

**I VIGNAIOLI**

“

**LUCA MIRIZZI**  
Montecappone vini

**Non solo grandi rossi: nonostante la siccità abbia fatto mancare acidità e aromi, avremo anche un ottimo Verdicchio Utopia**

“

**ANDREA PIERALISI**  
Cantina Monte Schiavo

**«Abbiamo cominciato a raccogliere un mese fa per avere vini con poco alcol». E il Verdicchio Pallio vince i Tre bicchieri del Gambero rosso**

“

**Angela Velenosi**  
Azienda vinicola Velenosi

**Non perdetevi il nostro Ludi con Merlot e Cabernet, per i bianchi è l'anno del Pecorino. In momenti di crisi la gente vuole bere bene»**

“

**Giordano Galiardi**  
Azienda agricola vini e oli

**Poca produzione ma sarà una grande annata per il Montepulciano e il Sangiovese. Puntiamo sui nostri vini biologici, sani e buoni**



# E' una vendemmia per grandi rossi E' l'annata del Montepulciano

*Alberto Mazzoni (Imt): «Con le piogge è caduto oro dal cielo»*

**MENO** quantità e più qualità soprattutto per i vini rossi. La vendemmia, iniziata in anticipo per la siccità, ci darà grandi Montepulciano. «Proprio il Montepulciano — dice Gianluca Mirizzi della Montecappone vini — ha sofferto meno e ci darà un grande vino, ma avremo anche un ottimo Verdicchio Utopia, in continuità con la premiata Riserva 2009 dello stesso vino. Mancheranno un po' di acidità e un po' di aromi che sono sulla buccia, ma abbiamo compensato con l'irrigazione di soccorso». Andrea Perialisi della Monte Schiavo, ha appena portato a casa allori (tre bicchieri al Gambero rosso con il Verdicchio Pallio di San Floriano 2011 che ha vinto anche la medaglia d'oro al Gran premio internazionale Mundus vini assieme al Verdicchio Le Giunche Riserva Docg Classico 2009) e ha anticipato la vendemmia al 20 agosto «per avere — dice — vini profumati e con meno alcol. Esino

doc e Rosso Piceno promettono molto bene». Angela Velenosi registra «un calo di quantità, ma qualità interessante», e dà un consiglio ai consumatori: «Non perdetevi una buona bottiglia rosso, a cominciare dal Ludi perché il Merlot e il Cabernet, una parte degli uvaggi



di questo vino, hanno dato belle risposte». E i bianchi? «Sarà l'anno del Pecorino, con la sua bella acidità: un'uva rossa travestita da bianca che ha risentito meno del caldo. In momenti di crisi la gente non rinuncia a bere bene».

**MICHELE** Bernetti di Umani e

Ronchi parla di «ottima vendemmia per il Montepulciano e per le uve rosse in genere, sane e ricche, ne beneficeranno vini come il Pelago e il Cumaro. Anche per i bianchi, nonostante il gran caldo, abbiamo buone acidità. Portiamo a casa una vendemmia migliore dello scorso anno, ma con un calo di quantità del dieci per cento». Stefano Antonucci (foto a destra) vola col suo Verdicchio «Stefano Antonucci» sulla British Airways, unico vino italiano abbinato al menù di prima classe assieme a tre vini francesi: «Grazie alla pioggia — dice — avremo una bella vendemmia». Roberto Lucarelli da Cartoceto registra «ottime uve bianche con bell'equilibrio e acidità, e per i rossi va ancora meglio. Il Sangiovese che ci dà la selezione "Goccione" sarà un grande vino». Vendemmia finita da Giordano Galiardi per Igt bianco e rosso biologici: «Poca produzione, ma grande annata specie per Montepulciano e

Sangiovese. Puntiamo su vini naturali, sani e buoni». Luca Guerrieri, dopo la medaglia d'oro al concorso internazionale vini da pesce con il Bianchetto «Guerriero bianco», punta al bis valorizzando i vitigni autoctoni. Alberto Mazzoni (foto a sinistra), direttore dell'Isti-



tuto marchigiano di tutela, sentenzia: «Con queste piogge è caduto oro dal cielo: abbiamo recuperato l'annata e constatato che i vitigni autoctoni resistono di più alla siccità. Per il Montepulciano potrebbe essere l'annata migliore degli ultimi dieci anni».

**Davide** Eusebi

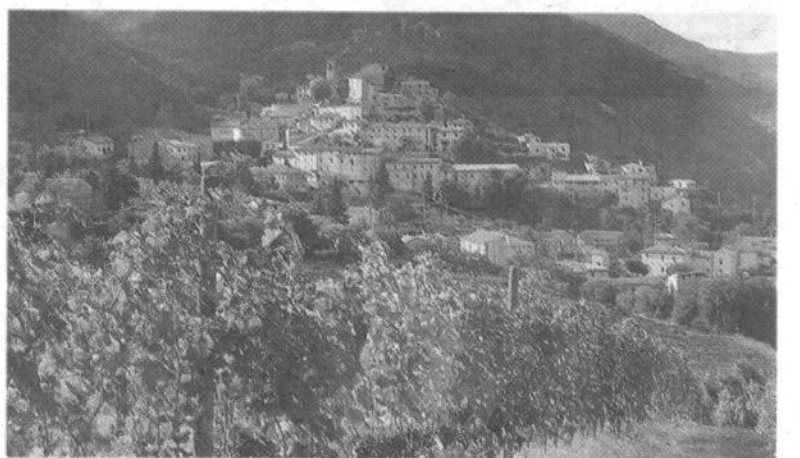
**L'EVENTO** ATTESA PER LA KERMESE CHE DALL'11 AL 18 NOVEMBRE PORTERÀ MIGLIAIA DI WINE LOVERS A SERRAPETRONA

## 'Appassimenti aperti', viaggio nel mondo della Vernaccia

**L'11 E IL 18 NOVEMBRE** migliaia di wine lovers si ritroveranno a Serrapetrona, splendido piccolo centro dell'entroterra della provincia di Macerata, per partecipare alla settima edizione di "Appassimenti Aperti". La kermesse è organizzata dal consorzio vini marchigiani Imt per promuovere la cultura del vando made in Marche e, soprattutto, la vernaccia di Serrapetrona Doc e Docg. Nei due appuntamenti di novembre un servizio bus gratuito condurrà turisti e appassionati alle cantine, per visitarle e scoprire l'antica arte della vinificazione. Va sottolineato che a Serrapetro-

**INIMITABILE**  
**E' l'unico spumante rosso italiano sottoposto a tre fermentazioni**

na l'usanza di appassire le uve è diventata da tempo un simbolo del territorio, la caratteristica primaria per ottenere la Vernaccia, che si ottiene grazie ad una serie di complesse fasi di lavorazione. Il Docg è l'unico spumante rosso italiano sottoposto a ben tre fermentazioni, in virtù delle quali presenta un'aromaticità unica e inconfondibile. Una parte delle uve viene vinificata al momento della vendemmia, un'altra parte — invece — almeno il 40%, viene messa ad appassire. Entro la metà di gennaio l'uva viene pigiata e alla fine del mese inizia l'ultima fase, la più delicata: il mosto ottenuto dalle uve appassite viene unito al vino base. La Vernaccia D.o.c.g. di Serrapetrona proviene da uve del vitigno omonimo, coltivato fin dai tempi antichi. Nel 1876 un documento ufficiale del Ministero dell'Agricoltura sottolineava come «fin dal 1872 la Vernaccia venne dichiarata la prima delle uve colorate per fornire eccellenti vini da pasto».



I vigneti di Vernaccia con, sullo sfondo, Serrapetrona