

Il vino si crea a quattro mani

Marchiopolo è il progetto di un imprenditore vicentino che fa vini con i proprietari di alcune aziende scegliendo filari, uve e metodi

Un produttore con tante aziende affermate ma non sue, sparse per l'Italia. E' uno dei modi con cui potrebbe essere definito Giovanni Marchioretto, ideatore e motore del progetto Marchiopolo, che è nome in etichetta e al tempo stesso intento, pensiero, in-

venzione geniale. Marchioretto, imprenditore vicentino affermato nel settore della meccanica e uomo di sport, per il vino ha sempre avuto grande passione, soprattutto nel berlo in compagnia dei suoi molti amici. Per i quali, qualche anno fa, si fece produrre 3mila bottiglie

di Amarone scegliendo le uve da un vigneto che aveva sempre dato grappoli di gran pregio. Non un Amarone e basta, ma un Amarone di un preciso "fazzoletto" di terra veronese. L'apprezzare i buoni vini italiani, l'approfondire la conoscenza con personaggi del vino, come

per esempio Fabrizio Zardini, enologo giramondo di Cortina d'Ampezzo, il toccare con mano territori in cui certi vitigni pregiati andavano addirittura scompa- ▶

Le vigne della Valpolicella appartenenti all'azienda Monteci, per la produzione di Amarone, Recioto e Tocìa.





Le terrazze della Valtellina su cui si coltiva la pignola, che Triacca vinifica in purezza con Marchiorello.

rendo nonostante l'impegno dei viticoltori, ha poi indotto l'attivo uomo d'azione di Bassano del Grappa a varare un progetto ambizioso e per certi versi audace. Fare grandi vini con vitigni italiani particolari e, in alcuni casi, difficili da far conoscere e dunque da far apprezzare. Sarebbe stato facile puntare su nebbiolo o verdicchio, invece no: verdeca, pignola, perricone, moscato di Baselle e via di questo passo. "Prodotti specifici di un territorio, come l'Amarone, oppure molto rappresentativi della singola area di pro-

venienza, come la Pignola", spiega il produttore. Che non va assolutamente confuso con un selezionatore di vini che poi si imbottiglia con il proprio marchio, come ce ne sono diversi in giro. No, Marchiorello non acquista vini già fatti, non compra le uve e se le trasporta in un suo stabilimento ma li fa sul campo. Li fa, cioè, direttamente nella cantina di chi coltiva le uve, li crea dopo aver scelto uno per uno i filari coltivati dal proprietario del terreno seguendo le indicazioni dello staff del Progetto Marchiopolo. In-

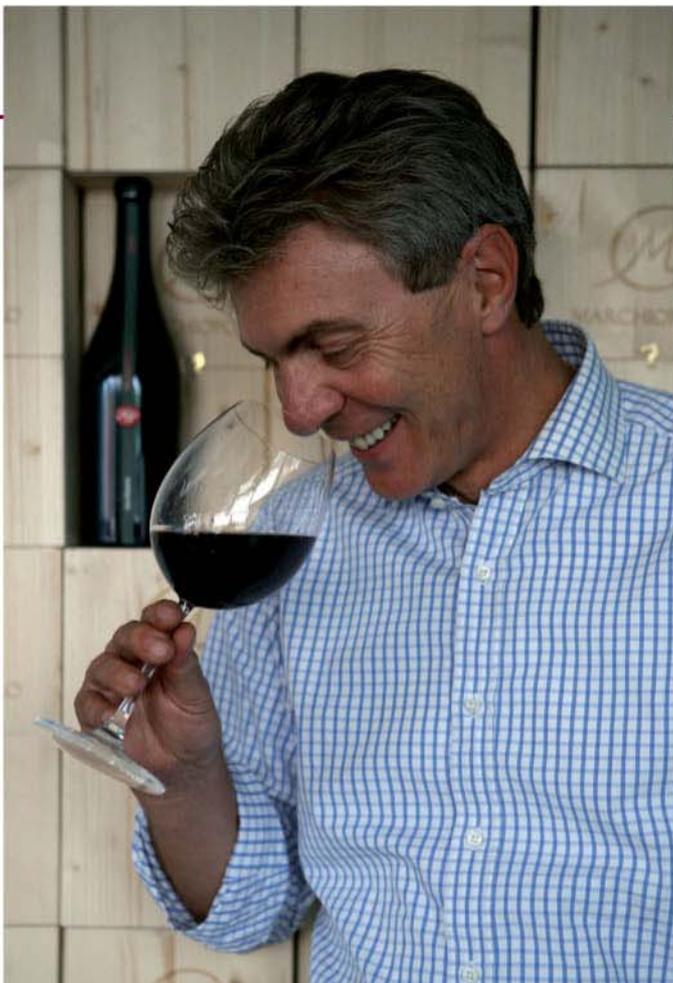
somma, dalla zolla al bicchiere è tutta opera sua seppur in un lavoro congiunto. Con artigiani di fama, che magari hanno già una loro produzione limitata, come per esempio Carlo Hauner, con cui nell'isola di Salina fa una Malvasia delle Lipari. Oppure con grossi gruppi come, sempre per fare un esempio, la Cooperativa Upal di Cisternino in Puglia, con la quale produce 3 mila bottiglie di vino fatto in purezza con la verdeca, un'uva a bacca bianca che di solito viene mescolata ad altre. Una volta individuati i ter-

ritori e i vitigni che lo interessano, una volta assaggiati i vini prodotti nelle diverse aree, Marchiorello e i suoi collaboratori cercano di "mettere alle strette" i rispettivi padroni di casa. Devono convincerli a cedere la gestione di piccole parcelle di terra - anche se poi rimangono loro, i proprietari, a lavorare la campagna - a coltivare e raccogliere le uve secondo determinate regole, a vinificare seguendo a volte parametri diversi da quelli ai quali sono abituati. L'operazione all'inizio non è sempre facile ma poi il fascino del progetto e la dimostrazione dei risultati già acquisiti riescono sempre a prevalere. All'idea si aggiungono la partecipazione attiva, le capacità, la convinzione di riuscire, l'entusiasmo coinvolgente, la passione per la ricerca della qualità assoluta con vitigni a volte già sul viale del tramonto.

Per capire meglio come funziona il "Progetto Marchiopolo", che è operativo da circa tre anni, siamo andati a sentire un paio di produttori che fanno vino insieme a all'imprenditore veneto.

Grinta e passione

"Abbiamo sempre offerto buon vino, da diverse generazioni, anche se solo dal 2000 abbiamo incominciato a metterlo in bottiglia in proprio", dice Gianluigi Righetti, della Società Agricola Monteci, veronese. "Prima lo vendevamo ad altri che spesso lo imbottigliavano direttamente con la loro etichetta. Della nostra qualità dei nostri prodotti si era accorto da tempo Fabrizio Zardini, l'enologo che conoscavamo da vecchia data. Così quando Giovanni Marchiorello nella sua caccia ai vini da vitigni autoctoni venne a cercare qui qualcosa di vero e originale, puntò sull'uva corvina. Quando gli facemmo assaggiare il nostro Amarone, che aveva uva



• **Poche, preziose, bottiglie**
 • **prodotte solo con vitigni**
 • **autoctoni in purezza**



corvina in prevalenza, ne rimase colpito. Un accordo di produzione congiunta fu raggiunto quasi al momento. Partimmo con l'Amarone, per continuare con il Recioto e il Tocì, fatto sempre con uve veronesi e con la tecnica del ripasso. Oggi siamo intorno alle 13 mila bottiglie annue prodotte complessivamente con Marchiopolo. La cosa che mi piace è la partecipazione vera di Marchiorello. Lui non è un imprenditore che si limita a controllare e distribuire. Lui viene qui in cantina, ci passa tempo, assaggia, inventa soluzioni, è un entusiasta. L'idea del sigillo in ceralacca sulle etichette, per esempio, venne fuori qui, dopo una notte passata in cantina. Questa collaborazione importante dà alla nostra azienda una bella iniezione di fiducia, tanto che stiamo investendo su nuovi vigneti in zone particolarmente interessanti della Valpolicella. Questa collaborazione stretta, insomma, fa bene da tutti".

Dalle colline veronesi siamo andati sulle balze erte della Valtellina, in Lombardia, dove abbiamo incontrato Domenico Triacca, un altro illustre partner. Triacca, che ha un'azienda vinicola nei pressi di Tirano e un'altra proprietà produttiva in Toscana, è una delle grandi firme dell'enologia italiana, i suoi vini nascono da uve coltivate in pezzetti di terra inerpicati sui fianchi scoscesi delle Alpi Retiche e conquistano le tavole di mezzo mondo. Insomma, un produttore che potrebbe fare a meno di avere un coautore, anche se per un solo prodotto come la Pi-

I tecnici di Marchiopolo scelgono i filari da cui ottenere le uve usate per produrre i vini.

gnola, e andare via sicuro. "Ma la collaborazione con Marchiorello non nasce da un'esigenza commerciale o di promozione", spiega l'affabile produttore che ha casa poco al di là del confine svizzero attaccato all'azienda. "Nasce unicamente da una passione comune e da un reciproco rapporto di simpatia. La pignola, che per molti versi assomiglia al pinot nero, anche nella forma del grappolo, è un vitigno a bacca rossa antichissimo e tipico della Valtellina, quasi in via di estinzione. Io l'ho vinificato per vent'anni in bianco, poi nel 2004 ho cominciato a farlo anche in rosso. Nel vino Pignola, come dire, si sente la montagna ma senza le sue asprezze. A prima vista può forse sembrare di poco corpo, invece è ricco di profumi e di sostanza. Per me è un grande vino e per questo l'ho sempre fatto e continuerò a farlo, accanto ai classici valtellinesi. Adesso ho pure avviato un vigneto specifico per uva pignola da vinificare solo in rosso. Fatta questa premessa per far capire lo spirito dell'avventura, a un appuntamento vinicolo ho conosciuto il Marchiorello, alla ricerca di perle preziose per creare la sua collana di vini eccellenti. Fatti con vitigni autoctoni. Per tagliar corto: dopo un po' di giorni è arrivato in azienda e ha cominciato ad annusare il nostro Sforzato, da uve appassite di nebbiolo, che qui chiamiamo chiavennasca. Ottimo. Io però gli ho detto: certo, la chiavennasca... però lo Sforzato qui lo fanno un po' tutti... Aspetta, andiamo a vedere qualche vignetta in giro e poi ti faccio assaggiare un vino che di sicuro non conosci. Ragazzi! Un entu- ▶



Domenico Triacca e Gianluigi Righetti, sono due degli importanti partner nel progetto Marchiopolò.

siasmo di quella portata non l'avevo mai visto. Detto fatto. Molte grandi operazioni nascono così, non ci sono complicate storie dietro. E danno i risultati migliori, se fatte tra persone che comunque alla base hanno passione e capacità. Ho le mie etichette e le mie linee ma mi piace fare la Pignola con Marchiorello. Anche perchè sfruttato, se così si può dire, la

sua energia e la sua struttura per far conoscere questo prezioso vitigno valtellinese. In tal modo proviamo a salvarlo dall'estinzione. I primi risultati, anche sotto questo aspetto, sono incoraggianti".

Etichette che si distinguono

Ogni vino è prodotto dunque a quattro mani e sempre in

piccole quantità. La somma dei vini prodotti dalle dieci aziende che fino ad oggi hanno aderito al progetto non supera infatti le 70mila bottiglie. Tutte presentate con un'etichetta elegante, sintetica e completa. Sul fronte un strisciolina di carta sottile, in verticale, fissata da un bollo di cera lacca, sulla quale sono riportati il nome del progetto, quello

del vino e l'annata di produzione. Sul retro, invece, la denominazione del vino, il nome del partner, quello del vitigno e la quantità di bottiglie prodotte. L'insieme, la confezione, il packaging, come si dice in gergo, già al debutto ottenne un premio internazionale, per l'eleganza e la chiarezza nel comunicare idee e contenuti. Delle bottiglie.

Etichette dunque in evidenza per vini bianchi, rossi e passiti che si bevono sempre volentieri, non solo perchè fatti bene ma perchè sono realmente la testimonianza di territori, impegni e passioni ben distinguibili. Ai vini si affiancano anche i distillati, prodotti con gli stessi criteri di selezione e rappresentatività. Per un bere mai banale.

Ci ha incuriosito, infine, il nome del progetto, Marchiopolò. Ha subito soddisfatto la nostra curiosità l'imprenditore veneto: "Ci sono vari significati. Uno è l'idea di riunire in un unico polo di valorizzazione diversi marchi, diversi vitigni. Il secondo vede un'assonanza con il cognome della mia famiglia. Il terzo soddisfa la mia passione per uno sport antico che pratico, il polo. Il quarto, è riferito a Marco Polo l'esploratore del 1300 mio conterraneo, che visse andando alla ricerca di cose nuove, affascinati, misteriose. Pieno di entusiasmo e curiosità. Come sono io nel mondo del vino".

Vini e autori

I vini di Marchiopolò, sono, in ordine alfabetico: Aglianico, Amarone, Ghemme, Negroamaro, Nero d'Avola, Perricone, Pignola, Primitivo, Tocà. Questo solo per i vini rossi. Neilla carta dei vini bianchi troviamo Franciacora, Poncale, Salina Bianco e Verdeca. Infine i vini passiti: Malvasia delle Lipari, Moscato di Basellice e Recloto. A questa produzione si affiancano quattro distillati realizzati in collaborazione con Capovilla (Veneto). Chi sono i partner del Progetto? Hauner (isole Eolie) Fiegl (Friuli). Mirù (Piemonte), Tamburello (Sicilia), Triacca (Lombardia), Parisi (Campania), Monteci (Veneto), Ambrosini (Lombardia), Upal (Puglia), Telaro (Campania).

Sulle etichette solo nome e annata del vino. Dietro sono citati i produttori che hanno collaborato.

