

- ACCADIA - www.accadiavini.it
 ALBERTO QUACQUARINI - www.quacquareni.it
 ANDREA FELICI - www.andreaefelici.it
 BADIALI & CANDELARESI - www.badialiecandelaresi.it
 BARTOLUCCI GIANLUCA - www.gianluca bartolucci.it
 BENIGNI MAURIZIO - www.benignivini.it
 BIANCHI ANNALISA - Tel. 071 7108876
 BISCI - www.bisci.it
 BOCCAFOSCA - www.boccafosca.it
 BORGO PAGLIANETTO - www.borgopaglianetto.it
 BORIONI GIANNI - azienda.borioni@libero.it
 BROCANI GIUSEPPE - www.cantina brocani.it
 BROCCANERA - www.broccanera.it
 BRUNORI MARIO & GIORGIO - www.brunori.it
 CANTINA CAVALIERI - www.cantina cavaleri.it
 CANTINA COLOGNOLA - TENUTA MUSONE - www.tenutamusone.it
 CANTINA DI RUSCIO - www.cantina di ruscio.it
 CANTINA MARICA - www.cantina marica.it
 CANTINE BELISARIO - www.belisario.it
 CASA VINICOLA G. GAROPOLI - www.garopolivini.it
 CASA VINICOLA PIERSANTI - www.piersantivini.com
 CASA VINICOLA SILVESTRONI - www.silvestroni.it
 CASALETA - www.casaleta.it
 CASALFARNETO - www.casalfarneto.it
 CECI ENRICO - www.cecienrico.it
 CHERUBINI SIMONE - cherubini.simone@alice.it
 COL DI CORTE - www.coldicorte.it
 COLLESTEFANO - www.collestefano.com
 COLOCCINI ANTONIO - www.colocchini.it
 COLONNARA - www.colonnara.it
 CONTE LEOPARDI DITTAJUTI - www.conteleopardi.com
 CONTI DI BUSCARETO - www.contidibuscareto.com
 CROCE DEL MORO - www.crocedelmoro.it
 F.LLI BUCCI - www.villabucci.com
 F.LLI POLITI - www.cantinepolitii.it
 FATTORIA CORONCINO - www.coroncino.it
 FATTORIA LA VIALLA - www.lavialla.it
 FATTORIA SAN LORENZO - www.fattoriasanlorenzo.com
 FAZI BATTAGLIA - www.fazibattaglia.it
 FEDERICI BERNARDO - www.cantinafederici.com
 FINOCCHI SANDRO - Tel. 0731 779534
 FINOCCHI VITICOLTORI - www.viticoltorifinocchi.it
 FONTE ZOPPA - www.cantinefontezoppa.com
 FULVIA TOMBOLINI - www.fulviamtombolini.it
 GAMBELLI VINI - www.gambellivini.it
 GATTI MARCO - www.gattilaghi.it
 LA MONACESCA - www.monacesca.it
 LA STAFFA - www.vinilastaffa.it
 LAILA LIBENZI - www.fattorialaila.it
 LANDI LUCIANO - www.aziendalandi.it
 LUCARELLI ROBERTO - www.laripe.com
 LUCCHETTI MARIO - www.mariolucchetti.it
 MANCINELLI STEFANO - www.mancinellivini.it
 MANCINI BENITO - www.mancinivini.it
 MARANI SERGIO - marani-luca@libero.it
 MARAVIGLIA FILIPPO - www.vinimaraviglia.com
 MARCHETTI MAURIZIO - www.marchettivini.it
 MARCONI VINI - www.marconivini.it
 MAROTTI CAMPI - www.marotticampi.it
 MARTARELLI FERNANDA - Tel. 0731 267032
 MARTELLI GINA - martelligina@alice.it
 MENCARONI MAURIZIO - info@mencaronimaurizio.it
 MEZZANOTTE SANDRINO - www.cantina mezzanotte.it
 MONTECAPPONE - www.montecappone.it
 MONTESANTO - www.vinimontesanto.com
 MORICI ELIO - ferdy1971@libero.it
 MUROLA - www.murola.it
 PIEVALTA - www.pievalta.it
 PILANDRO - www.pilandro.it
 PODERE SANTA LUCIA - www.poderesantalucia.com
 PODERI MATTIOLI - www.poderimattioli.it
 PRIORI ANDREA - www.prioriegaldelli.it
 PRO. VI. MA. - www.cantineprovima.it
 QUAGLIANI EGIDIO - Tel. 0731 879856
 ROMAGNOLI RENATO - www.cantina romagnoli.it
 SANTA BARBARA - www.vinisanbarbara.it
 SARTARELLI - www.sartarelli.it
 SECONDINI GIORGIO - www.cantina suasa.it
 SIMONETTI DINO - www.verdicchioastafola.com
 SOCCI UMBERTO - www.verdicchio.it
 SPARAPANI FRATI BIANCHI - www.fratibianchi.it
 TENUTA DELL'UGOLINO - www.tenutaugolino.it
 TENUTA DI TAVIGNANO - www.tenutaditavignano.it
 TENUTA MATTEI - www.tenutamattei.com
 TENUTA SAN MARCELLO - www.tenutasanmarcello.net
 TENUTA SAN MARTINO - www.cerionitenutasanmartino.it
 TENUTE PIERALISI - MONTE SCHIAVO - www.monteschiaivo.com
 TERRE CORTESI MONCARO - www.moncaro.com
 TERRE DI SAN GINESIO - www.temedisanginesio.it
 TOGNI - www.togni.it
 TORRETTI WALTER - Tel. 0731 982181
 TRE CASTELLI - www.vignedileo.it
 UMANI RONCHI - www.umanironchi.com
 VALLEROSA BONCI - www.vallerosa-bonci.com
 VENTURI ROBERTO - www.viniventuri.it
 VERDOLINI GIANFRANCO - Tel. 0731 60227
 VICARI - www.vicarivini.it
 VIGNA DEGLI ESTENSI - www.vignadegliestensi.it
 VIGNAMATO - www.vignamato.com
 VINI VALMUSONE - vinivalmusone@libero.it
 VINICOLA GAGLIARDI - www.vinigagliardi.it
 VITVINICOLA COSTADORO - www.viticostadoro.it
 ZACCAGNINI - www.zaccagnini.it
 ZANNOTTI CLAUDIO E FERDINANDO - www.zannottivini.com

Verdicchio

Storie di Carattere

verdicchio

Il Vino Bianco Fermo più premiato d'Italia

I produttori di Verdicchio protagonisti della campagna promozionale 2016

Castelli di Jesi Verdicchio Riserva D.O.C.G.
 Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C.
 Verdicchio di Matelica Riserva D.O.C.G.
 Verdicchio di Matelica D.O.C.



ISTITUTO
MARCHIGIANO
DI TUTELA VINI



Unione Europea / Regione Marche
 PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020
 MIO SUOIO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE CONFINA IN TUTTI I SUOI SPAZI



MINISTERO DELLA PROTEZIONE AMBIENTALE E TERRITORIALE

REGIONE MARCHE

Divino sapore

Per informazioni e segnalazioni scrivere a divino.sapore@quotidiano.net



«Ci sarà la legge sull'enoturismo»

«Impegno del governo confermato per la legge sull'enoturismo, nella prossima legislatura se non riusciremo in questa». Lo ha detto il viceministro alle Politiche agricole Andrea Olivero (nella foto).



Via dei Biancospini, 11 Ascoli Piceno
info@velenosivini.com / 0736.341218

Botti stellate

di BRUNO VESPA



LA BANDIERA D'ABRUZZO SVENTOLA NEL MONDO

NEL 1986, quando fui invitato da Vittorio Vallarino Gancia a coordinare ad Asti il dibattito sulla crisi del vino italiano dopo lo scandalo del metanolo, mi scusai dicendo che venivo da una regione poco vocata come l'Abruzzo. «Ma che dici? - mi apostrofò Vittorio - voi avete Valentini, che fa il miglior Trebbiano del mondo». Aveva ragione. Da grande appassionato di vini bianchi invecchiati, servo soltanto a veri amatori bottiglie del Trebbiano Valentini vecchie di almeno 10 anni, perché si tratta di autentiche chicche. Una dozzina d'anni fa Edoardo Valentini mi mandò una bottiglia dell'annata 1962 curata da suo padre. Quarant'anni dopo era ancora un vino eccezionale e alla morte di Edoardo (30 Aprile 2006), il figlio Francesco Paolo ha mantenuto intatta l'eccezionale qualità della Casa.

Ma Valentini fa anche un Cerasuolo assolutamente unico e un Montepulciano d'Abruzzo che ha capacità di invecchiamento perfino superiori a molti grandi piemontesi. Alcuni anni fa partecipai ad una memorabile «verticale» di tutta la produzione Valentini, dalla fine dell'800 ad oggi. Saltai a piè pari gli ultimi 30 anni che conoscevo bene e scoprii con grandissima emozione che i vini a cavallo dei due secoli erano quasi sempre ottimi per il dessert e che, a partire dagli anni '30, potevano essere serviti in un pasto di altissima qualità. La bandiera abruzzese viene tenuta alta nel mondo anche dalla moglie e dalla famiglia del compianto Gianni Masciarelli. La signora Marina firma con il suo nome da ragazza Cvetic alcuni vini della Casa, tra cui un bel Trebbiano impenetrabile eppure sorridente e di grandissimo fascino come deve essere questa Gioconda dei bianchi.

Marcello Zaccagnini è, da anni, il principale esportatore di vini rossi negli Stati Uniti. E - si badi - non lo fa con prodotti da quattro soldi, ma con gli ormai famosissimi vini del tralchetto. Cerasuolo e Montepulciano, in particolare, che hanno un eccellente rapporto qualità-prezzo. Meno conosciuti, purtroppo, sono due grandi vini di Zaccagnini: il San Clemente, straordinario Montepulciano d'Abruzzo, e il Clematis, che consiglio vivamente per accompagnare i dolci, soprattutto dolci a base di cioccolato. Ma del sorprendente Abruzzo torneremo a parlare.

Aumentano le esportazioni dei vini regionali Bene Verdicchio, Pecorino, Rosso Piceno e Rosso Conero. Alberto Mazzoni, direttore dell'Istituto marchigiano di tutela: «Molte aziende vogliono puntare sui paesi extraeuropei»

Alberto Mazzoni



«Marche, l'export va»

Davide Eusebi

CON OLTRE cinquecento aziende affiliate tra le province di Ancona, Macerata e Pesaro-Urbino, l'Istituto marchigiano tutela vini è uno dei due consorzi operanti nella regione e uno dei più importanti in Italia per avere aggregato quindici denominazioni di origine. Il direttore del consorzio è Alberto Mazzoni.

Mazzoni, il settore del vino sta accusando un momento di contrazione dei ricavi anche a causa della minore quantità prodotta. Da voi come procedono le esportazioni?

«Il trend delle esportazioni nonostante le crisi vede un incremento sulla linea nazionale dell'1,5 per cento, con punte del 2 per cento. C'è una ripresa della intera attività vinicola regionale. Il Verdicchio, assieme a Pecorino, Rosso Piceno e Rosso Conero, fa da traino a tutti gli altri vini. Fatto positivo, abbiamo notato un fermento delle aziende che vogliono investire verso paesi extracomunitari».

Il mercato interno?

«Non dobbiamo assolutamente trascurarlo perché molte delle nostre aziende, vista la loro capacità quantitativa, si sposano meglio con il mercato interno anche perché le produzioni delle Marche sono limitate».

Quanto avete investito per l'estero quest'anno?

IL VOLUME D'AFFARI
Ha superato quota 140 milioni, 47 sono relativi proprio al business nei Paesi stranieri

«Tra paesi europei ed extraeuropei abbiamo investito oltre tre milioni e mezzo di euro nella promozione, in particolare in Giappone, Stati Uniti, Canada, ma anche Germania, Olanda e Paesi dell'Est come Polonia, Lituania, Lettonia, Estonia dove si prediligono vini giovani freschi, più bianchi che rossi. I rossi invece sono molto richiesti nel nord Europa, ma anche in Cina».

Il mercato cinese è appetibile?

«Si sta evolvendo, ci sono aziende no-

stre che investono, ma siamo ancora nelle piccole quantità».

C'è il rischio di essere copiati?

«Sui nomi sì, ma non potranno mai copiare la qualità dei prodotti e l'ingegno dei nostri viticoltori che hanno attivato un sistema qualitativo molto importante e con prezzi concorrenziali».

Qual è il volume d'affari che muove il vino delle Marche?

«Oltre 140 milioni di euro, di cui 47 milioni relativi all'export. Questi sono dati relativi all'ultima campagna».

Quali sono le novità per il 2018?

«Festeggeremo il cinquantesimo compleanno del Verdicchio dei castelli di Jesi, che segue le celebrazioni per il Verdicchio di Matelica. Le guide in uscita confermano il vasto consenso per il Verdicchio. Ma, al di là di questo, ciò che interessa il mondo produttivo è aumentare il prezzo medio di questo vino per dare più redditività al mondo agricolo. Il Verdicchio ha raggiunto livelli di qualità eccellenti, è tra i vini bianchi più graditi nel mondo ed è ora di aumentare il prezzo medio di vendita».

La Regione Toscana apre il bando: ecco 8 milioni di euro per la promozione sui mercati internazionali

■ FIRENZE

OTTO MILIONI di euro per promuovere il vino toscano sui mercati internazionali. È questo il contenuto del bando 'Ocm vino - Promozione'. Il bando, promosso dalla Regione Toscana e finanziato con le risorse comunitarie, prevede l'assegnazione di contributi per lo svolgimento di campagne di promozione dei vini toscani, sui mercati internazionali esterni all'Unione europea. Possono partecipare al bando varie tipologie di soggetti come le organizzazioni professionali e interprofessionali, le organizzazioni di produttori di vino, i consorzi, i produttori, soggetti pubblici. La misura del contributo varia da un minimo di 50mila euro e un massimo di 500mila e dovrà essere destinata a coprire fino ad un massimo del 50% delle spese. Le domande dovranno essere presentate online, sul sistema informatico di Sviluppo Toscana, entro le ore 13 del 13 novembre.



Via dei Biancospini, 11 - Ascoli Piceno (AP)
info@velenosivini.com - 0736.341218

**I vigneti del fotografo nelle campagne toscane
Il figlio Rocco, 37 anni, guida l'azienda agricola:
«Ho sempre amato la terra,
per me è una sfida. Diamo attenzione
alla sostenibilità, siamo forti all'estero»**



Il vino nell'obiettivo

Luca Bonacini
■ CASALE MARITTIMO (Pisa)

L'ENCLAVE di Oliviero Toscani, sulle colline toscane, tra Volterra e Bolgheri.

Un vecchio casale, acquistato dal famoso fotografo nel 1968, circondato da 160 ettari di terreni che guardano al mare, trasformati nell'80 nella sua casa. Carattere forte, visionario, protagonista di coraggiose campagne di comunicazione, è tra le firme più note al mondo, e quando ha deciso di puntare sul vino lo ha fatto molto seriamente. Terreni inizialmente destinati a coltivazioni varie e all'ulivo, confinanti con Sassicaia, Gaja, Antinori, Guado al Tasso, convertiti parzialmente in vigneti grazie ai preziosi consigli dell'amico Angelo Gaja, e agli enologi Attilio Pagli e Valentino Ciarla.

Nel 2002 si impiantano i vigneti e nel 2006 esce OT, il primo vino, un cru di Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot. Una vigna alta, po-

sta a 350 metri sul livello del mare, con un terreno ferroso, povero di argilla, e i filari di vite che godono di un'esposizione ottimale. Un gioiello immerso nella campagna toscana, guidato da Rocco, il figlio trentasettenne, che dopo aver seguito le orme paterne si è trasferito qui per dedicarsi alla cantina. È lui a parlare dell'attività.



INSIEME
Oliviero Toscani e il figlio Rocco: l'azienda agricola produce anche olio d'oliva

Come si diventa vignaioli?

«Dopo gli studi d'arte, la fotografia, e la gestione di un'agenzia, è arrivato il secondo figlio e ho voluto rivedere i miei orizzonti. Nel 2015, durante un viaggio a Bordeaux, mio padre mi propose di guidare l'azienda agricola. Ho sempre amato la campagna e sono nato qui, ho accettato la sfida».

Come è organizzata l'azienda?

«È cresciuta anno dopo anno, intorno a una piccola casa circondata da boschi, prati e dodici ettari di terreno vitato, con una particolare attenzione alla sostenibilità e i concimi dei terreni, prodotti naturalmente, a ciclo chiuso. Quattro etichette, e circa 60mila bottiglie, in buona parte vendute all'estero».

Quale è il segreto?

«Nel vino occorre vedere lungo e pianificare le produzioni, pensando che alcuni prodotti verranno bevuti dopo diversi anni».

Ma non c'è solamente il vino per voi...

«4.200 piante che danno un olio d'oliva di elevata qualità, un centro equestre con quaranta cavalli, un allevamento naturale di maiali di Cinta Senese, il pollaio, una colombaia con piccioni viaggiatori che fanno gare e poi un bed & breakfast, con sei casette e una filosofia di vacanza a contatto con la natura».

I quattro gioielli della casa

iToscani

Syrah e Teroldego. Aroma di frutta scura, fresco, vivace, con finale lungo.

Euro 12



Quadratorosso

Syrah, Cabernet Franc, Teroldego. Aroma di frutti rossi, tannico, setoso, speziato.

Euro 18



Lumeo

Syrah in purezza affinato in anfora. Pepe nero, lamponi, di grande equilibrio e freschezza.

Euro 30



OT

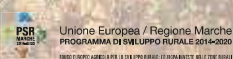
Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot. Spezie, pepe fresco, frutta rossa.

Euro 30



degustazione della
Vernaccia di Serrapetrona Docg
e del Serrapetrona Doc

12 e 19 novembre 2017 - Serrapetrona (MC)
APPASSIMENTI APERTI



www.appassimentiaperti.it

In vetrina

a cura di Letizia Gamberini

IL REPORT SONO 29 LE REALTÀ IN EMILIA ROMAGNA Sei bicchieri su dieci riempiti dalle cooperative



ROMA

IL VINO è ambasciatore nel mondo dello stile di vita italiano inteso come qualità, genuinità, stile di vita. «Quello cooperativo narra le storie di 148.000 soci produttori di 498 cantine che fatturano 4,3 miliardi di euro, di cui 1,8 arrivano dall'export. La speciale classifica Mediobanca fotografa 3 cantine cooperative tra le prime 5 cantine italiane e 10 tra le prime 20. Oltre 6 bicchieri di vino su 10 vengono dalle nostre cantine. Il vino italiano parla cooperativo». È quanto emerso dalla ricerca presentata dal Censis in occasione della presentazione, al Mipaaf-sala Paola Clemente, del nuovo appuntamento enologico, Vi.Vite, promossa dall'Alleanza delle cooperative agroalimentari il 25 e 26 novembre a Milano. Nel 2016, precisa ancora il Censis, i consumatori in Italia hanno superato i 28 milioni. Si è ridotta la quantità di grandi bevitori. La sorpresa viene dai millennials: uno su due è consumatore di vino. Si distinguono nettamente dai loro coetanei del Nord Europa dove prevale un consumo di alcol elevatissimo e di bassa qualità. Questa schiera di giovani enoappassionati sono anche i principali visitatori di sagre e feste locali, ristoranti e trattorie che dispongono di vini di qualità, così come sono i primi nei flussi turistici diretti a località celebri per l'enogastronomia. In generale, gli italiani bevono vino made in Italy: per 9 italiani su 10, la qualità e l'italianità rappresentano i driver nella scelta del vino. Bene dunque i vini delle realtà sociali sia per legame al territorio che in fatto di qualità: i vini cooperativi rappresentano uno scrigno di Dop (52%) e di Igp (65%). Il legame tra vino e cooperazione è forte anche in Emilia Romagna, dove quasi 1,8 milioni di quintali di uva sono venuti a mancare in un anno, pari a circa 1 milione 350mila ettolitri: è un calo produttivo «importante» quello registrato nella vendemmia 2017 dalle 29 cantine cooperative della regione aderenti a Fedagri/Confcooperative e Legacoop Agroalimentare, che tutte insieme con 5,669 milioni di quintali rappresentano oltre il 77% della produzione vitivinicola regionale. In termini percentuali, si parla di una riduzione del -24,16% di quintali di uva raccolti rispetto al 2016, un trend in linea con le stime regionali (-25%) mentre a livello europeo la Commissione Ue ha evidenziato una frenata più attenuata (-14,4%).

GENESIS
ASOLO PROSECCO
SUPERIORE DOCG



Perlage
Soligo, Treviso
Euro 8

Le uve bio di Genesis crescono sulle silenziose colline di Monfumo (Asolo). Uno spumante ideale come aperitivo e a tutto pasto

JANARE
FALANGHINA DEL
SANNIO DOP



La Guardiense
Guardia Sanframondi
Euro 4.50

Un vino da uve Falanghina in purezza dal atteristico profumo fruttato e di notevole intensità: perfetto con la caprese di bufala

SPUMANTE
PASSERINA
BRUT



Costadoro
S. Benedetto del Tronto
Euro 7

Bollicine charmat perfette per l'aperi-cena. Bei profumi fiori-frutti al naso, in bocca fresco e morbido. Ottimo rapporto qualità-prezzo

TORRE DEL PIANO
CESANESE
DEL PIGLIO DOCG



Casale della Ioria
Acuto, Frosinone
Euro 17

Le uve Cesanese di Affile provenienti da un vigneto ai piedi dei monti Ernici, sono le utilizzate per produrre un vino intenso e strutturato

BARBERA D'ALBA
SUPERIORE DOC
VIGNA DEL CAVALLO



Gigi Rosso
Castiglione Falletto
Euro 13.50

Un Barbera straordinariamente concentrato, denso nel colore rosso scuro, dai profumi di frutta sotto spirito

'A'
RUBICONE
ROSSO



Villa Venti
Roncofreddo
Euro 20

'A' è la prima lettera, ma anche il vino ottenuto dalla fermentazione in anfora georgiana da uve (biologiche) Centesimino

Prezzo alla cantina



CUOCO
Gualtiero Marchesi

Le donne del vino votano Marchesi È il personaggio dell'anno

OZZANO (Bologna)

GUALTIERO Marchesi è il 'Personaggio dell'Anno' dell'associazione nazionale Le Donne del vino. Il cuoco italiano più famoso nel mondo è stato scelto anche per aver promosso un progetto importante: per primo, nel 2015, ha diffuso la formazione degli addetti alla ristorazione sulle pratiche anti soffocamento che consentono di salvare, soprattutto i bambini, durante i pasti, mediante una corretta preparazione degli alimenti e la tempestiva attuazione della disostruzione. Le Donne del vino hanno scelto di seguire il suo esempio e raccogliere il testimone. Lo premieranno giovedì 16 novembre, nella dimora settecentesca Palazzona di Maggio a Ozzano dell'Emilia (Bologna), ospiti di Antonella Perdisa. «La formazione di chi lavora nei ristoranti – dice Donatella Cinelli Colombini, presidente delle Donne del vino – è importante ma è ancora in fase iniziale in Italia dove mancano le lezioni sia nelle scuole alberghiere che nei corsi per i futuri genitori. Altri Paesi sono avanti».

Cantine aperte a San Martino Da Nord a Sud, appassionati riuniti

DALLA LOMBARDIA alla Sicilia, dal Friuli Venezia Giulia alla Calabria, passando per Veneto e Piemonte: sabato 11 e domenica 12 novembre ecco 'Cantine aperte a San Martino', l'appuntamento autunnale voluto dal

Movimento turismo vino. Iniziative in tutta Italia: gli appassionati si riuniranno per assaggiare i vini dell'ultima vendemmia e non solo, in abbinamento a prodotti di stagione. Con la sorpresa di 'Cantine aperte a San Martino in camper'.


SAPUTI
Viticoltori dal 1962

Cantine Saputi 

*“Un ottimo vino si ottiene
quando il territorio,
l'esposizione, il clima e la
passione sono in perfetto
equilibrio”*

Adriano Saputi



www.saputi.it



GUIDA
Angela Velenosi ha fondato l'azienda nel 1984 insieme a Ercole Velenosi. Nel 2005 si è aggiunto un altro socio, Paolo Garbini

Velenosi, l'azienda del futuro «Forti grazie all'innovazione»

La realtà di Ascoli utilizza macchinari all'avanguardia

■ ASCOLI PICENO

UN'AZIENDA che guarda al futuro. Tale è la Velenosi di Ascoli Piceno. Una realtà giovane: proprio due giovanissimi imprenditori, Angela ed Ercole Velenosi, la fondarono nel 1984. Dopo 33 anni di vita, è l'innovazione uno dei punti di forza della Velenosi. L'utilizzo di macchinari all'avanguardia per la produzione del vino è, in tal senso, un tratto distintivo. «Operiamo nel settore solo da qualche decennio – spiega Angela Velenosi – ma la nostra passione ci ha permesso di imparare rapidamente, di migliorare le tecniche di produzione e creare una cantina di tutto rispetto dove, proprio attraverso l'utilizzo di attrezzature all'avanguardia, si produce dell'eccellente vino».

Nel 2005 l'azienda si è arricchita con un nuovo socio, Paolo Garbini. E guarda avanti con l'obiettivo di continuare a crescere. Ricca è l'offerta, con una vasta gamma di rossi e bianchi locali. Il consulente enologo è Attilio Pagli, la produzione è di circa 2 milioni di bottiglie annue comprendenti dodici Doc, tre Docg e tre Igt. Perché la qualità, per la Velenosi, è sempre

stato requisito prioritario. «E continuerà a esserlo...». Laddove tradizione e innovazione si fondono, c'è un'azienda con lo sguardo sempre rivolto al futuro. Futuro è anche il periodo natalizio, in vista del quale la realtà di Ascoli Piceno ha tanto da offrire. Ricca è anche l'offerta di bollicine, in grado di soddisfare tutti i palati: Gran Cuvée Metodo Classico (Chardon-

nal livello del mare. Lì il terreno è prevalentemente argilloso e molto fertile. I poderi si estendono tra le colline che fanno da contorno alla valle del fiume Tronto, in una zona che proprio grazie ai suoi terreni, è da sempre stata vocata alla coltivazione della vite. Riecco il binomio tradizione-innovazione. «È la nostra forza...» Oltre alle quattro aziende situate nelle zone di Ascoli Piceno, Castorano, Monsampolo e Castel di Lama, l'azienda possiede anche un vigneto nella zona di Ancarano in provincia di Teramo e nella zona di Marcelli ad Ancona.

LA PRODUZIONE

È di 2 milioni di bottiglie
La titolare Angela Velenosi:
«Il segreto è la passione»

ay 70 %, Pinot Noir 30 %, 5 anni sui lieviti), The Rose Metodo Classico (Pinot Noir 100 %, 6 anni sui lieviti), Gran Cuvée Gold Metodo Classico (Chardonnay 70 %, Pinot Noir 30%, 10 anni sui lieviti), Passerina Brut Metodo Charnat, Moscato Dolce Metodo Charnat.

IL CUORE dell'azienda è ad Ascoli Piceno, a una distanza di circa 20 chilometri dal mare Adriatico e a un'altezza di circa 200 metri

«I **NUOVI** impianti riproducono i sistemi originari caratterizzati da particolare fittezza delle viti che vanno da 6mila a 9mila per ettaro. I vigneti realizzati negli ultimi 5 anni sono muniti di sistemi di irrigazione», aggiunge Angela Velenosi. Il cuore pulsante sono circa 150 ettari di vigneti di Trebbiano, Pecorino, Passerina, Pinot Nero, Chardonnay, Sauvignon blanc, Montepulciano, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Shiraz e Petit Verdot. Buon vino, 'figlio' della terra in cui nasce: le Marche.

La ricchezza è nella varietà

Conoscere profondamente le caratteristiche dei luoghi in cui coltiviamo le viti, ci aiuta a valorizzare i diversi frutti che da queste terre prendono vita. Castelli di Jesi, Conero e Abruzzo: 3 territori, 10 vigneti, 210 ettari in tutto tra Verdicchio, Montepulciano e altri vitigni tipici della costa adriatica.

UMANI RONCHI

Viticoltori in Marche e Abruzzo



- Castelli di Jesi
110 ettari
- Conero
65 ettari
- Abruzzo
35 ettari





Il patron
Paolo Togni

«Puntiamo sui valori della tradizione. La nostra realtà deve essere più conosciuta»

Maria Gloria Frattagli
SERRA DE' CONTI (Ancona)

LA STRADA dell'accoglienza, della suggestione, del racconto e della storia. Il vino si prepara ad essere il più grande volano dell'economia marchigiana con un sistema moderno di presentazione, di vendita e di soggiorno. Perché è proprio Casal Farneto, con il suo patron Paolo Togni, che attraverso una tenuta dedicata alla degustazione e grazie alla maestria di rinomati chef, critici gastronomici e *influencer* del

NELL'ANCONETANO
«Il vino è moda, cultura e anche turismo: noi abbiamo molto da offrire»

food che saranno ospiti dei diversi appuntamenti, farà parlare del Verdicchio, dei vini naturali, dell'ospitalità e di un territorio che è ancora tutto da scoprire.

«IL VINO – dice Togni – è moda, passione, cultura e turismo e

Degustazioni, eventi e grandi chef Casal Farneto punta sull'accoglienza

Cantina rinnovata e ospiti prestigiosi. «Così si promuove il territorio»



VERTICE
Paolo Togni, patron di Casal Farneto: l'arrivo di chef, critici ed esperti del settore farà parlare del Verdicchio, dei vini naturali e del territorio in generale

anche se questa è stata una bruttissima vendemmia, in termini di quantità, abbiamo comunque dei vini buonissimi». Inizia dunque la fase 2 per Casal Farneto, un secondo tempo con un programma di investimenti importante che punta sulla qualità e

sulla naturalità, «è questo il futuro che abbiamo impiantato nei nuovi vigneti». Se però ora tocca alla natura fare la sua parte, dal punto di vista comunicativo Casal Farneto ha stilato un programma di accoglienza attraverso una tenuta che sarà rimoder-



Il prodotto simbolo

«Contenti della qualità e dei risultati degli investimenti, abbiamo un gran vino: il Verdicchio»

nata e dedicata allo svolgimento di eventi e alla degustazione di vini. «In buona sostanza – racconta Togni – ospiteremo chef importanti, degustatori di vino ma non solo, cucine rinomate delle Marche e anche giornalisti e *food influencer* per cercare di dare una cassa di risonanza privilegiata alle nostre Marche e, ovviamente, alla nostra azienda. Con i nostri piccoli mezzi cerchiamo di aggiungere un qualcosa in più al programma di sponsorizzazione già ricco della Regione che chiaramente non può fare tutto da sola. Volere bene a questo territorio significa fare del tutto perché venga conosciuto, visitato, vissuto e scoperte le

sue peculiarità, anche relativamente al sistema delle aziende. La comunicazione deve essere spinta, ma deve cercare i giusti canali».

IL FUTURO del vino «è quello di portare alla vita i valori della nostra tradizione. Ne abbiamo tanti ed è giusto che anche i giovani nella fase di sperimentazione dei nuovi commerci ne tengano conto. Dobbiamo ricordarci come si viveva, come si lavorava, quale era l'impegno messo in ogni produzione». Ma il tutto si può tradurre in un concetto? Vini naturali? «Sul naturale – conclude Togni – ci spingeremo moltissimo ma rivisitando la tradizione marchigiana. È dal passato che nasce il presente e dal presente che si imposta il futuro. Siamo contenti della qualità e dei risultati che i primi investimenti ci hanno dato, vogliamo fare di più perché abbiamo un grande vino che è il Verdicchio». Riporta poi il discorso sulla cordata 'salva Marche'. «Ognuno di noi deve fare di più per sé e per gli altri, dobbiamo coinvolgerci e collaborare».



CASAL FARNETO

il gusto del tempo

Sei il benvenuto.

Vieni a trovarci in cantina e prenota una visita: potrai scoprire come nascono i nostri vini e gustare un tempo giusto per ogni cosa. Ti aspettiamo!

Prenotazione obbligatoria al numero 339 8029468 dalle 15 alle 20.

Seguici sulla nostra pagina Facebook e Instagram.



mostolab.com

MONTE SCHIAVO TENUTE PIERALISI

La forza della filiera corta all'insegna della sostenibilità

■ MAIOLATI SPONTINI (Ancona)

IL LEGAME con il territorio è forte, fortissimo. Lo è da sempre. Da quando l'azienda agricola Tenute Peralisi – situata nel comune di Maiolati Spontini, in provincia di Ancona, nel cuore della zona classica di produzione del Verdicchio dei Castelli di Jesi – è nata. Era il 1978: allora cooperativa agricola Monte Schiavo, l'azienda dal 1995 appartiene alla famiglia Peralisi, leader mondiale nella produzione di macchine per l'estrazione dell'olio di oliva, che ne ha



IN GRUPPO Carlo Ferrini (enologo), il presidente Gennaro Peralisi, il direttore commerciale Davide Orrù, l'ad Andrea Peralisi e Simone Schiaffino (enologo)

fatto una realtà di «rigorosa filiera corta in grado di gestire direttamente tutto il ciclo produttivo». Con i suoi 350 ettari tra vigneti, oliveti e seminativi, tutti di proprietà, Tenute Peralisi è un riferimento nel settore agricolo nella regione Marche.

Il comparto vitivinicolo rappresenta il settore più importante dell'azienda che può

contare su un patrimonio di 103 ettari di vigneti. La gamma dei prodotti, «che esprime un fortissimo legame con il territorio», è composta dal Verdicchio dei Castelli di Jesi, proposto in tutte le sue varianti compresi lo spumante brut ed il passito, dal Rosso Piceno, dal Lacrima di Morro d'Alba, dal Rosso Conero e dall'Esino Rosso, tutti commercializzati con lo storico marchio Monte Schiavo. La direzione tecnica è affidata a Carlo Ferrini coadiuvato in cantina dall'enologo Simone Schiaffino e dal perito agrario Paolo Bucci nella gestione dei vigneti.

TUTTE LE FASI della vinificazione, spumantizzazione e imbottigliamento vengono effettuate nella cantina di Moie di Maiolati Spontini, dotata di tutte le più moderne tecnologie. La produzione annuale è di circa 950mila bottiglie.

Oltre al vino l'azienda è impegnata nella produzione di olio extra vergine di oliva, «Prodotti di altissima qualità», precisano da Tenute Peralisi. Nel frantoio aziendale, «dotato del nuovissimo sistema di estrazione centrifugo a due fasi 'Leopard' Peralisi», vengono lavorate esclusivamente le olive provenienti dai 48 ettari di oliveti di proprietà.

Alla costante ricerca della qualità, Tenute Peralisi «ha sempre unito una particolare attenzione alla sostenibilità del ciclo produttivo». L'azienda è stata una delle prime a dotarsi di un sistema di gestione ambientale Emas e ha anche avviato le procedure per la conversione ad agricoltura biologica della tenuta. Una realtà che guarda al futuro.

BELISARIO PRIMO PRODUTTORE DI VERDICCHIO DI MATELICA DOC

«Qualità e impianti moderni spingeranno lo sviluppo»

■ MATELICA (Macerata)

È LA PIÙ GRANDE produttrice di Verdicchio di Matelica Doc. Proprio lì, a Matelica, la Belisario è nata e cresciuta. La cooperativa ha visto la luce nel 1971, oggi conta 160 soci con oltre 300 ettari vitati. È una storia di continuo sviluppo, quella dell'azienda: la cantina è stata realizzata dall'ente di sviluppo della Regione Marche, nel 1996 la Belisario ne è diventata proprietaria e attualmente ha una capacità di 40mila ettolitri di capienza.

«La cooperativa – spiega il presidente Antonio Centocanti – è disciplinata secondo il principio della mutualità senza fini di speculazione privata. Punta a incrementare, valorizzare e tutelare la produzione delle aziende dei singoli soci. Si occupa, tra l'altro, di lavorazione in comune delle uve prodotte, di commercializzazione, di assistenza ai soci e di promozione».

Tutti i vigneti sono nell'Alta Vallesina, nei Comuni di Cerreto d'Esi e Fabriano, in provincia di Ancona, a Matelica, Castelraimondo, Camerino, Gagliole, Esanatoglia e San Severino Marche, in provincia di Macerata. Il Verdicchio di Matelica è il vitigno principale per i bianchi; per i rossi i vitigni sono di Sangiovese, Cilieggiolo, Merlot e Cabernet. «L'azienda – continua Centocanti – ha sviluppato negli anni diversi settori di mercato, ritenendo fondamentale per la sicurezza di vendita mantenerli attivi indipendentemente dalle situazioni del momento».

La cooperativa produce due marchi, 'Belisario', quello tradizionale dedicato al canale della ristorazione e alle enoteche (anche in partnership con la Rinaldi Importatori di Bologna), e 'Poggio alle Rondini' destinato alla grande distribuzione organizzata. Inoltre, Belisario ha un canale di vendita ad altre cantine e ha varcato da tempo i confini italiani:

«Esportiamo le nostre bottiglie in Europa, America, Asia e persino Australia», spiega Centocanti. Belisario partecipa inoltre a fiere di settore e ha 4 enoteche (Matelica, Fabriano, Visso, Ancona).

«La cantina, dopo essere stata acquistata – spiega il presidente –, si è dotata dei più moderni impianti per garantire prodotti di alto pregio, ma soprattutto per assicurare una qualità totale su tutti i vini: un impianto del freddo per la fermentazione dei mosti e il controllo delle temperature nelle vasche e


PRESIDENTE Antonio Centocanti

nei locali di stoccaggio. La fase di vinificazione avviene a temperatura controllata con i mosti già puliti o con la decantazione a freddo oppure con la flottazione degli stessi». Per i prodotti bio, poi, la pulizia dei mosti avviene tramite iperossigenazione. Belisario vanta poi «una serie di *barriques* per la maturazione di vini sia bianchi sia rossi e due moderni impianti di imbottigliamento», chiude Centocanti. Infine, l'azienda si è dotata di un impianto fotovoltaico per la produzione di elettricità: l'innovazione è al centro del progetto.

Vini d'eccellenza, dalla terra del Verdicchio.

Tenute Peralisi - Marche - Italia

MONTE SCHIAVO
www.monteschiavo.it

PREMIATA LA QUALITÀ TOTALE

BELISARIO
SPUNTE E CANTINE IN MATELICA (MC) (PS)

Verdicchio di Matelica doc Vigneto B 2015 - Tre Bordo - S. Maria di T. 2017 - G. Bordo - Rosso
Verdicchio di Matelica doc Dal Camp 2015 - N. S. Cuore - S. Maria di T. 2017 - Top 100 Best Wines - E. Bordo
Verdicchio di Matelica Biseno doc Cambruggiano 2015 - I. Bordo - S. Maria di T. 2017 - Top 100 Best Wines - E. Bordo
"S. Bordo" - S. Maria di T. 2017 - P. Bordo - S. Maria di T. 2017 - S. Maria di T. 2017 - S. Maria di T. 2017
Verdicchio di Matelica doc Meridia 2012

VISITA LE ENOTECHES BELISARIO
MATELICA via Sforza 12 tel. 0732 782056 | ANCONA via Sforza 101A tel. 071 254205 | FABRIANO via M. di Moroberto 5 tel. 0732 5387

www.belisario.it | www.facebook.com/belisario | @belisario

44 **Traguardo da tagliare**

«Restiamo compatti e lavoriamo ancora di più sulla promozione: così saremo più forti»

■ OFFIDA (Ascoli Piceno)

LA MISSION sua e del *management* che l'accompagna è scolpita in una frase. «Il gioco di squadra è la priorità». Giorgio Savini, presidente del Consorzio di tutela vini piceni, la ripete spesso. Il concetto di squadra è la chiave di volta. «Siamo già un gruppo – aggiunge – se si considera che aggregiamo 44 soci e come territorio Marche Sud rappresentiamo il 51% della

TERRITORIO RICCO
La produzione vitivinicola delle Marche Sud vale il 51% in regione

produzione vitivinicola regionale. È importante restare compatti e agire insieme per crescere e ottenere sviluppo». Il Consorzio ha il compito di valorizzare, tutelare e vigilare sulle denominazioni Offida docg nelle tipologie Pecorino, Passerina e Rosso, Falerio Dop anche nella tipologia Pecorino, Rosso Piceno Dop anche nella tipologia Superiore e Terre di Offida Dop.

Tra i soci ci sono le tre più importanti cantine sociali «e quindi, se

Piceno, la ricetta del consorzio «Gioco di squadra per crescere»

Il presidente Giorgio Savini: «Guardiamo ai mercati internazionali»



AL TIMONE DI COMANDO
Giorgio Savini, presidente del Consorzio di tutela vini piceni, insieme al direttore Armando Falcioni (a destra)

gono sia al mercato nazionale sia a quello internazionale. Ci sono stati importanti investimenti per accrescere la presenza dei nostri vini in Stati Uniti, Canada e Cina con la porta a Hong Kong. Per quanto riguarda l'Europa, c'è un incremento di aziende che punta forte su quel mercato. Dà soddisfazioni tutto il Nord Europa: Inghilterra, Scandinavia, Germania, Paesi Bassi. Bisogna lavorare ancora di più sulla promozione sia del vino che del territorio. L'enogastronomia è un'eccellenza del territorio».

COME? «Facendo squadra. Basti pensare alle manifestazioni del settore: se partecipa un'azienda sola può certamente trarre benefici, se si va insieme l'impatto è ben più forte. E l'interlocutore ha di fronte rappresentanti di un intero territorio».

Il Consorzio sta garantendo, inoltre, un forte rinnovamento imprenditoriale «visto che l'attività di padri e nonni viene rilevata dalle giovani generazioni che 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.

consideriamo anche i viticoltori associati a esse, arriviamo a circa 600 soci». La produzione di riferimento è di circa 100mila quintali di uva Rosso Piceno, 35mila di Falerio ed altrettanti di Offida.

«E abbiamo seguito da tempo – precisa il Consorzio – la valorizzazione dei vitigni autoctoni come Pecorino e Passerina, che compongono le Docg bianche dell'Offida docg, 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».

LA ZONA MERIDIONALE delle Marche è caratterizzata da un clima «particolarmente favorevole vista la vicinanza del mare e la prossimità delle montagne, ma anche da un disegno orografico particolare costituito da colline molto profonde e fertili che talvolta, intrecciandosi, ospitano microclimi molto particolari».

Eppure nel 2017 il clima non è stato particolarmente favorevole, con 105 giorni senza pioggia e una settimana con temperature sopra i quaranta gradi.

«Ma non ci sono state copiose grandinate e siamo comunque riusciti a ottenere ottimi risultati in termini di vendemmia», dice Savini. Il Consorzio guarda al futuro con fiducia. «Nel nostro territorio – precisa il presidente – ci sono aziende di tutti i tipi che si rivol-

Orgoglio PICENO



UN SORSO PIENO DI STORIA, TRADIZIONE, ESPERIENZA.

Sole, mare, monti, colline e fiumi, un insolito microclima che rende inestimabile la ricchezza del Piceno, uno dei luoghi più longevi del mondo, un piccolo pezzo di terra incontaminato, bio per vocazione e dalle caratteristiche uniche, che da sempre nutre e custodisce i suoi eccellenti vitigni.



REGIONE MARCHE
UNIONE EUROPEA / REGIONE MARCHE
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020
E TEMPO DI AGRICOLTURA

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