Lacrima di Morro d’Alba, il fiore all’occhiello dell’enologia marchigiana

scritto da Kevin Feragotto | 03/05/2021

Un vitigno che rischiava di perdersi e l’amore dei vignaioli delle Marche: così nasce un vino dall’eleganza ribelle, promosso dall’Istituto Marchigiano di Tutela Vini

Lacrima di Morro d’Alba è stato l’ospite d’onore del quarto appuntamento di **Marche tasting**, il ciclo di degustazioni virtuali organizzato dall’Istituto Marchigiano di Tutela Vini e che fa incontrare i produttori con una selezione di giornalisti italiani e internazionali.

Le Marche e il vino

Lungo è il rapporto che lega l’uomo alla vite: dalla messa a dimora della prima barbatella, giunta in Italia grazie ai Micenei, sono trascorsi millenni (era il 2.000 a.C.) e se oggi abbiamo raggiunto lo scalino più alto del podio quanto ad ettolitri prodotti, significa che quella per il vino non era solo una

passeggera infatuazione ma un sentimento sincero, che si rinnova ad ogni sorso.

É vero però, che nel contesto enologico italiano, non tutte le regioni godono della stessa fama. Le Marche, ad esempio, hanno "sofferto" per anni la *grandeur* enologica delle regioni confinanti (in primis, della Toscana), presentandosi timidamente alle fiere di settore con la consapevolezza di non potervi competere sul fronte dei volumi produttivi.

Solo oggi, la regione tanto cara a Giacomo Leopardi sembra aver messo a punto la propria strategia di differenziazione; una competitività, quella delle Marche, che non si gioca sui numeri bensì sulla **capacità di sapersi raccontare**, rendendo emozionante la propria storia, anche agli occhi di chi vive oltre oceano.

Lacrima di Morro d'Alba, il recupero di un antico vitigno

Ecco allora che in terra marchigiana non troviamo vitigni internazionali ma principalmente varietà autoctone, come il Verdicchio, la Passerina e il Lacrima. Ed è quest'ultimo, in particolare, ad affascinare: un'uva a bacca nera, dal nerbo indomito, da cui si ricava la terza DOC della regione, la "**Lacrima di Morro d'Alba**" – un vino che, probabilmente, se non fosse stato per l'impegno di alcuni vignaioli, neppure esisterebbe.

Fino agli anni 80', infatti, il Lacrima era un vitigno in via di estinzione e la sua coltivazione era limitata a pochi ettari sulle colline di Morro d'Alba, in provincia di Ancona, a una decina di chilometri dal mare. Solo in seguito fu "riabilitato". E il merito per averne incentivata la diffusione – e la vinificazione – va soprattutto alla **famiglia Macinelli**, che vede in Stefano il fiero rappresentante. Lui per primo scorse la vera "anima" del Lacrima, ben nascosta sotto un pesante vestito di antociani e tannini, che tendono a rendere il vino a tratti mordace. Eppure, come si evince dalle storie di adolescenti indisciplinati, a volte, sono le attenzioni a fare la differenza, migliorandone il carattere.

Marche tasting: la degustazione

A placare l'impeto del Lacrima è la tecnica di vinificazione: se l'usuale periodo di macerazione delle vinacce sul mosto è per i rossi di venti giorni o giù di lì, per la Lacrima ne bastano appena due. Così, solo una piccola parte degli antociani e dei tannini contenuti nella buccia passano effettivamente al vino, rendendolo più morbido e armonioso. E la Lacrima di Morro d'Alba DOC Superiore "**Stefano Macinelli**" 2018 ne è una conferma: di colore rosso rubino intenso, al naso rivela sensuali note di rosa canina, susine, more di rovo e marmellata di rabarbaro, accompagnate da un sottofondo speziato, di liquirizia e bacche di ginepro, che si ritrovano anche al palato, rotondo ed intrigante.

Sensazioni chiare quelle nel bicchiere, com'è chiaro l'amore di Stefano per il Lacrima, che ha voluto produrre in purezza, e il laboratorio di analisi Bioaesis di Jesi (AN) lo certifica. Un patto di trasparenza fra produttore e prodotto, che anche altre aziende hanno voluto sottoscrivere, come l'**Az. Agricola Marotti Campi**.

Con il Lacrima di Morro d'Alba Superiore DOC "**Orgiolo**" 2017, Marotti Campi porta nel calice frutti di bosco in confettura, cannella e petali di rosa lievemente essiccati. E ancora, l'**Az. Agricola Terre Cortesi Moncaro** che, con un occhio attento all'ambiente, produce una Lacrima affinata in *barrique* – **"Gaudente" 2019** – il cui assaggio si conclude con un ricordo di tabacco dolce, caffè in grani e legno.

Ma la lista dei fedelissimi alla Lacrima di Morro d'Alba non finisce qui perchè vanno ricordati le **Tenute Cesaroni**, l'**Az. Agricola Lucchetti** e la **Cantina Conte Leopardi Datajutti**, la cui

Lacrima – annata 2020 – colpisce per la finezza dei profumi. Aziende queste che, assieme ad altre 649 realtà, fanno parte dell'Istituto di Tutela Vini Marchigiani, che dal 1999 promuove non soltanto i vini delle Marche ma anche l'intera regione, come meta per il turismo *slow* che, tra l'altro, può contare su un numero crescente di strutture ricettive.

A permettere l'efficiente funzionamento della "macchina consortile" è il grande spirito di collaborazione fra gli associati che, a differenza di quanto ancora accade in alcune zone d'Italia, hanno ben compreso il significato dell'espressione "fare squadra" e condividono tra di loro idee e tecniche, senza paura di essere derubati della propria personalità intellettuale e produttiva.

Lacrima di Morro d'Alba: gli abbinamenti

Ed è proprio la personalità a rendere la Lacrima di Morro d'Alba un vino interessante, sotto diversi punti di vista: la sua beva, non troppo impegnativa, e l'equilibrio fra durezze e morbidezze, lo rendono un vino facilmente abbinabile; l'abbinamento tipico è con il **salame lardellato di Fabriano** e con primi piatti a base di pasta fresca e ragù di cortile ma si accompagna felicemente anche al pesce azzurro.

Una duttilità che lo ha fatto approdare sulle tavole dei migliori ristoranti, dove dà voce al popolo marchigiano che, finalmente, può cantare "fuori dal coro".