

Buscareto e la nobile Lacrima di Morro D'Alba

scritto da Malinda Sassu | 12/05/2022



Un Brut Rosé, una Doc base e una Selezione: il gusto delle Marche raccontato nei tre volti del vitigno della tradizione

Il **Lacrima di Morro D'Alba** è, tra i tanti autoctoni, quello che forse più riflette lo stretto legame tra ambiente e territorio. Un patrimonio prezioso, capace di comunicare tutta la forza produttiva delle **Marche**, la sua biodiversità e l'attenzione verso il biologico.

Caratteristiche del Lacrima di Morro D'Alba

L'inconfondibile profumo di rosa e di viola, la beva avvolgente ed esuberante, l'abbandono e l'oblio nonostante un glorioso passato, il **Lacrima** o la Lacrima che dir si voglia ha tanto da raccontare e non può che nascere qui, a **Morro D'Alba**, in provincia di **Ancona**, tra sinuose colline che ne proteggono fragilità e antiche tradizioni. Aromatico, profumato e coinvolgente, allegro e conviviale, un vino solo apparentemente semplice e per nulla banale, identitario come pochi e dal successo

costante proprio grazie alla sua piacevolezza.

La cantina **Conti di Buscareto** racconta ancora una volta di territorio, di lavoro e passione: non solo il **Verdicchio** come portabandiera di una produzione fedele alla tradizione ma anche una Lacrima di gioia; una DOC che non riserva sorprese ma solo certezze e antiche radici che parlano di terra e di mare, di storia e di qualità da riscoprire.

L'espressione più autentica nei "vigneti rosa" del Lacrima di Morro D'Alba

Entusiasmo ed energia caratterizzano l'azienda di proprietà di **Claudio Gabellini**, l'imprenditore marchigiano che nel 2002 trasformò in realtà la passione per la sua terra con tre collezioni che racchiudono la filosofia e lo stile di **Buscareto**: vini diretti, freschi e puliti, il rispetto per la terra, la vera immagine delle Marche e la sua identità.

Qualità sostenibile in vigna e grande attenzione in cantina, guidata da un grande nome dell'enologia come **Umberto Trombelli**. Vigneti e terreni differenti accompagnati dal paziente lavoro dell'uomo, i cui nomi si arricchiscono dei colori pastello delle Marche: la *vigna verde* nella piccola frazione di Ripalta, culla del fuoriclasse [Verdicchio Ammazzacoste](#), la *vigna rossa* a Camerata Picena dedicata a Sangiovese e Montepulciano e la *vigna rosa*, la perla dove nasce il **Lacrima di Morro D'Alba**.

Sedici ettari, quest'ultimi, dislocati nella frazione di **Sant'Amico** e non lontani dal mare, terreni perfetti per la coltivazione del Lacrima, argillosi e tufacei, dal clima ventilato e dalla giusta esposizione. Tradizione, freschezza e intensità di gusto esaltati in un vino che si riflette nel suo terroir e lo abbraccia raccontandone la storia e tutta la sua convivialità.

Il successo sempre crescente del **Lacrima di Morro D'Alba DOC** dell'azienda, soprattutto all'estero e tra le nuove generazioni di winelover, lo dimostra appieno.

Quel "succo di Lacrima" che piaceva a Federico Barbarossa

La leggenda abbraccia la storia e pone il Lacrima tra i vini preferiti dell'Imperatore **Federico Barbarossa** quando, nel 1167, scelse il Castello di Morro D'Alba come sua dimora durante l'assedio di Ancona.

Un autoctono antico che esprime tutta l'identità delle **Marche** e un nome che trae la sua origine dalle preziose gocce che i grappoli trasudano al momento della vendemmia. Culla d'elezione di un vino unico ed irripetibile altrove, le terre intorno al bellissimo borgo di **Morro d'Alba**, figlio di colline che guardano l'Adriatico, a metà tra Jesi e Ancona, tra i fiumi Misa ed Esino.

Il vitigno della tradizione più pura, custodito e coltivato anche a Ostra, Senigallia, Belvedere Ostrense, San Marcello e Monte San Vito.

Dalle antiche memorie all'abbandono: la rinascita della Lacrima e la DOC nel 1985

Quel "succo di Lacrima" dal passato glorioso venne però dimenticato dai contadini locali, spesso mal vinificato e sostituito da altre varietà meno complesse e delicate. Il **Lacrima** è, infatti, un vitigno per nulla semplice, in vigna e in cantina, come spiega **Vito Camussi**, tra i responsabili tecnici in azienda: una pianta dal germogliamento precoce, che teme l'umidità, il freddo e le gelate. Solo il territorio di **Morro D'Alba** permetterà la perfetta maturazione di un vitigno che regala al calice intensi e riconoscibili profumi aromatici e floreali.

Nel 1985, l'istituzione della DOC a tutela di un patrimonio tutto italiano, tre le tipologie previste dal disciplinare: base, superiore e passito. Da allora, un successo costante, grazie ad un nutrito gruppo di produttori locali, tra i quali **Conti di Buscareto**, fieri portabandiera di un vino considerato, a ragione, tra i più grandi vini marchigiani.

Tre tipologie di Lacrima, i tre volti della tradizione

Lontani i tempi in cui il Lacrima veniva prodotto secondo lo stile classico e ben al di sotto delle aspettative che quest'uva può dare: l'azienda di Ostra dedica al vitigno tre diverse tipologie ben interpretate: un **Brut Rosé** e una **DOC** base della **Linea Goccia** e una **Selezione**. Tre volti che comunicano tutta l'energia del team **Buscareto** e la voglia di riscatto di un vitigno dal passato qualitativamente spartano.

È un petalo di rosa il **Lacrima di Morro D'Alba DOC 2021**, Lacrima in purezza che vede solo acciaio per sei mesi circa, stabilizzazione in cemento più altri due mesi in bottiglia. Intrigante nella veste color rubino dai riflessi purpurei, coinvolgente nei suoi profumi floreali di rosa e viola appassita, geranio e piccoli frutti di bosco: more di rovo e ribes, fragoline e lampone, seguiti da una lunga scia di erbe aromatiche e ricordi di rabarbaro.

Caldo e vellutato, tannini ben presenti ma non aggressivi, il **Lacrima DOC di Buscareto** porta con sé chiare freschezze sapide e fruttate che ritornano in chiusura, eleganti e avvolgenti.

Bollicine in rosa, quando il Lacrima si veste di luce ed eleganza

Figlio di una prima raccolta è il **Rosé Brut**, le cui uve vengono vinificate in bianco e lasciate a contatto con le bucce giusto il tempo necessario ad ottenere un seducente colore rosato. **Lacrima di Morro D'Alba** e una piccola aggiunta di **Pinot Nero** spumantizzati con Metodo Charmat, per un totale di circa 20.000 bottiglie.

Ciliegia, fragola e rosa si alternano nel bicchiere dal perlage fitto e stuzzicante, erbe aromatiche e cenni sapidi accompagnano la beva snella e raffinata. Ideale come aperitivo, eccezionale a tutto pasto con carni e formaggi. Una versione esaltante e unica, con tutto quel rispetto e la cura dedicata ad vitigno e al suo vino, mai uguale a sé stesso e che regala tutta la leggerezza, il fascino e l'incanto delle **Marche**.

Conti di Buscareto

Via San Gregorio 66 - Ostra (AN)

[Sito web](#) - [Facebook](#) - [Instagram](#)