

# Tempo di vendemmia... Tempo di vini

Di Giuseppe Marucci

Nell'ascolano il tempo della vinificazione è stato sempre un tempo magico, come il tempo della mietitura e della trebbiatura. Un tempo magico nei cicli della vita contadina e campestre, che ci siamo lasciati dietro le spalle. Magico per

cotto", non commercializzato perché non conforme alle norme vigenti in materia alimentare. Esso costituiva un vero scrigno nella tradizione familiare. Se ne iniziava la conservazione, spesso, in riferimento a eventi importanti

quali la nascita di un figlio o in vista di un matrimonio. La particolarità del vino cotto, infatti, è nella capacità di invecchiare bene. Si metteva una volta nelle botticelle di legno e si rimboccava ogni anno la quantità che si consumava nell'invecchiamento.

E' un vino color mattone, con riflessi ambrati, la cui dolcezza è stata definita "moderata e ruvida" a raffronto di un pericolo di assuefazione dei vini troppo dolci. Moderata e ruvida, un po' come il carattere dei marchigiani... Il vino cotto si ottiene attraverso la bollitura del mosto fino a che la quantità in volume non diventa metà.

Le origini del vino cotto sono antiche. Ci sono testimonianze nel '700, nei registri di carico e scarico del Porto di Ancona, dell'imbarco di tale

vino sulle navi in partenza per città straniere.

## S. MARTINO E IL VINO NUOVO

L'11 Novembre, S. Martino, è tornato ad essere celebrato, con l'assaggio del vino nuovo e delle castagne arrostiti e con le tipiche corse a piedi... in cui ognuno non vorrebbe certo arrivare primo.

E' una risposta popolare al lancio commerciale dei vini novelli, che contagiata dal Beaujolais francese sta vivendo da alcuni anni un boom inaspettato. Con alcune riserve dei veri bevitori sulla tipicità dei vini novelli commerciali, che spesso assomigliano a vini normali e con alcune riserve del cittadino medio che è costretto, ormai ogni anno, a subire degli aumenti che hanno portato il prezzo dei novelli pari o superiore a quello dei vini classici delle marche corrispondenti.

Molte sono le "cantine" e le "aziende" che nell'ascolano ed in particolare nella Vallata del Tronto producono e pubblicizzano il Novello all'interno di una varietà di prodotti che coprono ogni esigenza di dettaglio e d'ingrosso.



gli odori per i sapori per i riti...

Dalla tipica coltivazione intensiva della vite si è passati alla coltivazione estensiva delle aziende, dalla lavorazione artigianale alla lavorazione industriale, ma lo stupore della trasformazione delle uve in vino è rimasta intatta.

Alla carducciana memoria dell'aspro odor dei vini che va l'animo a rallegrar si è abbinate la voglia di riscoperta delle tradizioni delle campagne.

## I VINI DEL PICENO

Le nostre specialità sono il Rosso Piceno Superiore e il Falerio dei Colli Ascolani.

Il Rosso piceno è doc nel triangolo di terra compreso tra Offida, Acquaviva Picena e Ripatransone.

Ha un colore rubino e un sapore armonioso e leggermente amarognolo. Ottimo per ogni tipo di pasto.

Il Falerio dei colli ascolani è un vino con gusto secco ed amarognolo e un delicato profumo di mandorla. Ottimo per l'accompagnamento dei piatti a base di pesce.

Un terzo vino tipicissimo della nostra zona è il "vino

*Sopra: un organizzato impianto viticolo della nostra zona ■ A fianco: tra i filari di un vignato ■ Sotto: nell'ala o in piazza si suona, canta e balla per la "festa dell'uva"*

