarsi, con l'ingresso di Paolo Garbini nel 2005, e che oggi porta nel mondo intero i profumi e i colori del territorio piceno attraverso vini dal carattere inimitabile. Sulle colline che si distendono verso l'Adriatico, tra quelli in affitto e quelli di proprietà, sono attualmente poco meno di duecento gli ettari vitati che l'azienda gestisce. I vigneti ospitano tanto le varietà autoctone di Montepulciano, Sangiovese, Lacrima, Pecorino, Verdicchio e Passerina, quanto le uve internazionali di Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Syrah, Sauvignon Blanc e Pinot Nero. Dal 2016 allevate secondo le norme dell'agricoltura biologica, le piante, che conoscono solo rame e zolfo, arrivano a produrre grappoli concentrati e schietti, i quali rappresentano il punto di partenza per arrivare a ottenere quella che è l'ampia gamma dei vini targati "Velenosi". Bottiglie che da anni trovano posto sugli scaffali delle migliori enoteche di tutto il mondo, rappresentando il simbolo di quello che è il migliore "made in Marche" se si parla di vino.



ROSSO PICENO DOC 2017

Montepulciano in prevalenza (70%) e Sangiovese (30%). Nel calice è rosso rubino, di fluidità densa. All'esame olfattivo è intenso e complesso con sentori di fiori appassiti e viola, polpa di marasca, fragoline di bosco e prugne, che conducono ad un sorso morbido e gratificante, di piacevole sapidità e freschezza. Chiude su freschi e mediamente persistenti ritorni fruttati.

**"SOLESTÀ" ROSSO PICENO DOC SUPERIORE 2016**

Interpretato nella versione "Superiore", il Solestà è un Rosso Piceno in cui le uve del Montepulciano (70%) si incontrano con quelle del Sangiovese (30%), per dare origine a un sorso territoriale e tipico, caratteristico di quelle che sono le migliori Marche se si parla di vino Rosso. Riposa in barrique di secondo passaggio per circa un anno. Distinto e carismatico da un lato, d'altro canto propone una beva facile e immediata, gradevole ed equilibrata. Rosso rubino il colore, con unghia leggermente granata. Al naso spiccano i sentori di frutta a polpa rossa matura, poi seguiti da sfumature floreali di viola, e infine da richiami alla vaniglia e alle spezie scure. Il palato è caldo e consistente, equilibrato e coerente con l'olfatto, di ottima persistenza.

VINI FIRMANUM

L'azienda Vini Firmanum è situata nel cuore della Provincia di Fermo, nel comune di Montottone, dove si estendono, tra il Mare Adriatico e la catena degli Appennini, in lenta gradazione, le fertili colline dell'antichissimo Piceno. A partire dalla saggezza degli Antichi Romani, che già tra il II e I secolo avanti Cristo avevano individuato nell'area Firmum Picenum, oggi Fermano-Picena, nelle stupende colline delle Marche sud, luoghi molto vocati per la produzione di vino.

Il nome Firmanum della cantina e dei vini è un omaggio a queste origini e vuole essere testimone di amore e passione per il vino. Montottone fu un "vicus" (aggregato di case e terreni sia rurale che urbano) dell'antica colonia romana di Fermo e la denominazione è da riferire ad Attone, signore che vi fabbricò le mura di difesa.

La Cantina sociale nasce nell'agosto del 2011 rilevando la storica "Cooperativa Produttori del Rosso Piceno e l'altra importante realtà vinicola "Terre Picene", con l'intenzione di riportare la struttura ad alti livelli e con essa di rilanciare un territorio in cui, l'antica tradizione del buon vino si tramanda di generazione in generazione.



"AILANTO" ROSSO PICENO DOP 2017

Maturazione solo in acciaio. Colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso sentori di ciliegia matura e frutta rossa in confettura. In bocca fruttato ed armonico, con note di liquirizia e con tannini delicati dal finale piacevole e persistente.



"ANTIO" ROSSO PICENO SUPERIORE DOP 2013

Un buon Rosso Piceno affinato in botti grandi di rovere. Colore rubino carico con riflessi tendenti al granata; naso netto e intenso con note di frutti rossi, tabacco e spezie. In bocca morbido e piacevolmente tannico con un finale piacevole e di persistenza con aroma di liquirizia. Non è un vino banale, anzi.

Mauro Maccario