

FOOD&WINE

Un angolo di terra meraviglioso. Un paradiso. Tra le colline e le montagne di San Severino Marche. Terra buona, lo scontro dei venti qui crea un clima unico che benedice ciò che sfiora o investe. Quello (il vento) degli Appennini arriva forte e sferzante, l'altro (il vento), quello dell'Adriatico, spennacchia fin quassù ma si fa sentire anche lui. Le vigne innanzitutto. Come quelle dell'azienda Fattoria Colmone della Marca, un cantina non da grandissimi numeri ma con livelli di eccellenza straordinari. Sia per i bianchi che per i rossi. Le vigne sono a 450 metri di altezza dove la collina inizia a diventare montagna: con l'amore e la competenza di chi lavora quassù ecco che si crea l'alchimia perfetta.

Trastoria e vini

Una bella storia tutta marchigiana a cavallo dei territori di San Severino e Cingoli. Protagonista è Giovanni Meschini. «Con mio padre Piero e mio fratello Pierluigi abbiamo fondato nel 2003 la società agricola Fattoria Colmone della Marca. La nostra è una famiglia che da sempre nutre la passione per il vino e la nostra terra. Mio padre infatti già negli anni '60 all'età di 24 anni era responsabile di un importante vigneto di 40 ettari in Piemonte, io - confida Giovanni - posso dire di essere nato tra i filari». Le bottiglie prodotte sono 28mila all'anno di cui 8mila di bianchi molto particolari e unici in quanto si tratta di due vinificazioni in bianco, rispettivamente di Sangiovese (Bianco del Moro) e Merlot (Il Merlo Albino). Poi ci sono i rossi. Intanto il Ciacco da Colmone Doc (I terreni di San Severino, la denominazione più piccola d'Italia): 60% Montepulciano, 40% Sangiovese. Di cui c'è una versione (Elcito) anche senza legno, «dal nome di un piccolissimo borgo famosissimo nella nostra zona». Poi Re Piero a base di Petit Verdot e Cabernet «con cui - sottolinea orgoglioso Meschini - abbiamo vinto il tender con Etihad Airways per la First e Business class». Infine il Ciarliero, un frizzante rosso a base di Vernaccia nera autoctona «un vino che è perfetto come aperitivo o vino di compagnia».



A sinistra il Bianco del Moro, a destra Giovanni Meschini con i suoi vini nella nuova struttura dedicata all'ospitalità della cantina Fattoria Colmone della Marca a San Severino Marche



La cantina Fattoria Colmone della Marca a San Severino

Bianco del Moro vino del paradiso

Una menzione speciale

Il Bianco del Moro firmato Fattoria Colmone della Marca merita attenzione. Siamo di fronte a un autentico capolavoro. Uve al 100% Sangiovese, vinificate in bianco. La maturazione avviene in serbatoi di acciaio inox per un minimo di 5 mesi poi

vero un fuoriclasse.

Vigne e altro

«Lavoriamo i nostri 7 ettari di vigneto - continua Meschini - secondo le regole del protocollo zero che è ancora più severo del biologico. Per scelta non usiamo antimuffa, anzi,

l'affinamento di un paio di mesi. L'analisi degli esperti dice bianco carta con riflessi paglierini, naso floreale di fiori bianchi, fruttato di mela gialla e pesca matura; in bocca sapido, fragrante, acidulo, media struttura, lungo al retrogusto. Dav-

ingrassiamo il terreno in maniera naturale. Selezioniamo solo grappoli sani, ciò ci permette di usare i solfiti solo come antiossidanti, e di portare avanti la nostra filosofia: fare dei vini che siano i più naturali possibile e che siano l'espressione dei frutti del vigneto. Grazie all'esperienza del pluripremiato enologo maceratese Roberto Potentini, a un team di agronomi e alla nostra passione, unite a quanto insegnatoci da nostro padre, siamo riusciti a crescere in fretta senza mai scendere a compromessi sulla qualità dei pro-

dotti». Ecco allora che l'evoluzione continua. Premi e riconoscimenti. Uno molto particolare. «Di recente - sottolinea Meschini - la nostra cantina ha ricevuto dal Vaticano l'autorizzazione a produrre Vino da Messa, una produzione molto complessa perché naturale al 100%, solo pochissime selezionate aziende possono vantare questo riconoscimento». Tra le soddisfazioni, il Doc I.618 Rosso è stato selezionato per la cena del G20 qualche mese fa a Roma ed è stato donato ai capi di Stato presenti. Interessante anche il fronte export per una piccola cantina dal grande respiro: Belgio, Cina, Stati Uniti e Canada. Ma soprattutto Giappone dove i numeri parlano di un successo quasi unico viste le proporzioni delle spedizioni verso Oriente. Ma quassù, in questo angolo di paradiso, non si fermano. Continuano a fare ricerca, pur senza abbandonare le tradizioni, creando dei vini unici. «Tutti i nostri prodotti hanno una spiccata personalità e rappresentano al meglio il carattere della nostra famiglia e l'amore che abbiamo per la nostra terra». E l'ultimo sforzo si vede con la nuova struttura dedicata all'ospitalità per degustazioni emozionanti: eccellenti vini, panorama mozzafiato e la gentilezza della semplicità delle persone vere. Il paradiso, appunto.

Andrea Fraboni

© RIPRODUZIONE RISERVATA



In alto il rosso Re Piero, poi a sinistra le vigne situate a 450 metri sul livello del mare e ancora la sala degustazione



**GIOVANNI MESCHINI:
«LAVORIAMO LE VIGNE
COL PROTOCOLLO ZERO»**