

La cantina La piccola azienda agricola di Enrico e Nazzarena Ceci cresce sulle colline di San Paolo di Jesi Verdicchio e Rosso Piceno per due bottiglie etichettate Santa Maria d'Arco. Poi la grande forza dello sfuso

Vino e olio per intenditori

Una bella storia di vino. Vera come la radici delle vigne che s'inerpicano sulle colline che fanno da sfondo a San Paolo di Jesi (800 anime). E forte come una famiglia che rappresenta la classica epopea contadina marchigiana. Quella di Enrico Ceci è un'azienda agricola dai piccoli numeri ma dalla grande qualità, come i grandi valori che legano il capofamiglia all'inesauribile moglie Nazzarena e ai figli Daniele e Mauro che hanno preso altre strade ma all'impresa di famiglia non fanno mai mancare entusiasmo e fatica.

L'antica passione per il vino

Già dalla metà dell'Ottocento, Luigi e Vittoria Ceci erano considerati saggi detentori dell'arte di Bacco. Molta cura e tempo devono aver impiegato per fare in modo che queste conoscenze non andassero perdute. Fino a Enrico che custodisce gelosamente gli insegnamenti di suo padre Guerrino che sarebbe fiero di vedere i magnifici progressi che la tecnica e l'enologia gli hanno permesso di raggiungere. «Questa saggezza - dicono Enrico e Nazzarena - non è andata perduta, continua a vivere in noi e con noi che percorriamo sempre nuovi sentieri». Con entusiasmo e passione, come l'amore che tiene unitissima anche nelle difficoltà una grande famiglia.

Una piccola produzione di qualità

Tra Verdicchio e Rosso Piceno la produzione si attesta sugli 800 ettolitri di vino all'anno. La parte del leone la fa lo "sfuso": l'80% finisce in dame e damigiane

«Cerchiamo di portare avanti tutti gli insegnamenti di chi ci ha preceduto per fare sempre un buon vino»



Enrico e Nazzarena Ceci con i figli nella cantina di famiglia

per dare vita a un pellegrinaggio di appassionati, qui in via Santa Maria d'Arco, che dura 365 giorni all'anno come per l'olio che sgorga fantastico da 350 piante tra Leccino, Frantoio, Rosciola, Mignola e Sargocina. Bianco e rosso si diceva, due etichette per due bottiglie che seppur "invisibili" (poco più di 10mila pezzi) raccolgono premi e riconoscimenti. Per entrambi l'indicazione Santa Maria d'Arco che prende il nome proprio dalla contrada dove ci sono i terreni, coltivati anche a cereali, dalla famiglia Ceci. Ma c'è anche una grappa di Verdicchio che viene prodotta presso la distilleria Bonollo a Torrita di Siena (ultima produzione 2014) e la "Svisciola", vino e visciole della tradizione marchigiana. Anche in questi due casi i

+

Trova più informazioni su www.corriereadriatico.it

numeri sono quasi da collezionisti.

La voglia di crescere

Ma i Ceci hanno voglia di crescere. Sanno di avere un grande prodotto tra le mani e nelle botti, un vino che l'enologo Alberto Mazzoni cura con professionalità e affetto sin dai suoi primi passi. Diciotto ettari totali, 10 di vigneto (Verdicchio, Montepulciano e Sangiovese). La restante superficie è coltivata a cereali e olivi. La posizione dei vigneti è stata scelta per carpire le caratteristiche dei diversi terreni e del particolare microclima di tutto il territorio che rende unico il sapore e il profumo del vino.

Ecco il segreto della famiglia Ceci, anzi il miracolo che continua tra le vigne e nelle botti tra Verdicchio e Rosso Piceno.

Andrea Fraboni

andrea.fraboni@corriereadriatico.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La bottiglia

Santa Maria d'Arco un bianco di classe

● Il fiore all'occhiello dell'azienda Enrico Ceci è sicuramente il Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore Santa Maria d'Arco. Selezione di uve 100% Verdicchio raccolte a cassetta e sottoposte a pigiatura soffice seguita da fermentazione a temperatura controllata. Colore paglierino carico con riflessi verdognoli; vino rotondo, morbido al palato, dal gusto sapido con il caratteristico retrogusto amarognolo. Il 2001 è stata la prima annata di produzione. L'esaltazione dei sapori e dei profumi fruttati tipici del vitigno che si propone morbido e gentile al palato.



►Info

Alcol: 13%
Temperatura di servizio: 12 gradi
Prezzo in enoteca: 9 euro
Riferimenti: Azienda
Enrico Ceci,
via S. Maria D'arco,
San Paolo Di Jesi
Tel (0731779033)
www.cecienrico.it

Orgoglio PICENO

UN SORSO PIENO DI STORIA, TRADIZIONE, ESPERIENZA.

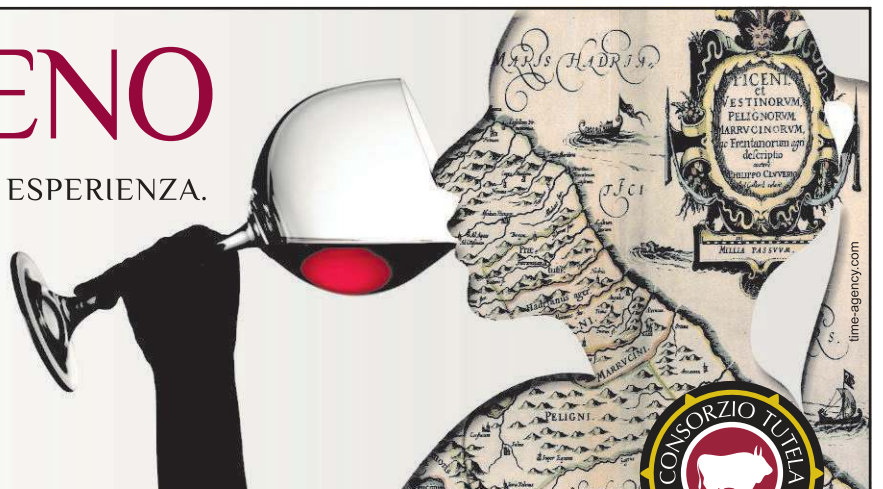


D.O.C.G. Offida

- Tipologia Pecorino
- Tipologia Passerina
- Tipologia Rosso

D.O.C.

- Rosso Piceno D.O.P. e tipologia Superiore
- Falerio D.O.P. e tipologia Pecorino



www.consorziovinipiceni.com

