

# Colli Maceratesi DOC Ribona, dal 2022 arriva la Riserva

scritto da Enzo Radunanza | 11/06/2021



**Volumi non grandissimi ma forte espressività per il vino marchigiano “due volte buono”, oggetto di costante sperimentazione e predisposto al lungo affinamento**

L'accresciuta considerazione per i vini marchigiani è il risultato di un impegno costante dei produttori che hanno migliorato la qualità con ricerche e sperimentazioni in vigna e in cantina. Importante anche il contributo di Regione, Istituzioni ed enti come l'**IMT - Istituto Marchigiano di Tutela Vini** che, da anni, promuove il patrimonio enoico regionale con eventi mediatici di grande efficacia.

Anche durante la pandemia, il consorzio presieduto da **Antonio Centocanti** e diretto da **Alberto Mazzoni** ha proseguito la sua attività di racconto e valorizzazione dei **vini marchigiani**, attraverso le degustazioni in onda da “Studio Marche” che hanno favorito l'incontro virtuale tra produttori e

giornalisti.

## Colli Maceratesi DOC Ribona: dal 2022 arriva la Riserva

In uno dei vari appuntamenti di [Marche tasting!](#), organizzati dall'[Istituto Marchigiano di Tutela Vini](#), si è parlato di **Colli Maceratesi DOC Ribona**, una delle 4 tipologie rientranti nella denominazione **Colli Maceratesi DOC**.

Ottenuta dall'antico vitigno "**Ribona**" o "**Maceratino**", le cui origini sono probabilmente legate all'arrivo dei primi coloni provenienti dalla Magna Grecia, la **DOC Ribona** si produce (da disciplinare) in **tutta la provincia di Macerata** e nel comune di **Loreto**, in provincia di Ancona. L'area di coltivazione comprende **circa 170 ettari** nella **Valle del Chienti**, tra l'Adriatico e i Monti Sibillini.

Nonostante una produzione complessiva di sole 150.000 bottiglie all'anno, il **Ribona** (che, secondo un'espressione dialettale, significherebbe Ri-bona, "*due volte buona*") è passato da vitigno "minore" a conquistare una buona considerazione nel panorama vitivinicolo marchigiano e nazionale, capace di competere tanto con il **Verdicchio**, di [Matelica](#) e dei [Castelli di Jesi](#), quanto con bianchi tradizionalmente più celebrati. Si tratta, infatti, di un vitigno unico nell'assimilare il terroir e replicarlo con immediatezza nel calice. Non è un caso che alcuni studi recenti abbiano evidenziato come il Ribona abbia un proprio DNA, frutto dell'ambiente pedoclimatico, pur essendo vicino al Verdicchio e avendo caratteristiche del Trebbiano.

L'appuntamento digitale di IMT ha permesso non solo di apprezzare la complessità e la godibilità di 6 etichette di **Colli Maceratesi DOC Ribona** di altrettante cantine ma è stato l'occasione per apprendere che, dal 2022, oltre alle versioni Spumante e Passito, sarà prodotta la **Ribona Riserva** confermando la naturale vocazione all'invecchiamento di questo vino.



## 6 etichette di Colli Maceratesi DOC Ribona

Conti degli Azzoni, Boccadigabbia, Saputi, Fattoria Forano, Fontezoppa e Cantina Sant'Isidoro hanno presentato le loro etichette di «Colli Maceratesi DOC Ribona», dal 2018 al 2020, tutte ottenute da Ribona in purezza (per il disciplinare ne basterebbe l'85%).

Abbiamo scoperto vini profumati, freschi ed eleganti, che trasportano immediatamente in riva al mare davanti a una grigliata di pesce o a un piatto di verdure ma, soprattutto, è stato bello constatare il grande entusiasmo generale per una varietà dalle inesauribili sorprese che alimenta studi continui sulla strada del miglioramento.

### Conti degli Azzoni: “Ribona” 2020 - Colli Maceratesi DOC Ribona

Si trova a Montefano (MC), paesino di 3000 abitanti a 10 chilometri da Recanati, la storica azienda **Conti degli Azzoni**, la più grande della zona: 850 ettari di proprietà di cui 130 coltivati con le uve tipiche del territorio e quindi anche Maceratino, oltre a vitigni internazionali come Merlot, Cabernet Sauvignon e Chardonnay. Da oltre dieci anni, Conti degli Azzoni, ha spinto l'acceleratore sull'agricoltura sostenibile con la convinzione che da piante e frutti sani si ottengano vini di migliore qualità.

I circa 17 ettari coltivati a Maceratino si trovano in due zone diverse, **Villa Potenza** e **Cantalupo**, con vigne rispettivamente di 40 e 50 anni. Proprio le uve provenienti dai due appezzamenti vengono selezionate e unite per produrre il **Ribona 2020**. Raccolta e selezione manuale precedono la criomacerazione a freddo per tutelare il patrimonio aromatico delle uve, preservato anche dall'affinamento in acciaio a temperature controllate e da ulteriori tre mesi in bottiglia.

Il **Ribona di Conte degli Azzoni** si presenta giallo paglierino e arriva al naso con una bella freschezza e un'aromaticità floreale, merito delle uve raccolte nei poderi di Villa Potenza, situata a 100 metri slm con una buona escursione termica tra il giorno e la notte. Al sorso il vino è secco e bilanciato con una piacevole mineralità; l'esuberante acidità probabilmente riflette la sua giovinezza e quindi dovrebbe attenuarsi con l'invecchiamento.

In merito al lancio della Riserva, **Conte degli Azzoni** ha iniziato la relativa sperimentazione già dal 2018 nel vigneto di Cantalupo dove vengono praticate due raccolte separate, una intermedia e una surmatura. **Info:** [www.degliazzoni.it](http://www.degliazzoni.it)

### Azienda Boccadigabbia: “Ribona” 2020 - Colli Maceratesi DOC Ribona

Anche la seconda azienda vanta una storia importante, legata addirittura alla Francia e alla famiglia Bonaparte. **Boccadigabbia** si articola in due tenute diverse, una storica in località **Fontespina di Civitanova Marche**, dove si trova il podere “Boccadigabbia” che ha dato il nome alla cantina, e l'altra a **Villamagna**, appena fuori le mura di Macerata. Il podere di Boccadigabbia, adagiato sulle prime colline che dall'Adriatico salgono verso Civitanova Alta, ospita soprattutto vitigni francesi dal momento che la proprietà è stata acquistata a metà degli anni Cinquanta dagli eredi di Napoleone III. Anche i terreni di Villamagna accolgono la coltivazione della vite dal 1600, ad opera dei **Conti Floriani** di Macerata; oggi comprendono i vitigni autoctoni del territorio tra cui la Ribona.

Come le altre realtà produttrici di questa DOC, anche **Boccadigabbia** si è molto impegnata negli ultimi 15 anni nella sperimentazione per valorizzare un vitigno i cui cloni, intorno agli anni Cinquanta, erano stati selezionati per ottenere un vino particolarmente leggero e con bassa gradazione alcolica, spesso venduto anche nella versione frizzante.



Il **Ribona 2020 di Boccadigabbia** è un 100% Ribona derivante dalla macerazione a freddo dell'uva intera per almeno 12 ore, prima della pigiatura; la fermentazione è praticata in acciaio a temperatura controllata. Giallo paglierino molto luminoso, il vino rivela suadenti profumi freschi di fiori bianchi e frutta ma anche di erbe aromatiche e miele. Al sorso è fresco, sapido con una bella persistenza e si abbina piatti estivi o ricette di pesce dell'Adriatico. **Info:** [www.boccadigabbia.com](http://www.boccadigabbia.com)

### **Saputi: "Ribona" 2020 - Colli Maceratesi DOC Ribona Bio**

Saputi è un'altra azienda del maceratese con una lunga tradizione di famiglia. Nel 2012 ha intrapreso la strada dell'agricoltura biologica, coronata dall'ottenimento della certificazione nel 2016.

Il **"Ribona 2020"** presentato alla degustazione virtuale è ottenuto da vitigni provenienti da un vigneto con forte pendenza, ubicato a 400 metri slm tra l'Adriatico e i Monti Sibillini e attraversato da un torrente. Se il microclima ha influenzato notevolmente la qualità delle uve è anche il lavoro in vigna e in cantina che ha perfezionato l'esito finale. La vinificazione, infatti, mira a preservare il patrimonio olfattivo del vitigno attraverso la selezione dei grappoli sulla pianta e poi la raccolta manuale in cassetta per l'integrità degli acini; la lavorazione successiva è praticata a basse temperature, la pressatura è molto soffice e l'invecchiamento avviene per circa tre mesi in vasche di acciaio e un mese in bottiglia.

Il **Ribona Bio 2020 di Saputo** è, a pieno titolo, un "genitore" di quella che sarà la futura Riserva in virtù di un ampio spettro aromatico di frutta, una bella densità e un corpo deciso e piacevole che si accompagna a una buona gradazione alcolica (13,5% Vol.). **Info:** [www.saputi.it](http://www.saputi.it)

### **Fattoria Forano: "Le Piagge" 2019 - Colli Maceratesi DOC Ribona**

Torniamo indietro di un anno per **"Le Piagge" 2019 di Fattoria Forano**, azienda situata tra il comune di Appignano e Montecassiano, a 10 km da Macerata. Anche in questo caso il vino è "un affare di famiglia" e si avvale della proprietà di **20 ettari coltivati con vitigni autoctoni**.

Dai 7 ettari a Ribona si ottengono due etichette, **"Le Piagge"** appunto e il **"Monteferro"**, una selezione in cui una parte viene affinata in botti di legno per 5 mesi, un'altra in acciaio e poi si procede all'unione e alla maturazione ulteriore un anno in botte e uno in bottiglia. **Chiara Lucangeli**, una delle titolari di Fattoria Fiorano, ha spiegato come la filosofia sia quella di privilegiare la lunga maturazione del Ribona per esaltarne le peculiarità nel lungo periodo.

La degustazione de **Le Piagge 2019** colpisce innanzitutto per le note floreali, vivaci e persistenti, unite a frutta bianca e camomilla. In bocca il vino è fresco e sapido, con una struttura non troppo spinta ma che lo rende molto piacevole da aperitivo o per accompagnare tanti piatti, dalle verdure al pesce, dalle carni bianche ai formaggi semistagionati. **Info:** [www.fattoriaforano.it](http://www.fattoriaforano.it)

### **Fontezoppa: "Altabella" 2019 - Colli Maceratesi DOC Ribona**

Riportare alla luce i vitigni marchigiani di nicchia, maceratesi soprattutto, è l'obiettivo perseguito da oltre vent'anni dall'azienda **Fontezoppa: 39 ettari vitati e 10 coltivati a grano e ceci** nelle due località di **Civitanova Alta** e **Serrapetrona**.

La cantina prende il nome dalla fonte medievale di **Fontezoppa** che sgorgava proprio dove oggi insistono i filari, a 500 metri di altitudine e vicinissimi al mare in linea d'aria. L'**Altabella 2019** è un Ribona in purezza il cui nome omaggia l'ultima pescivendola del borgo marinaro di Civitanova, scomparsa a 93 anni, che per tutta la vita è stata in giro con il suo carretto di pesce fresco pescato

dal marito.

L'**Altabella** è un'ulteriore dimostrazione dell'espressività del Ribona nel tempo e, anche in questo caso, è il risultato di sperimentazioni, anche in vista della commercializzazione della Riserva. Accanto all'affinamento per due anni (uno in acciaio e il secondo in bottiglia) Fontezoppa ha introdotto un taglio di una **Ribona in anfora (circa il 15%)** per accelerare l'ossigenazione. Il risultato non delude perchè l'Altabella è un grande vino che racconta della mineralità del suolo come della sapidità spiccata proveniente dallo iodio che, dall'Adriatico, viene trasportato dal vento fino ad accarezzare le vigne. Info: [cantinefontezoppa.com](http://cantinefontezoppa.com)

## **Cantina Sant'Isidoro: "Paucis" 2018 - Colli Maceratesi DOC Ribona**

"**Paucis**" è l'ultima etichetta di Colli Maceratesi DOC Ribona ed è anche la più longeva, trattandosi di annata 2018. Ci spostiamo nel comune di Corridonia dove la piccola **Cantina Sant'Isidoro** è nata dal recupero di un'antica dimora signorile a cui si aggiungono **13 ettari di vigneti esposti su più fronti**. La collina è separata da quella su cui sorge Macerata dalla Vallata del Chienti, che prende il nome dal fiume omonimo che l'attraversa.

La produzione di Ribona, in circa 10.000 bottiglie distinte in tre etichette, è una delle passioni del proprietario **Francesco Foresi** e di sua moglie che nel 2016 hanno intrapreso l'agricoltura sostenibile partendo proprio dai vigneti di Ribona, esposti sia a nord che a sud con terreni di natura argilloso-calcareo e con tratti sabbiosi.

Il **Paucis 2018** di **Cantina Sant'Isidoro** rientra in un progetto di sperimentazione partito nel 2015 e che costituisce il preludio per la produzione del Ribona Riserva. Le uve vengono raccolte con due diverse vendemmie di cui la seconda è spostata più avanti per ottenere frutti più maturi. La percentuale raccolta a maturazione regolare viene vinificata e affinata in acciaio a temperatura controllata e in assenza di ossigeno mentre la **piccola quota "matura"** (10-12%) è affinata in barrique. Dopo otto mesi di affinamento separato viene eseguito un blend e l'imbottigliamento avviene a luglio, anche se il vino viene messo in commercio dopo 8-10 mesi.

La procedura utilizzata regala un vino complesso tanto negli aromi varietali quanto nella degustazione da cui si evincono un bel corpo, riverberi di frutta matura, miele ed erbe aromatiche, senza perdere la freschezza e la mineralità che rendono il Ribona un'autentica chicca dell'enologia marchigiana che darà sicuramente grandi soddisfazioni. Info: [www.cantinasantisidoro.it](http://www.cantinasantisidoro.it)