

dalla valpolicella alla sicilia

MARCHIOPOLO, NUOVA FIRMA DI VINI SOLAMENTE AUTOCTONI

Un imprenditore di Bassano del Grappa, un enologo trentino e un gruppo di produttori, famosi e meno, insieme per una proposta inedita

Nasce Marchiopo, un'offerta di vini autoctoni firmata da Gian Luigi Marchiorello, 52 anni, imprenditore e banchiere di Bassano del Grappa (Vicenza), in collaborazione con l'agronomo ed enologo trentino Fabrizio Zardini. La presentazione è avvenuta nelle scorse settimane a Rosà, a pochi chilometri da Bassano, nell'esclusiva sede del Veneto Polo Club.

Dott. Zardini, che cos'ha di diverso Marchiopo da altri marchi collettivi quali VoloRosso e Brumale? Il progetto è svolto interamente sui vini. Per ogni prodotto si attua la piena complicità del produttore nel progettare il vino e nel realizzarlo. In sostanza, una task force integrata tra produttore e staff Marchiopo. Tutti i prodotti sono originali, interamente progettati e realizzati ad hoc e con tutti i controlli.

Lo scopo? Principalmente riscoprire realtà enoiche in estinzione, vuoi per dimensione produttiva, vuoi per poca capacità di penetrazione nel mercato e vuoi per recuperarne caratteristiche alterate dal tentativo di internazionalizzare il prodotto.

La pretesa è quella di divenire un vero e proprio "movimento" alternativo. Il sinergismo tra Marchiopo e produttore è completo per ogni aspetto.

In pratica? Guardi, sono presenti alcuni dei produttori che collaborano al progetto. Mi dispiace che non sia potuto venire il signor Hauner. Ne parli con Domenico Triacca...

Signor Triacca, lei ha messo a disposizione un suo vino valtellinese poco conosciuto, il Pignola. È un vitigno complementare, forse derivato per gemmazione dal Pinot nero. In taglio con il Nebbiolo - secondo il disciplinare - non mi dava grandi risultati e così l'ho sempre vinificato in bianco. Poi ho provato a farlo in rosso ed è venuto molto bene. Con questa collaborazione migliorerà ulteriormente.

Signor Parisi, la sua è una piccola azienda monoprodotto, solo Moscato. Si vive con una manciata di ettari di un passito che si chiama Moscato di Basilice Igt? Sì, piuttosto bene. Ha una resa del 15%. Voglio dire: 15 litri di passito da un quintale d'uva. Ora questo prodotto lo vende Marchiopo.

Signora Ambrosini, lei ha una tenuta in Franciacorta. Esattamente a Cazzago San Martino. Di Franciacorta facciamo il brut e il pas operé. Zardini ha scelto quest'ultimo e lo diamo tutto a Marchiopo.

UN MARCHIO, 7 PRODUTTORI, 13 VINI

www.marchiopo.it

Marchiopo.it

Abbiamo chiesto a
Giuseppe, Carlo, Gianrico,
Leonardo, Domenico, Filippo
di lavorare con noi
la firma, l'idea, il vino
per un comune progetto
hanno risposto di sì

Valpolicella Classico (passo), Recioto Classico della Valpolicella, Amarone Classico (Monteci)

Franciacorta (Ambrosini)

Malvasia delle Lipari passito e Salina bianco (Hauner)

Moscato di Basilice passito (Masseria Parisi)

Negroamaro del Salento, Verdeca Salento e Primitivo (Upal-Vini della Valle d'Itria)

Nero d'Avola Monreale e Perricone Monreale (Tamburello)

Pignola Terrazze Retiche di Sondrio (Triacca)

Distillati di Vittorio Capovilla

BRUNO DONATI