

PREMI DEI 20 ANNI DEL BEREbene

# UN VINO STORICO

**D:** *Il Pallio di San Floriano si produce da più di vent'anni e anche dopo l'acquisizione nel '95 della famiglia Peralisi ha mantenuto le sue caratteristiche: maturazione esclusivamente in acciaio e prezzo assolutamente competitivo.*

**R:** IL PALLIO è stata da sempre l'etichetta storica di quest'azienda», esordisce Davide Orrù, direttore Commerciale della Monte Schiavo, «e noi abbiamo voluto mantenere questa tradizione apportando un solo cambiamento, l'affinamento di tre mesi sulle fecce fini. Per il resto nulla è cambiato. Le uve provengono esclusivamente dal vigneto Fossato (6,9 ettari) in comune di Poggio San Marcello e la produzione varia a seconda delle annate da 60 a 85mila bottiglie.

**D:** *Il Verdicchio da molti anni conosce grandi difficoltà e deve affrontare non solo la crisi dei consumi, ma anche un certo pregiudizio che accompagna questo vino come un prodotto massificato e di scarsa qualità. Avverte qualche cambiamento?*

A voler essere sinceri i problemi ancora sus-

**R:** sistono anche se tra gli addetti ai lavori (ristorazione,

enoteche), l'interesse per il Verdicchio è sicuramente cresciuto e in questa situazione di crisi economica proprio il Pallio è quello che ha retto meglio proprio per il suo prezzo. Non dobbiamo nasconderci però che le difficoltà di far conoscere il nostro vino ad un pubblico più vasto sono ancora forti. C'è poi una curiosa eccezione ed è quella del mercato della Gran Bretagna dove il Verdicchio si vende benissimo anche adesso.

## Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Pallio di San Floriano **Monte Schiavo**

L'affusolata renana dal vetro marrone ha lasciato il posto a una bottiglia bordolese. Anche il vino è profondamente diverso dallo stesso che diciannove anni fa conquistò il primo Oscar del Berebene. All'epoca - figurarsi! - nemmeno Monte Schiavo si chiamava così bensì La Vite ed era una piccola cantina sociale. Le difficili dinamiche che talora s'innescano in realtà cooperative portarono al dissolvimento del progetto che fu rilevato in toto dalla famiglia Peralisi, affermati produttori di macchine olearie. Nuove acquisizioni di vigneti (dai filari di fondovalle si è passati alle vigne di Rosora, in alta collina), nuove pratiche agronomiche (maturazioni piene, uve perfette dal punto di vista sanitario) ed enologiche (affinamento sulle fecce fini) hanno permesso di legare il Pallio alle dinamiche del mercato, plasmandolo sul gusto del consumatore senza stravolgerne l'identità. Due i tratti che ancor oggi ne legano il percorso all'origine: l'affinamento in acciaio e un prezzo allo scaffale che permette una quotidiana presenza sulla tavola



fraz. Monteschiavo | via Vivaio | Maiolati Spontini (AN) | tel. 0731 700385

Pierluigi Lorenzetti, enologo

