

# BAROLO & Co.

Vini Cucina Territorio Economia Cultura

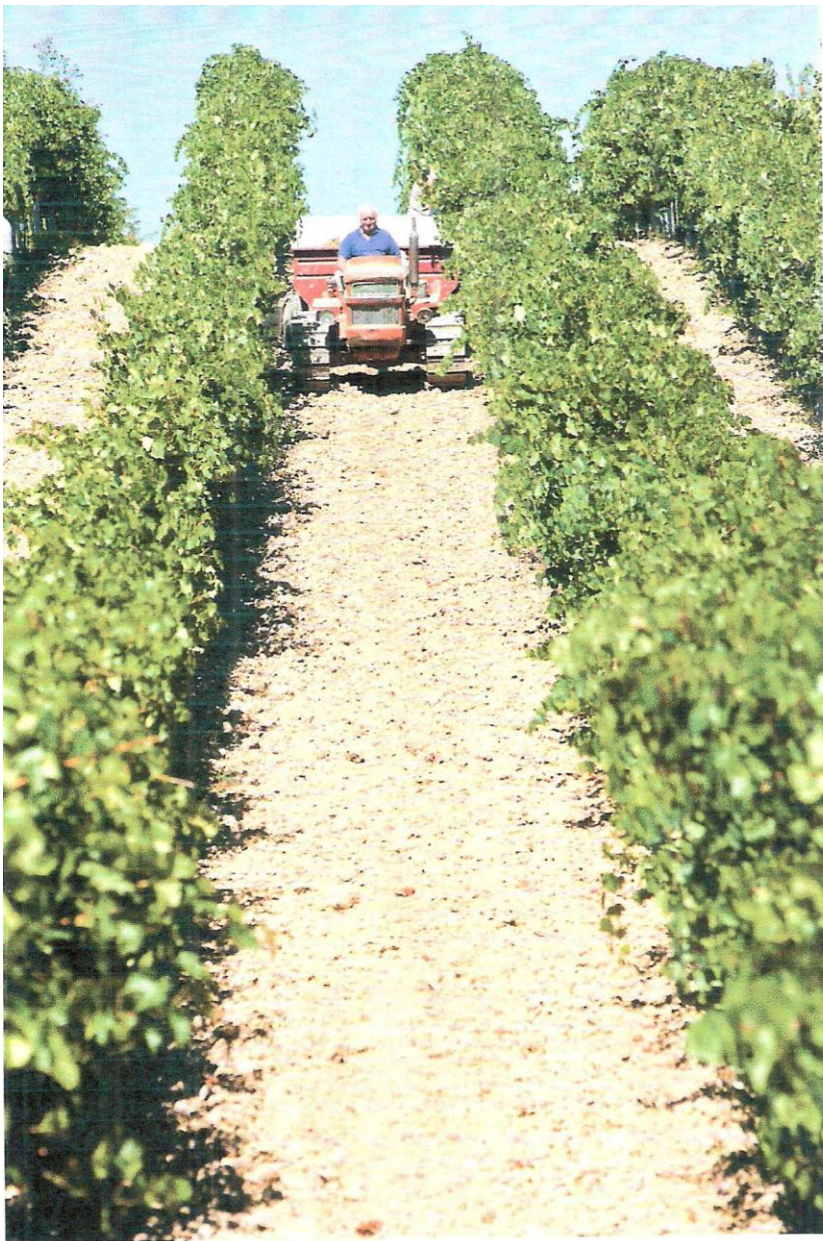
giugno 2014 • anno XXXII • numero 2



Roero Arneis,  
l'imprevedibile

Ruchè, il vino  
del mistero

La Nocciola  
Piemonte



stazione – aperta anche al pubblico nella seconda giornata – che, successivamente, alla visita delle aziende. Oltre mille le persone che complessivamente hanno potuto apprezzare il meglio della produzione enologica del territorio. La manifestazione ha consentito di degustare, valutare e apprezzare ben dodici Offida Passerina docg vendemmia 2013, venti campioni Offida Pecorino vendemmia 2013 e quattro Offida Rosso vendemmia 2011, tutti vini alla prima uscita.

Nel confronto finale è emerso un giudizio, condiviso da molti, di una qualità notevole, di vini con caratteri e profumi, tipici e strutturati. Altrettanto unanime il giudizio, in accordo con i produttori, di attendere oltre a quanto previsto dal disciplinare per l'inserimento dei vini di queste annate destinati comunque a un positivo riscontro, così come è da ripetere l'iniziativa dell'anteprima, abbinandola tra qualche anno a un'interessante verticale.

Nell'incontrare i produttori, Gigi Massa, direttore di Vinea che ha curato con particolare attenzione l'organizzazione dell'educational facente parte del progetto di filiera Vinea Qualità Picena e finanziata dal Piano di sviluppo Rurale della Regione Marche, ha inserito nei gruppi di visita realtà diverse tra loro per permettere il confronto tra storiche aziende operanti sul territorio e realtà che si sono affermate negli ultimi anni.

Il denominatore comune riscontrato è l'entusiasmo legato indissolubilmente alle qualità del territorio; così è per la storia unica di Cù Cù, partita dalla mezzadria degli anni '60, come ricorda Natalino Bartolomei che, coadiuvato dai figli Massimiliano e Walter, oggi vinifica su 500 ettari di vigneto a coltivazione biologica 1 milione di bottiglie apprezzate in Italia e nel mondo.

Altra realtà interessante, la storia più recente della Tenuta la Riserva guidata da Carlo e Simona Ciabattini che, con l'aiuto di mamma Dina gestiscono anche *la casa sul colle* a Cossignano, un'accogliente b&b a due passi dal mare e vicino ai monti Sibillini. Obiettivo a breve scadenza la produzione di 300 mila bottiglie e *"convincimento totale nella collaborazione con le aziende, qualità di prodotto che non consente scorciatoie, sostenuti da un territorio unico"*.

La cantina Colli Ripani, cooperativa nata nel 1969, rappresenta la concreta realtà di un'azienda che sul territorio regionale ha nove punti vendita, produce oltre 3 milioni di bottiglie – anche con una linea biologica – controlla e gestisce con propri tecnici i vigneti dei soci su oltre 700 ettari, consentendo la selezione delle uve in vendemmia da cui ricava Khorakhanè, prodotto in sole 3 mila bottiglie.

Piceno Open Anteprima si è aperta con i saluti di Ido Perozzi presidente di Vinea che, nel sottolineare il valore dell'iniziativa,