

I vini rossi della provincia di Ascoli Piceno

Un occhio di riguardo per il territorio e la sostenibilità

LE VARIETÀ ROSSE TIPICHE DEL PICENO, TUTELATE DAL PROPRIO CONSORZIO DI TUTELA FONDATA NEL 2002, SONO IL MONTEPULCIANO E IL SANGIOVESE.

Il Consorzio negli ultimi anni ha raggiunto numeri e risultati importanti puntando sugli autoctoni e sulla produzione biologica, adottata da due terzi dei produttori. Inoltre il cambio generazionale ha portato alla scelta di rispettare il territorio, optando per la sostenibilità.

TRADIZIONI E NOVITÀ

"Il Consorzio - commenta il presidente Giorgio Savini - ha seguito da tempo la valorizzazione dei vitigni autoctoni, quali Pecorino e Passerina che compongono le DOCG bianche dell'Offida DOCG 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 al territorio. Da quest'ultimo, che comprende i comparti ascolano e fermano, proviene quasi il 50% della produzione enologica regionale, caratterizzata da un clima particolarmente favorevole vista la vicinanza del mare, dalla prossimità delle montagne e da un disegno orografico particolare costituito da colline molto profonde e fertili che talvolta, intrecciandosi, ospitano microclimi molto particolari. L'associazione sta garantendo, inoltre, un forte rinnovamento imprenditoriale, visto che l'attività di padri e nonni viene rilevata dalle giovani generazioni che, con passione, garantiscono nuove idee e rinnovamento a favore della qualità. Da non dimenticare anche la notevole presenza

di produzioni biologiche e dell'accoglienza legata all'attività vitivinicola".

I Rossi Piceni si dividono tra le denominazioni Offida Rosso DOCG, Rosso Piceno DOC e Rosso Piceno DOC Superiore. L'Offida Rosso DOCG prevede una percentuale minima di Montepulciano dell'85%, a cui possono concorrere altri vitigni a bacca rossa non aromatici, mentre il Rosso Piceno DOC è a base di Montepulciano (dal 35 al 70%) e Sangiovese (dal 30 al 50%). Sono ammessi altri vitigni a bacca rossa non aromatici, fino a un massimo del 15%.

CINQUE PRODUTTORI RACCONTANO I LORO VINI ROSSI

"Esperanto Offida Rosso - racconta Walter Bartolomei, titolare della Cantina Ciù Ciù - è uno dei nostri vini più pregiati e ora si presenta al consumatore, a partire dall'annata 2011, con una nuova denominazione che ne sottolinea la qualità, quella di Origine Controllata e Garantita. A sottolineare il prestigio di questo potente vino biologico anche la rinnovata veste grafica: la nuova etichetta infatti è realizzata su un elegantissimo fondo nero con profili in rilievo tono su tono. Una scelta rigorosa, raffinata, perfetta per questo vino capace di unire ricche, profonde e potenti radici territoriali con suggestioni internazionali, eleganti e fini".

"I vini Costadoro - commenta Maria Pia Leone, direttore della cantina - sono molto apprezzati per la filosofia biologica, la vinificazione all'avanguardia, le tecniche innovative che conservano ed esaltano

gustoSano

Eccellenze italiane



Quest'anno si festeggiano i 50 anni del Rosso Piceno, la denominazione più rappresentativa a livello di tradizione ed estensione territoriale dei vini rossi marchigiani. L'Offida Rosso invece è diventato DOC nel 2005 e DOCG nel 2011.



tutte le proprietà e le qualità del vino. Di anno in anno accresce la grande attenzione da parte dei buyer stranieri, soprattutto di Nord Europa, Germania, Belgio, ma anche Giappone e Australia, senza dimenticare l'Italia. I vini Costadoro sono giudicati positivamente per l'alta qualità e la garanzia di un prodotto sano. Il rosso Lo Puro è senza solfiti aggiunti, perfetto da bere ogni giorno, piacevole e con un ottimo rapporto qualità/prezzo.

"La nostra cantina - ci dice Giovanni Vagnoni - è stata fondata nel 1897 a Ripatransone. Vinifichiamo i vitigni Passerina, Pecorino, Montepulciano, Sangiovese e il raro Bordò, mutazione di grenache presente sul territorio da molto tempo, producendo vino solo con uve di grande qualità che segue mio fratello Luigino in campagna e affinamenti molto curati in cantina di cui mi occupo personalmente. Noi rappresentiamo la quinta generazione della famiglia. Dai 9 ettari vitati iniziali ora sono, con ampliamenti degli anni 2000, 16 di proprietà. Nel 2007 è stata inaugurata la nuova struttura che accoglie le due barricaie e la sala di degustazione, ispirate a un design moderno e funzionale".

"La coltivazione della vite - sottolinea Paola Cocci Grifoni, enologa della Tenuta - da noi trae le proprie origini nell'impianto varietale a bacca nera sito in località Ripatransone e Offida, sulle suggestive colline del Piceno, in un'area privilegiata per la costante presenza del sole e dei venti e a un'altitudine di 200-250 m sopra il livello del mare, distante da esso poco più di 6 km, che porta una temperatura mite e garantisce aria salmastra. Dopo l'istituzione della DOC alla fine degli Anni '60, mio padre nel lontano 1970 imbottigliò, per la prima volta, il Rosso Piceno Superiore della vendemmia 1969, un vino rosso ottenuto dalla vinificazione delle uve a bacca nera Montepulciano e Sangiovese".

Angiolina Piotti Velenosi ha fondato l'Azienda nel 1984 ed è senza dubbio la principale ambasciatrice e promotrice dei vini Piceni nel mondo. La sua capacità imprenditoriale, unita alla visione lungimirante, alla passione per le nuove sfide e alla comprensione profonda dell'unicità del territorio Piceno, ha portato la cantina a diventare una delle aziende più conosciute e apprezzate del settore. La produzione da sempre recupera e valorizza vitigni autoctoni dalle sfaccettature complesse e affascinanti ed è composta da vini IGT, DOC, DOCG, bianchi, rossi, spumanti, vini da dessert con una linea biologica. L'eleganza e i profumi sono elementi distintivi di tutta la gamma produttiva.

ALLA SCOPERTA DI CINQUE INTERPRETAZIONI ROSSE



Ciù Ciù - Offida (AP)

Esperanto Offida Rosso DOCG 2011

La cantina, a conduzione biologica, produce vini che sono espressione del territorio. Questo vino è ottenuto da Montepulciano all'85% e Cabernet, allevati a cordone speronato, a un'altitudine di 300 m, su terreni di medio impasto, tendenti all'argilloso. Dopo la vendemmia manuale, la fermentazione delle bucce, con frequenti rimontaggi, in vasche di acciaio delle due varietà separate, avviene l'assemblaggio prima che il vino sia trasferito in barriques per 24 mesi per la maturazione, con un successivo affinamento in bottiglia per 12 mesi. Nel calice ha un rosso porpora profondo, dalle sfumature violacee, poi sentori complessi di prugne secche e ciliege, note di cioccolato miste a spezie, cuoio e liquirizia. L'assaggio è in dubbiamente tannico, caldo, potente, di buon equilibrio e persistenza.



Costadoro - San Benedetto del Tronto (AP)

Lo Puro Marche Rosso IGT 2016

Dall'esordio, alla fine degli Anni '70, la cantina ora produce anche una gamma di vini biologici vegani. Un vino, questo, senza solfiti aggiunti, da una selezione delle uve Sangiovese e Montepulciano, ottenuto da vigneti di proprietà, su terreni a medio impasto, in collina a una media altitudine. È vinificato in acciaio, con una macerazione e lunga delle uve a temperatura controllata per 8-10 giorni, con attente movimentazioni che avvengono senza contaminazione di ossigeno. L'imbottigliamento avviene senza aggiunta di solfiti, in assenza di ossigeno e con aggiunta d'azoto per evitare ossidazioni. Esordisce con una tonalità rosso rubino con leggere sfumature violacee; poi ha profumi eleganti di frutta rossa matura, con note speziate a chiudere. In bocca è secco, ampio, armonico e ha una buona persistenza.



Le Caniette - Ripatransone (AP)

Morellone Rosso Piceno Superiore DOC 2013

Con la composizione tipica del Rosso Piceno, con un 70% di Montepulciano e un 30% di Sangiovese, è ottenuto da vigneti collinari dai 280 ai 380 m di altitudine, impiantati a cordone speronato su un terreno misto, con presenza di calcare. Dopo la vendemmia con una resa di circa 60 quintali a ettaro e la macerazione in acciaio, il vino matura e fa la malolattica in barrique per 24 mesi; poi viene messo ad affinare in acciaio per 2 anni, prima di restare 3 mesi in bottiglia. Esordisce con una tonalità rosso rubino con riflessi granati, per poi passare a note floreali di viola e rosa, seguiti da piccoli frutti rossi maturi, come mirtillo e more, con a chiudere sentori di spezie. L'assaggio ha tannini presenti ma morbidi, un ottimo equilibrio complessivo; è intenso, persistente con un finale dai tocchi speziati.



Tenuta Cocci Grifoni - San Savino di Ripatransone (AP)

Vigna Messeri Rosso Piceno Superiore DOC 2013

Dai comuni di Ripatransone e Offida provengono le uve di Montepulciano, presente al 70%, e Sangiovese. Un'attenta gestione del vigneto e l'accurata tecnologia di vinificazione danno origine a questo vino, che la Tenuta Cocci Grifoni produce dal 1987. Dopo la macerazione con lieviti selezionati, con sosta in acciaio da 4 a 6 mesi, il vino invecchia in botti di rovere per 2 anni e mezzo, per poi affinare a lungo prima della commercializzazione. Dopo un colore rosso rubino con sfumatura granata, ha profumi di frutta rossa in confettura, spezie e liquirizia, con un soffio di erbe aromatiche. In bocca ha tannini austeri ma setosi e di grande eleganza, con nel lungo retrogusto un ritorno in particolare di prugna cotta, poi della liquirizia, spezie e cacao.



Velenosi - Ascoli Piceno (AP)

Ludi Offida Rosso DOCG 2015

È ottenuto da terreni prevalentemente argillosi, in parte calcarei, di media collina. Composto da uve Montepulciano all'85%, Cabernet Sauvignon all'8% e Merlot al 7%, vendemmiate rigorosamente a mano in orari meno caldi. Le diverse varietà separate fermentano in acciaio con una macerazione sulle bucce per favorire al massimo l'estrazione del colore e delle sostanze aromatiche che si trovano nella buccia. Dopo il passaggio in barrique nuove per 18 mesi avviene l'assemblaggio, dopo un'accurata selezione dei vini in barrique. Di un rosso rubino intenso, ha profumi di more, ribes nero, poi di rosa, seguiti da note di liquirizia, grafite, con leggeri sentori balsamici e di sottobosco. In bocca ha tannini finissimi, morbidi e rotondi, in equilibrio con freschezza e sapidità. È austero, elegante, con un lungo ritorno fruttato.