

Conti di Buscareto: il gusto nobile del Verdicchio

scritto da Malinda Sassu | 04/12/2019



Ammazzaconte, una storia che profuma di autoctono: il dolce paesaggio dei vigneti di Arcevia fa da sfondo naturale alle memorie in bianco e nero di un'azienda moderna dal cuore antico

Ci sono vini che raccontano molto più di quanto ci si aspetti, che parlano di dialogo tra l'uomo e la sua terra, di caparbia per raggiungere l'eccellenza e di impegno e passione per mantenerla nel tempo. Vini che si rivelano con una personalità unica, coerenti nella comunicazione di un territorio ricco e variegato come le **Marche**, dove il lavoro in vigna è sapere antico e il lavoro degli agricoltori ne disegna da secoli un meraviglioso paesaggio.

Siamo nell'entroterra anconetano e la splendida **Arcevia**, con i suoi nove castelli, fa bella mostra di sé tra valli e colline che in primavera si tingono di mille sfumature di verde: parte da qui la storia di un **Verdicchio** che fa i conti con la tradizione e la storia di questi luoghi, a partire dal suo nome,

Ammazzaconte. Un vino che ha segnato l'iter di successo di **Conti di Buscareto**, l'azienda marchigiana che ha fatto di un desiderio e di un'idea, un varco aperto sulla ricerca delle cose più semplici. La qualità e l'integrità, prima di tutto.

Le enoiche interpretazioni di Buscareto

La cantina nasce nel 2002 dall'idea dei suoi "capitani di ventura" **Claudio Gabellini** ed **Enrico Giacomelli**, imprenditori di una grande azienda operante nel ramo informatico. Mossi dalla passione per il vino e dal desiderio di scrivere una nuova storia nel territorio marchigiano, decidono di rilevare diverse realtà viticole nelle zone più vocate delle Marche. Vigneti differenti tra loro per etichette "identitarie", che vendono il terroir nell'espressione più netta e pulita di ciò che esso può offrire.

Oltre cento gli ettari in totale di cui quasi settanta dedicati principalmente alla produzione di **Verdicchio** e **Lacrima di Morro d'Alba**, ma anche varietà nazionali e internazionali. Enoiche interpretazioni che si traducono in 150.000 bottiglie circa, prodotte a seconda dell'annata e che riflettono il ricco e variegato territorio delle Marche; un racconto corale di vigneti e uomini che si specchia anche nella gestione aziendale, affidata ad un gruppo di tecnici con uno scopo condiviso e la dedizione assoluta nel seguire un unico percorso: produrre vini dalla personalità spiccata e la voglia di esprimere la propria capacità ai massimi livelli qualitativi, esaltando il valore del terroir e del suo vino, piuttosto che la quantità.

Verdicchio di Conti di Buscareto: il terroir in un palmo di mano

L'intento è quello di esprimere al massimo un territorio di eccezione, così i vigneti sono distinti in quattro colori, come la tavolozza di un pittore. Ognuno immerso in un microclima e terreni differenti, a partire dalla "*vigna verde*" l'anima vera dell'azienda Buscareto, colore di un vino che è il passato, il presente e il futuro delle Marche: il **Verdicchio**.

L'**Ammazzaconte** di Conti di Buscareto nasce da questi trentacinque ettari in altitudine, a circa 450 metri, situato nella piccola frazione di **Ripalta**, una delle 18 contrade del comune di **Arcevia**. Un vero e proprio cru posto a nord della **Doc Castelli di Jesi**, terreni calcarei mitigati dallo splendido mare di Senigallia a poca distanza e protetto a ovest dalla catena montuosa degli Appennini umbro-marchigiani. Terreni argillosi e a bassa altura caratterizzano invece i 18 ettari della "*vigna rosa*" coltivati a **Lacrima** e dislocati a **Sant'Amico di Morro d'Alba** e i cinque a **Pianello di Ostra**, sede dell'azienda: cru che regalano vini di grande piacevolezza ed eleganza floreale, sia nella versione brut rosé sia nella versione Lacrima DOC.

La "*vigna rossa*" è quella che contraddistingue, infine, le colline di **Camerata Picena**, dieci ettari coltivati a Montepulciano, Sangiovese e Cabernet Sauvignon.

Ammazzaconte, un nome che viene dalla storia

Il nome dell'azienda è un omaggio alla casata dei Buscareto che, durante il Medioevo, governò queste terre e che si estinse, secoli dopo, dopo essersi ribellata alla Chiesa. Proprio al suo capostipite, **Ammazzaconte Buscareto**, è dedicato il Verdicchio "principe" della cantina di **Ostra**, che nasce dai terreni tufacei di Ripalta di Arcevia, distesi morbidamente nella **Valle dell'Esino**.

Un Verdicchio in purezza dal **panorama olfattivo spettacolare** e che fa della sua sapidità e mineralità, il vessillo portabandiera di un territorio dalle mille sfumature. Immediato, elegante e intrigante, **Ammazzaconte** è quell'eterno e prezioso patto con la terra marchigiana, un vino dal **profumo agrumato e mandorlato** ormai pluripremiato, fresco di **Cinque Grappoli Bibenda**

proprio in questi giorni.

Freschezza e netti sentori floreali nel **Verdicchio della linea spumanti**, risultato dalla raccolta delle prime uve e in grado di regalare bollicine fini e molto persistenti: il **Bianco brut** si caratterizza per la spumantizzazione con metodo Charmat lungo di Verdicchio con aggiunta del 30% di Chardonnay. Infine, l'altra declinazione del bianco più amato d'Italia nella **Linea Goccia**, vino di terroir, schietto e sincero, senza tanti fronzoli, a mostrare in pieno una bella freschezza e mineralità.

Vini prodotti secondo le annate con diverse evoluzioni, la grande cura nei vigneti si riflette in cantina con la fine selezione e il preciso progetto enologico voluto da Buscareto: vini corretti ed essenziali, nello stile e nell'immagine; bottiglie che nelle loro diverse interpretazioni hanno alla base la ricerca di un'identità che riporti al concetto di semplicità e territorio, perfettamente equilibrati e riconoscibili.

«*Perché è il vino che parla per noi*», raccontano in azienda, ed è questo il giusto rilievo e quell'atavico rispetto per la terra che ha fatto grande questa regione e grandissimo il suo Verdicchio.