

Nelle Marche la quinta convention nazionale delle Donne del vino, iniziata in maniera... effervescente

scritto da Raffaello De Crescenzo | 02/07/2024



Dal 20 al 24 giugno 2024 si è svolto il consueto meeting annuale dell'organizzazione che riunisce le rappresentanti del mondo enoico. Tra tanti incontri, abbiamo partecipato a quello dedicato al metodo classico

Sono state Le Marche, quest'anno, ad aggiudicarsi l'onore e l'onere di ospitare le oltre 100 professioniste del mondo enoico, provenienti da tutta Italia: **quattro giorni e mezzo** dedicati all'unica regione al plurale d'Italia, durante i quali, oltre alle visite in cantina e alcuni siti di interesse storico e monumentale, si è dato spazio a tutti i vini regionali, anche grazie ad alcune interessanti degustazioni guidate.

Convention nazionale delle Donne del vino

Abbiamo partecipato alla masterclass dal titolo “**Il metodo classico nelle Marche**”, svoltasi presso l’Hotel Federico II di Jesi, al termine della prima giornata di lavori.

«*La bollicina si è ormai affermata da tempo come un prodotto il cui trend di consumo è sempre in crescita, prestandosi a un utilizzo a tutto pasto, non più associato solo ai momenti di festa*» ha spiegato **Mariella Dubbini**, Consigliere Nazionale FISAR e co-autrice del libro “**Sciampagna**” (ed. Marcianum Press).

La serata, che ha visto in degustazione **5 vini ottenuti da metodo classico**, provenienti da sud a nord della regione, è stata condotta anche da **Daniela Sorana**, delegata per la Regione Marche delle Donne del Vino, con l’ausilio della sommelier **Stefania Palazzesi**, vicedelegata regionale, e di **Luciana Brigida**, delegata ONAV per la provincia di Ancona.

Il primo vino in degustazione è stato il **Gran Cuveè dell’azienda Velenosi Vini**, vendemmia 2017 (sboccato nel 2023, dopo 72 mesi di presa di spuma). Un blend di chardonnay (70%) e pinot nero (30%) che si presenta alla vista di colore giallo, tendente al dorato. Al naso si avverte subito il sentore tipico della crosta di pane, con una sfumatura agrumata, fiori leggermente surmaturi e, in chiusura, una tenue nocciola. La presenza di anidride carbonica in bocca è importante, così come una lieve morbidezza sul finale.

Con un “balzo” ideale, siamo poi giunti ad assaggiare l’**IGT Marche Spumante di qualità “Vissanello”**, annata 2020 (sboccato a febbraio 2024), dell’azienda agraria **Coppacchioli Tattini**. Questo vino prende il nome, Vissanello, proprio dal nome del comune di Visso: l’azienda, infatti, si trova a Cupi, frazione del comune della provincia maceratese, presso cui si trovano i 5 ettari di proprietà dell’azienda nata nel 2016 e la sua prima vendemmia in assoluto è stata portata a termine il giorno prima del terremoto.



Gran Cuveè di Velenosi e Ubaldo Rosi dell'azienda Colonnara (Foto © Raffaello De Crescenzo).

«Questo era il vino dei pastori, che veniva consumato durante la transumanza, vendemmiato acerbo e non particolarmente piacevole alla beva. – ha spiegato **Ginevra Coppacchioli**, titolare dell'azienda – In realtà si tratta di un vitigno tardivo, che oggi viene prodotto sia in versione ferma che spumantizzata».

L'azienda, sorta come punto di ritrovo per una famiglia che negli anni si era un po' divisa tra vari Paesi, per motivi di lavoro, è decollata dopo il ritrovamento di vecchie viti, per arrivare alle attuali 9.000 bottiglie annue circa di questo vino, ottenuto da un **clone arcaico del pecorino**. Chardonnay e pinot nero gli altri vitigni coltivati, in un contesto di viticoltura eroica, dato che ci troviamo a circa 1000 mslm, sui Monti Sibillini. Al naso si avvertono subito note di cedro, pompelmo e lime, mentre in bocca si avvertono una buona freschezza ed un tagliente finale agrumato, anche grazie al residuo zuccherino molto contenuto (solo un grammo/litro).

Ubaldo Rosi dell'azienda Colonnara – annata 2016, Riserva di verdicchio biologico, è il terzo vino in degustazione, ottenuto dalla seconda annata in biologico della cantina. Ci troviamo al cospetto di un grande metodo classico, realizzato con un presa di spuma di almeno 60 mesi. 6.000/7.000 bottiglie annue prodotte, con un residuo zuccherino di 3,5 g/l. Remuage manuale per questo verdicchio in purezza, allevato su terreni di origine marina di medio impasto, costituiti da argilla e sabbia, situati a 500 mslm tra i comuni di Cupramontana ed Apiro. Naso delicato, ma piuttosto complesso, in cui si rincorrono le erbe mediterranee, la camomilla, l'alloro: una balsamicità che ben si sposa con la nota di lieviti, tendente quasi al biscotto. Cremoso ed avvolgente in bocca, con un

ingresso delicato che lascia spazio ad una bella acidità: il tutto ci regala una bolla di grande eleganza.



Sfumature del Pozzo buono di Vicari e il Brut riserva rosè di Garofoli (Foto © Raffaello De Crescenzo).

Il quarto vino è “**Sfumature del Pozzo buono**”, annata 2019, una bollicina di lacrima di Morro d’Alba, dell’azienda **Vicari**. 45 mesi di presa di spuma e 0,4 g/l di residuo per quello che è l’unico rosato di lacrima finora prodotto. Affascinante il colore, tra il ramato ed il salmone, mentre al naso spiccano i frutti di bosco, oltre, ovviamente, alla crosta di pane. Tuttavia è forse in bocca che questo vino regala gli spunti più affascinanti, con una chiusura leggermente pepata. In generale, una bella freschezza ed una buona complessità.

La chiusa di questa piacevole degustazione è affidata al **Brut riserva rosè della Casa Vinicola Garofoli**. Un rosato da montepulciano 100%, vinificato in bianco che affina 35/36 mesi sui lieviti e conserva solo 4 g/l di residuo zuccherino. Rosa leggerissimo il colore e perlage finissimo, mentre al naso si avvertono una prugna leggera, mora e lieviti delicati, con una bella intensità complessiva; la nota fruttata è quella che ritroviamo anche in bocca, dove questo metodo classico si fa apprezzare per la sua bella bevibilità e la piacevole freschezza.

Vini e storie da raccontare, con un elegante tocco femminile: un bell’inizio per questa quinta convention marchigiana delle [Donne del Vino](#).