

Travolgente, il biologico

Una crescita impetuosa, che tiene testa ai grandi cru toscani e piemontesi. Migliorano di anno in anno i vini delle Marche, a cominciare dal Verdicchio di Matelica e dei Castelli di Jesi. Il bianco fermo più premiato sulle guide italiane ha trainato il fatturato estero delle bottiglie marchigiane, cresciuto del 66 per cento in valore tra il 2003 e il 2014 (dati Istat). Nel mercato interno, invece, i vini marchigiani conquistano quote di mercato puntando sul biologico. Qualche numero: nel corso del 2014, la superficie della regione destinata al bio è cresciuta del 15,5 per cento rispetto all'anno precedente, passando da 3.278 a 3.787 ettari coltivati. In sostanza, oggi le Marche sono la seconda regione in Italia dopo la Sicilia per l'incidenza bio sul totale della superficie vitata (22 per cento) secondo i dati Sinab, il sistema di informazione nazionale sull'agricoltura biologica. Tra i bianchi d'autore sveltano vigneron appassionati come Corrado Dottori (La Distesa), Natalino Crognaletti (Fattoria San Lorenzo), Fabio Marchionni (Colle Stefano), mentre si fanno strada, in Italia e fuori dai confini nazionali, aziende come Ciu Ciu a Offida, in provincia di Ascoli Piceno, fondata nel 1970 e oggi guidata

dai fratelli Walter e Massimiliano Bartolomei, che a partire dalla vendemmia del 2014 applica nei vigneti i principi del bio-veganesimo. Spicca per rapporto qualità-prezzo il loro Offida Pecorino Le Merlettaie 2013 Docg, tra i migliori acquisti della regione secondo la guida "I vini d'Italia 2015" dell'Espresso (10-11 euro a bottiglia in enoteca per un punteggio di 17 ventesimi). Del resto, vengono proprio dai vini emergenti le maggiori soddisfazioni nella grande distribuzione organizzata, come rilevato dalla ricerca Iri per Vinitaly 2015: il Pecorino risulta primo sugli scaffali in questa categoria (+33,6 per cento in valore nel 2014 rispetto al 2013), seguito dal Passerina con +26,2 per cento.

Emanuele Coen

