

# Andar per cantine nella provincia di Ancona

di Maria Luisa Negro

I vini delle Marche sono un prestigioso biglietto da visita del territorio, testimoni nel mondo di una cultura radicata nel tempo e di una tipicità gelosamente difesa. Le Marche vantano un'eccellente produzione vinicola, con 15 Doc e 2 Docg. Ricordiamo, tra gli altri, il Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc, la Lacrima di Morro d'Alba Doc e il Rosso Cònero Docg. Per conoscerli meglio, proponiamo la visita ad alcune cantine della provincia di Ancona, notevoli sia per la bellezza del paesaggio circostante, sia per l'alta qualità del prodotto.

## Azienda agricola CasalFarneto

La Cantina CasalFarneto è situata su una splendida collina nel Comune di Serra de' Conti nella zona classica di produzione del Verdicchio Doc Classico dei Castelli di Jesi e nella zona della Doc Rosso Piceno. È un'azienda giovane e dinamica che produce vini di alta qualità, dal 2004 è di proprietà del gruppo Togni (spumanti). I terreni si estendono su una superficie di 60 ettari, 30 dei quali riservati a vigneto: domina il Verdicchio, vitigno autoctono, coltivato su ben 23 ettari, mentre altri 7 ettari sono coltivati a bacca rossa, con le uve di Montepulciano, Sangiovese, Cabernet e Merlot. Il terreno è di medio impasto tendente al sabbioso, profondo, abbastanza fresco. Metodi di coltivazione a basso impatto ambientale, densità di impianto a bassa produzione per ceppo, produzioni limitate, spesso anche con energici diradamenti dei grappoli, sono i presupposti della produzione di eccellenza. La vendemmia viene effettuata in tempi differenziati, esclusivamente a mano. Le uve bianche raccolte sono immediatamente sottoposte a pressatura soffice con presse pneumatiche e la pulizia del mosto è effettuata a freddo prima della fermentazione che avviene con il

controllo computerizzato e costante delle temperature e l'utilizzo di particolari selezioni di lieviti. Il moderno impianto di vinificazione e di imbottigliamento è quasi completamente interrato nella collina a monte dei vigneti, e risulta quasi invisibile e perfettamente integrato con l'ambiente, in ossequio ai dettami dell'architettura ecocompatibile.

Si distinguono per la loro preziosità i Verdicchi: il Cimaio-Marche Bianco IGT è un po' la fuoriserie dei Verdicchio, di grandissima struttura, grande complessità e morbidezza, esprime dolci sentori di vaniglia seguiti da note mature di mela cotogna, miele, mandorla e sfumature speziate. Con una gradazione alcolica pari a 14-14,5% vol, va servito a una temperatura di 14° C; il Grancasale-Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Riserva al naso esprime note aromatiche molto pronunciate, sentori di agrumi, di geranio, di ginestra che si coniugano ad un'emergente nota di pesca bianca.

Temperatura consigliata: 10-12° C; il Fontevicchia-Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore dai profumi ampi freschi e persistenti di taglio, fiori bianchi, note verdi di erba di campo, mandorla e frutta estiva e, infine il Solustro-Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico.

Passando ai rossi, ricordiamo il Merago-Marche Rosso IGT di sole uve Montepulciano, il Pitulum-Rosso Piceno DOC, il Tonos-Rosso Cònero DOC, e il Rosae-Lacrima di Morro d'Alba DOC, dal colore rosso porpora con riflessi viola e dal profumo molto intenso di rosa e viola, con note di frutti di bosco, leggero tannino dolce e temperatura di servizio di 18° C. Vari sono stati i riconoscimenti dati ai vini dell'Azienda, citiamo solo, la Gran Menzione, al 16° Concorso Enologico Internazionale organizzato in occasione di



Vinitaly 2008, a Grancasale 2005.

Info: Azienda Agricola CasalFarneto

Via Farneto 16

60030 Serra de' Conti (AN)

Tel. 0731.899001 - Fax 0731.889881

info@casalfarneto.it - www.casalfarneto.it

## Azienda vinicola Silvano Strologo

Di piccole dimensioni (15 ettari, di cui 11 in proprietà e 4 in affitto), a conduzione familiare, l'Azienda agricola Strologo si trova a Camerano, cittadina nota per le grotte sotterranee, scavate nell'arenaria, assai numerose e comunicanti tra loro (visite guidate tel. 071.7304018, www.turismocamerano.it).

L'Azienda nasce da una famiglia di contadini che si emancipa dalla "Santa Casa di Loreto", mettendosi in proprio negli anni '60. Grazie all'opera del padre Sante Giulio Strologo, s'impiantano i primi vitigni nei terreni acquistati in collina, in zone adiacenti al Monte Cònero, a ridosso di Ancona, a un'altitudine di 250 metri. I terreni sono calcarei su una base argillosa e, insieme al particolare microclima della zona, ben si confanno alla coltivazione del Montepulciano. Sante è socio fondatore del Consorzio per la tutela del Rosso Cònero, preposto al controllo della qualità del prodotto dei propri conferenti.

È poi la volta del figlio Silvano che riammodernava l'azienda con la collaborazione



Cantine Strologo, tini