

Bellezza **LOCALE** garantita offresi



dà origine al marchio aziendale sotto il quale verranno venduti vini e distillati: Marchiopolò.

Non si tratta però di una normale selezione. Marchiopolò ha, infatti, scelto nel tempo alcuni produttori quali partner per la produzione di bottiglie particolari, subito identificabili grazie al nome Marchiopolò e a etichette semplicissime: una striscia di carta fermata da un sigillo, che identificano in modo seriale il progetto, ognuna con il nome del vino, per sancire la singolarità del prodotto.

Detta così parrebbe un'operazione di marketing, e nemmeno originale. Invece, Marchiopolò è un progetto per certi versi unico nel mondo del vino, in quanto operante come soggetto acquirente di filiera. Marchiopolò ha infatti dato vita a un insieme di norme che sanciscono i criteri con cui sono scelti i territori, i vitigni e il modo di produrre, dal campo alla bottiglia, le "Regole" appunto: un'autodisciplina che impegna il produttore a lavorare con il "Polo", seguendo rigorosamente tecniche scelte a tutela

delle caratteristiche del prodotto ma anche degli aspetti salutistici e di eco-compatibilità della filiera. E infine le "Regole", un "contratto" con il consumatore, davanti al quale Marchiopolò si impegna a rispettare precisi requisiti.

QUANTE REGOLE IN VIGNETO E CANTINA PER FARLO "DIVERSO"

Il sistema vuole garantire il trasferimento ai vini delle caratteristiche dovute alla biodiversità dei vitigni autoctoni italiani, autentico patrimonio da riscoprire e tutelare. In campo si pone attenzione alla tecnica agronomica, cogliendo tutti gli spunti per una coltura il più possibile rispettosa dell'ambiente e - di conseguenza - anche del prodotto che giunge alla cantina, presso la quale secondo regole e tecniche precise, le uve sono vinificate e i vini affinati. Insomma, nel caso dei vini Marchiopolò il marketing è solo una delle componenti.

Tra le dieci etichette oggi in uscita ci sono vini anche particolari e interpretazioni di pro-



ACQUAVITE VIP PERSINO DI BIRRA

Con Vittorio Capovilla Marchiopolò propone anche una Grappa di Amaro e Recioto, un'acquavite di Pere Williams, un'acquavite di Moscato Fior d'arancio e una sorprendente Eau de vie de bière distillato da una birra appositamente prodotta per questo scopo.

Il mondo distributivo cambia e oggi è in grado di interagire anche a livello produttivo. Un esempio? Marchiopolò, specialista in vini autoctoni, con fiori di nomi illustri in catalogo.

MILANO (R.BA) Dieci vini da vitigni autoctoni che riassumono bene un piccola, ma significativa, porzione della tradizione enologica italiana. L'iniziativa è di Giovanni Marchiorello, imprenditore veneto con la passione per il vino, che ha attivato la collaborazione di un forte team composto da esperte figure professionali e dai produttori stessi. Polo appunto, quale aggregazione di risorse, che unito al cognome del fondatore

dotti più conosciuti, ma altro ancora ci sarà in futuro.

I vini? Malvasia delle Lipari Passito e Salina Bianco (prodotti da Carlo Hauner); Amaro della Valpolicella Classico (Monteci); Negroamaro, Primitivo e Verdeca del Salento (Upal Vini della Valle d'Itria); Moscato di Baselice Passito (Masseria Parisi); Nero d'Avola e Perricone (Tamburello); Terrazze Retiche di Sondrio Pignola (Triacca).