



Vino e agricoltura pilastri della regione Marche: alla scoperta del Rosso Conero Doc

Alberto Mazzoni, direttore dell'Istituto marchigiano di tutela vini, in occasione di un tour di giornalisti per promuovere il "rosso che si affaccia sul mare", ha pronunciato parole incoraggianti per la vitivinicoltura marchigiana



Alberto Mazzone, direttore dell'Istituto marchigiano di tutela vini (Foto Enzo Radunanza).

«Il vino è il pilastro della regione Marche perchè l'epidemia di Covid-19 ha aggravato una crisi dell'industria che era già molto grave. Dalla produzione di elettrodomestici alla nautica, dalla manifattura agli zuccherifici, le aziende sono scomparse e dopo quarant'anni abbiamo riscoperto l'importanza dell'agricoltura».

Così ha dichiarato **Alberto Mazzone**, direttore dell'[Istituto marchigiano di tutela vini](#) in occasione di un percorso guidato che, dal 12 al 14 settembre, condurrà un gruppo di giornalisti enogastronomici alla scoperta del territorio, della cultura, del cibo e della Doc Rosso Conero, piccola eccellenza regionale ma anche la più audace.

«La crisi sanitaria degli ultimi mesi – prosegue Mazzoni – ci ha fatto riscoprire il valore del tempo e il valore del cibo. Le persone sono diventate più oculate, non si va più al supermercato per riempire i carrelli ma si è tornati agli acquisti a km zero, si visitano i produttori, si sceglie con più calma e si è riscoperta la campagna. Le Marche in questa situazione hanno dimostrato di saper fare squadra, la regione ha puntato sull'agricoltura e su tutte le attività ad esse collegate, dall'agriturismo ai percorsi guidati all'aria aperta. I dati confermano che quest'estate, il turismo rurale è cresciuto più di quello marittimo. Inoltre la regione Marche è stata l'unica che è riuscita a finanziare le aziende agricole e vitivinicole, distribuendo i 4 milioni e mezzi assegnati dal Governo».

Rosso Conero Doc: la piccola eccellenza marchigiana



Vigneti (Foto Pixabay).

Il **Rosso Conero Doc**, composto per un minimo di 85% da montepulciano e per un massimo di 15% da sangiovese, è la denominazione più famosa di Ancona con un'area di produzione poco estesa (circa 260 ettari vitati) che corrisponde al comprensorio del Monte Conero. Qui, le caratteristiche pedoclimatiche sono tali da imprimere al vino peculiarità irripetibili altrove.

Un vino rosso che si affaccia sul mare: è stata questa la sfida che hanno lanciato i marchigiani nel 1967 quando decisero di impiantare il montepulciano sulle rive e sulle pendici del Conero a

picco sul mare, nonostante nel resto d'Italia il 75% dei vitigni a bacca nera fosse rappresentata da sangiovese. Non è ancora possibile inserire in etichetta il vitigno perchè è vietato dall'Unione europea ma entro dicembre le cose dovrebbero cambiare.

I terreni calcarei, la particolare esposizione alla luce e le brezze marine attribuiscono al montepulciano coltivato ad Ancona caratteristiche di particolare eleganza, un buon corpo e una discreta tannicità che lo rende adatto a piatti saporiti, arrostiti, salumi e anche il pesce dell'Adriatico.

Data di creazione

12/09/2020

Autore

enzo-radunanza