

# IL MIO WINO

ALLA SCOPERTA DI GRANDI VINI SCONOSCIUTI

**IL VINO  
DEL MESE  
VERDECA  
2007  
MARCHIOPOLO**

PAG. 4

**COME NASCE  
UN GRANDE VINO  
"PAFOJ"  
2007  
ICARDI**

PAG. 34

**IL PRODUTTORE  
RONCI DI NEPI**

PAG. 80



**DAVIDE E GOLIA  
SEI MERLOT  
TRA 5  
E 16 EURO  
NE BATTONO  
UNO DA 76**

PAG. 15

**LA GRANDE  
DELUSIONE  
"PERGOLE VECE  
2003  
LE SALETTE**

PAG. 31

**GUIDA  
MERCATO  
100 VINI DA  
NON PERDERE**

PAG. 117

MAGGIO 2008 - € 4,90

IL MIO CASTELLO EDITORE

MENSILE - SPED. ABB. POST. 45% - ART. 2 COMMA 20/B LEGGE 662/96 - Filiale di Milano  
ANNO 7 - NUMERO 5



# Bianco, fresco e gentile

Un tempo la verdeca era un'uva molto diffusa in Puglia per fare prodotti di massa. Oggi c'è chi ne ha riscoperto le molte qualità e le ha dato la giusta fama

**U**n paio di numeri fa abbiamo parlato del Progetto Marchiopolo, intenzionato a valorizzare, specie vinificandone le uve in purezza, vitigni autoctoni delle varie regioni in gran parte dimenticati, spesso poco conosciuti o addirittura bistrattati. Vitigni in cui "credere", capaci di dare

ottimi vini se ben trattati in vigna e, successivamente, ben assecondati in cantina. Durante gli assaggi dei diversi vini fatti dall'azienda condotta da Giovanni Marchiorello in partnership, come si dice in gergo internazionale, con i produttori delle singole aree in cui questi vitigni vengono man mano

selezionati, uno in particolare ha attirato l'attenzione dei nostri esperti. È la Verdeca 2007, prodotta in Salento, esattamente a Cisternino, insieme alla Upal, una cooperativa di piccoli produttori della Valle d'Itria, luogo davvero magico per la vite e per le coltivazioni agricole in genere, capace di crea-



**Salento Igt  
Verdeca 2007  
Marchiopolo**  
via Remigio Paone 2  
20153 Milano  
tel. 02.45281744  
fax 02.48202850  
[www.marchiopolo.it](http://www.marchiopolo.it)  
11,50 euro



**Le vigne basse assorbono il calore delle pietre con cui si fanno i muretti che dividono le varie proprietà.**

re anche ottimi Primitivo e Negroamaro dagli omonimi vitigni, anch'essi di comprovata origine pugliese.

La Verdeca 2007 ha ottenuto un eccellente punteggio al termine delle degustazioni e può essere considerato uno dei vini-bandiera dell'affascinante, e al tempo stesso articolata, iniziativa di Giovanni Marchiorello e di Fabrizio Zardini, l'enologo che ormai passa la sua vita a girare l'Italia con il compito di selezionare terre e vigne per poi dare indicazioni precise sulla coltivazione, la raccolta e la vinificazione delle uve. Secondo standard qualitativi piuttosto severi.

### **Un vitigno poco considerato**

Questa Verdeca può dunque essere considerata uno dei prodotti di maggior soddisfazione non solo per il pala-



## **Marchipolo seleziona l'uva verdeca soltanto in cinque vigneti della Valle d'Itria**

to dei consumatori che amano i vini bianchi ma anche perché ha conquistato in soli due anni un posto sul podio dei buoni vini del sud Italia partendo da posizioni davvero di retroguardia.

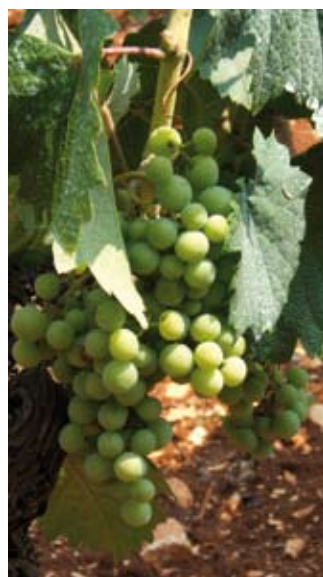
Il vitigno infatti, della cui origine poco o nulla si sa, è coltivato da tempi molto lontani in diverse aree della Puglia, fino a diventare "il fornitore" di uva a bacca bianca più popolare dell'intera regione. Una regione che è sempre stata una specie di serbatoio vinicolo d'Italia, per vini di massa da distribuire poi in molte altre regioni. La verdeca, proprio perché capace, per

**I trulli caratterizzano la Valle d'Itria, dove le vigne crescono su un terreno prevalentemente carsico.**

sua natura, di essere vigorosa e di saper resistere a molte malattie e in grado di adattarsi quasi a ogni terreno, è stata lasciata "far da sé", poco curata. Tanto veniva su bene da sola, tra oliveti e campi di grano tutt'intorno. Pochi viticoltori vinificavano l'uva in purezza, molti ne facevano base per vini dolci o per vermouth, da vendere alle grandi cantine sociali o a "trasformatori" di altre regioni. Negli ultimi anni qualche produttore ha fatto una specie di inversione di marcia. Complici anche un mercato più attento ai vini da vitigni autoctoni e un ritrovato orgoglio verso le uve locali. Così l'attenzione per la verdeca, dal grappolo fitto di acini dalla buccia tenera e quasi biancastra anche per

la pruina, la sostanza cerosa che la ricopre in abbondanza, si è fatta più accurata, più scrupolosa. Più che in altri luoghi, questa attenzione è stata applicata nella valle d'Itria, che non è una valle vera e propria ma un inseguimento di colline al punto d'incrocio tra le province di Bari, Brindisi e Taranto. Un bellissimo territorio, ondulazioni che salgono fin oltre i 500 metri d'altezza, boschi di querce antiche, argentei oliveti, vigneti dai quali spuntano i conici di pietra dei trulli e le candide masserie, campi di terra bruna e rossa delimitati da muretti a secco. Qui natura del terreno e presenza di boschi, oltre che di altre coltivazioni collinari, non consentono l'allevamento estensivo della verdeca e del bianco d'Alessano, altro vitigno locale che con la verdeca ha sempre "fatto il paio". Quindi si trovano, sparse sui fianchi meglio esposti, solo piccole parcelle di vigna. In diverse parti di queste colline il terreno ha aspetto carsico, sassoso, e ▶





**La verdeca, qui in fase di maturazione, si ricopre di pruina che le dà poi una colorazione biancastra.**

questo costringe le vigne, molte ancora ad alberello, a mandar giù a fondo le proprie radici per cercare le sostanze migliori necessarie alla propria crescita. Insomma la verdeca, che da queste parti sale fino a

400 metri è davvero eccellente già dal grappolo, ed è proprio qui, in minuscoli appezzamenti appartenenti a quattro piccoli viticoltori soci della Upal che Zardini e Marchiorello sono venuti a scegliere le uve che poi la Upal stessa vinifica seguendo le indicazioni dei tecnici di Marchiopolo.

### **Un'accurata selezione**

*“L'apporto della Upal”, dice l'enologo Zardini “è determinante non solo per la realizzazione del vino secondo criteri di qualità ma anche perché la Cooperativa consorzia tanti piccoli produttori con altrettante piccole proprietà distribuite in zone diverse della valle d'Itria. Questo ci ha permesso di poter fare un'ampia scelta di uve, di sperimentare e, infine, di prendere in considerazione quelle provenienti dalle aree realmente più idonee al nostro prodotto finale. Eravamo partiti a selezionare le uve da die-*

*ci microzone già ben posizionate tra le colline, poi abbiamo scremato fino a vendemmia le uve solo da cinque piccoli appezzamenti, appartenenti a quattro soci della Upal. I quali, tra l'altro, oltre a non aver mai abbandonato la coltivazione di questo vitigno tradizionale, non hanno mai utilizzato diserbanti o concimi chimici. Anche questo è molto importante per la nostra linea di vini”.* Perché questa Verdeca 2007 ha ottenuto un ampio consenso da parte dei nostri degustatori? Evidentemente a giocare il ruolo determinante è stata la qualità del vino nel bicchiere. Diciamo che la storia del vitigno, al quale Marchiopolo ha dato una nuova “fama”, ha avuto il suo effetto fascinoso e che la bellezza della zona di coltivazione delle uve, ha dato il suo contributo. Così come l'eleganza della bottiglia, minimalista e funzionale, con il nome del vino - che poi è anche quello del vitigno - in bella eviden-

## L'Azienda

Marchiopolo può essere definita un'azienda in moto perpetuo. Dal 2003 ha iniziato a selezionare terre e uve, soprattutto autoctone, in tutte le regioni italiane e a produrre vini in quantità limitate, in stretta collaborazione con gli stessi coltivatori delle uve e i proprietari di cantine già affermate. Ampia scelta di vitigni e poche bottiglie per ogni tipologia di vino permettono a Giovanni Marchiorello, ideatore e motore del Progetto Marchiopolo, di puntare decisamente alla qualità. L'intento dell'imprenditore di origini venete non è diventare un industriale del vino ma un promotore di grandi artigiani, anche se di limitate proprietà terriere, capaci di valorizzare vitigni poco conosciuti o quasi scomparsi e, dunque, i loro territori d'origine. Una specie di talent scout del vino d'autore. Attualmente sono prodotti 16 vini e 4 distillati e sono coinvolti 10 produttori in rappresentanza di 6 regioni.

za, seguito dall'annata e dal nome del produttore. Il vino si presenta con un bel colore giallo dorato, con riflessi verdolini brillanti. I profumi sono intensi e al tempo stesso delicati, ricordano la frutta esotica, la frutta gialla matura e un bouquet di erbe aromatiche. La fase fermentativa e di affinamento in piccole botti di rovere non ha lasciato traccia al naso né al palato. Nessuna nota speziata o di vaniglia, solo aromi di frutti e fiori. In bocca si fanno ben sentire toni agrumati accompagnati da piacevoli sensazioni fresche dovute alla buona acidità. Un vino elegante, gentile, fresco e persistente. Tutte doti che gli consentono di essere bevuto molto volentieri. In tal modo finisce presto, ma questo è il felice destino di ogni buon vino. 🍷