



Il Bianchello del Metauro alla riscossa dell'enologia italiana

In occasione dei 50 anni di Denominazione, le 9 cantine del gruppo “Bianchello d’Autore” hanno presentato a Bologna le iniziative per valorizzare l’antico vino marchigiano.



In alto da sinistra: Tommaso Di Sante – cantina Di sante (Fano); Cesare Mariotti – cantina Mariotti (Colli al Metauro); Mattia Marcantoni – cantina Il conventino di Monteciccardo (Monteciccardo); Luca Avenanti – cantina Terracuda (Fratte Rosa); Stefano Bruscia – cantina Bruscia (San Costanzo). In basso, da sinistra: Stefano Tonelli – cantina Fattoria Villa Ligi (Pergola); Carla Fiorini – cantina Fiorini (Terre Roveresche); Claudio Morelli – cantina Morelli (Fano); Fabio Bucchini – cantina Cignano (Fossombrone).

Il 2019 è un anno importante per il [Bianchello del Metauro Doc](#), uno dei vini bianchi più identitari del territorio marchigiano e custode di una storia lunga oltre 2226 anni.

Il vitigno **Biancame** presente al 95% nella vinificazione del Bianchello (il 5% è Malvasia bianca lunga, anche se si sta arrivando alla totalità del vitigno principale), viene coltivato in un'area che va dalle colline al Mar Adriatico; le viti accompagnano il fiume Metauro, abbracciando 18 comuni della **provincia di Pesaro e Urbino**.

Le prime testimonianze scritte su questo bianco dagli **intriganti profumi e dalla beva fresca e piacevole**, risalgono a Tacito. Raccontando della **Battaglia del Metauro del 207 a. C.**, lo storico riconduce la vittoria dei Romani al fatto che l'esercito cartaginese di Asdrubale fosse stato indebolito dal troppo Bianchello degustato la sera precedente.

Bianchello d'Autore: 9 produttori per esaltare la Doc

In occasione dei festeggiamenti per i **50 anni della Denominazione**, ottenuta il 2 aprile 1969, in

tutta Italia si terranno appuntamenti e degustazioni organizzati dai nove produttori che si sono associati nel gruppo “**Bianchello d’Autore**”.

Il progetto sostenuto dall’Istituto Marchigiano di Tutela Vini, si propone di esaltare la Doc “**Bianchello del Metauro**” attraverso eventi che raccontino il vino ma anche l’impegno dei vignaioli. Si tratta di piccoli produttori che operano una “premurosa” attività enoica in cui l’attenzione è massima fin dalla vigna. L’intento è di rispettare l’ambiente per «*restituire valore a un vino autentico e dai grandi sapori*», come dichiarano gli stessi imprenditori.

L’associazionismo è una grande occasione per raggiungere una maggiore visibilità nazionale anche perchè, nonostante la qualità, il Bianchello viene apprezzato soprattutto entro i confini regionali. Unire le forze vuol dire raccontare meglio questa chicca enologica alla stampa nazionale affinché lo stesso consumatore lo tenga presente nelle sue scelte.

Partecipano al progetto l’ [Azienda Agricola Bruscia](#), la **Società Agricola Cignano**, l’[Azienda Agraria Claudio Morelli](#), l’Azienda Agricola “[Il Conventino di Monteciccardo](#)“, l’[Azienda Agraria Di Sante](#), l’[Azienda Agraria Fiorini](#), l’[Azienda Agricola Mariotti Cesare](#), l’[Azienda Vitivinicola Terracruda](#), la [Fattoria Villa Ligi](#).

Tutte insieme, queste cantine producono **circa 6mila ettolitri e 400.000 bottiglie l’anno di Bianchello del Metauro DOC** e altrettante etichette del territorio. Le vendite avvengono al 60% sul mercato locale, al 20% nel resto d’Italia e al 20% all’estero (nel 2018 l’export è cresciuto del 10%).

18 etichette Bianchello d’Autore presentate a Bologna



Le etichette di Bianchello d'Autore (Foto © Ufficio stampa).

Per presentare alla stampa le **iniziative di Bianchello d'Autore**, lunedì **13 maggio a Bologna** si è svolta una degustazione di **18 vini delle 9 cantine associate al Gruppo**.

I produttori hanno raccontato le loro etichette mostrando come la terza generazione di questi imprenditori abbia ereditato la passione degli antenati per la terra e ne tramandi i valori della qualità, dell'identità e della contemporaneità.

Colpisce l'impegno e l'entusiasmo con cui stanno conferendo a questo vino un'aria di freschezza nell'immagine e nella comunicazione; questo può fare solo bene ad una Denominazione con molte potenzialità e in grado di concorrere con altre varietà del Belpaese ben più famose.

Anche il prodotto in sé sembra più contemporaneo del passato grazie al colore brillante, ad una freschezza più spinta e alla intrigante persistenza.

Nella degustazione bolognese, i 18 vini, divisi nelle categorie "**Bolle**", "**Tradizionale**", "**Riserva**" e "**Passito**" e tutti **realizzati con Bianchello 100%**, sono stati abbinati alla **Casciotta d'Urbino Dop** e ai salumi marchigiani forniti dalla Cooperativa Bovinmarche.

Gli eventi di Bianchello d'Autore

Dopo aver partecipato al [Vinitaly](#), nel mese di giugno Bianchello d'Autore farà tappa a Fano (PU)

per un evento celebrativo dei progetti e storia della Denominazione.

Sempre a Fano, dal 4 al 7 luglio, sarà presente al “**Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce**” (4-7 luglio, Fano) mentre a ottobre e novembre il Bianchetto sposerà il tartufo, altra eccellenza del territorio marchigiano e celebrato nella 54^ “**Fiera Nazionale del Tartufo Bianco di Acqualagna**” (27 ottobre, 1, 2, 3, 9, 10 novembre, Acqualagna PU).

Per maggiori informazioni: www.bianchellodautore.com

Data di creazione

16/05/2019

Autore

enzo-radunanza