

Terroir e tradizione: il Bianchetto d'autore di Claudio Morelli

scritto da Malinda Sassu | 04/11/2019



Nelle Marche di terra e di mare, il racconto di un'azienda e del suo legame indissolubile con il Bianchetto del Metauro: storia e territorio diventano qualità e tipicità nei vini della storica cantina di Fano

La bellezza delle **Marche** è nelle sue mille diversità: **paesaggi dipinti di colline** che sembrano immobili ma degradano con dolcezza verso il mare, piccoli paesi attraversati dal respiro silenzioso delle campagne, ancor più la forza di carattere della sua gente, come nessun'altra armonica e disuguale al tempo stesso.

La regione declinata al plurale dove il "*senso del luogo*" è unicità e insieme appartenenza, tipicità ed espressione naturale. Un sentimento forte che ha portato i marchigiani a comprendere la terra e le sue esigenze senza mai stravolgerla, senza modificarla nel suo divenire.

Azienda Agricola Claudio Morelli: la passione per il Bianchetto

Nelle [Marche del vino](#), vitigno e territorio diventano un tutt'uno, un paesaggio tipico da mettere in

bottiglia, come nella provincia di **Pesaro-Urbino**, dove vigneti e uomini si raccontano tra mare e terra, dalla bella **Fano** che sfiora la Romagna alle colline dell'entroterra: qui la viticoltura ha messo radici profonde nel suo vitigno tradizionale, un vino che prende il nome da un fiume, il **Bianchello del Metauro**, il bianco che della sua storia millenaria ne ha fatto vanto e risorsa per il territorio, protetto dalla passione di pochi produttori. **Claudio Morelli** è uno di questi guardiani silenziosi, a salvaguardia di una viticoltura di qualità e della tipicità assoluta di un vitigno per anni considerato "minore" ma che invece ha tanto da raccontare.

Storia e tradizione della Cantina Claudio Morelli

Una **tradizione vitivinicola iniziata negli anni '30**, con il nonno commerciante di vino e il padre Carlo a continuarne la tradizione. Niente di più facile che anche **Claudio Morelli** crescesse tra gli odori di mosto e la campagna come maestra di vita: dopo la scuola agraria, l'ingresso in azienda e l'esigenza forte di rinnovamento dell'attività di famiglia, ampliandone i confini e rendendone uno strumento moderno per la valorizzazione del vitigno simbolo di questa valle.

Non più il Bianchello semplice e beverino, ma un **vino** più elegante pur rimanendo fedele alla sua tipicità: l'affitto dei terreni più vocati e, primo fra tutti sul territorio, l'impegno rivolto sin da subito a **nuove tecnologie**, come la **criomacerazione**, hanno consentito al Bianchello di **Claudio Morelli** di **elevarsi nelle sue caratteristiche più pulite e meno dozzinali** di un tempo.

Venti gli ettari di vigneto, di cui 13 dedicati a Bianchello, su piccoli tasselli di un mosaico che si snoda sulle colline di Fano: da **Fratte Rosa**, a ridosso dell'Appennino, fino alle medie alture di **Cartoceto**, per poi arrivare al mare, a **Roncosambaccio**. Vigneti dislocati su diversi territori ma tutti all'interno della denominazione, veri e propri cru con diverse esposizioni e microclimi, a testimonianza delle differenti caratteristiche di uno stesso vitigno.

I due millenni di storia del "*Biancame*"

Il **Bianchello**, detto anche *Biancame* per il colore tenue della sua buccia, ha spento le sue prime 50 candeline dall'approvazione della DOC proprio quest'anno ma sulle sue spalle pesano più di 2 millenni di storia. Pare che sia stato protagonista nella storica **Battaglia del Metauro** e colpevole di aver reso ebbre le truppe galliche assoldate tra i mercenari del cartaginese **Asdrubale Barca**. Non opponendo resistenza all'esercito di **Gaio Claudio Nerone** perché reduci dai bagordi a base di Bianchello, decretarono la vittoria delle legioni romane che fino a quel momento sembravano invece in difficoltà. Storie e leggende a parte, il **Bianchello del Metauro** è da sempre il vitigno principe di queste terre con la reputazione, fino agli anni Settanta, di un vino semplice e facilone, per via del suo sorso snello e della sua media gradazione. Oggi, invece, la denominazione è protetta **dall'Istituto Marchigiano di Tutela Vini** e molti valenti produttori hanno permesso al "vino della tradizione" di mostrarsi e raccontarsi degnamente ai più che ancora non lo conoscono.

Tra questi, i produttori associati nel **Bianchello d'Autore**, di cui Claudio Morelli è membro attivo: un'associazione che ha voluto dare una forte spinta comunicativa alla DOC, la cui produzione è circoscritta a soli 220 ettari e che solo recentemente, da analisi approfondite, ha svelato il suo DNA come antico clone di Trebbiano e non greco come si era sempre pensato.

I vini dell'azienda

Avvalendosi della competenza enologica di **Riccardo Cotarella**, la produzione di **Claudio Morelli** è incentrata prevalentemente sul bianco autoctono di queste terre, a partire dall'allegria del **Bianchello spumantizzato** che dà vita al superbo brut "**Mòrell**", 36 mesi di permanenza sui lieviti. Il primo metodo classico prodotto sul territorio: esuberante, finemente minerale e di grande

abbinabilità con i piatti della cucina locale.

“**La Vigna delle Terrazze**” è invece la bellissima classicità del Bianchello in tutta la sua essenza, il filo conduttore con la storia di questi luoghi: la trama sapida di una vigna antica, in località Roncosambaccio, dove garbino, bora, maestrale e tramontana concorrono alla maturazione delle uve che crescono su terreni sciolti, tufo e sabbia. Una vigna di collina ma a ridosso sul mare (solo 400 i metri in linea d’aria dall’Adriatico) inglobata in una pineta, tra ulivi e alberi da frutto. Un vino dallo sprint di frutta bianca leggermente matura, mela e pera, accentuato da note agrumate di cedro e dalla delicatezza di fiori bianchi dolci, mughetto e biancospino. Un sorso saporito, improntato su una piacevolezza sapida, con rimandi di erbe aromatiche e cenni minerali. Un vino “da mare” a cui fa eco l’eleganza indiscussa del **Borgo Torre**, l’emblema dell’azienda, il Bianchello Superiore che lascia la costa per crescere a ridosso degli Appennini, a Fratte Rosa. Una vigna dal microclima particolare che si erge in posizione panoramica sulle valli del Cesano e del Metauro.

Degna di nota è anche la piccola produzione dei rossi a base Sangiovese come il **Sant’Andrea in Villis**, l’avvolgenza del Montepulciano nell’IGT **Mogliano** e la superba interpretazione del Cabernet nell’**Alius**, una chicca prodotta in sole 3.000 bottiglie. Straordinario. Una produzione che è respiro di un territorio, un identikit a cui Claudio Morelli ha contribuito con una indiscussa qualità individuale, quella della semplicità e della trasparenza.