



IL VINO PICENO NEL SECONDO CONVEGNO DI OFFIDA

di Serafino Camilli - Foto Fernando Cavicchioni

La strada, che dalle verdi colline offidane porta al mare, da alcuni anni è stata denominata «STRADA DEL VINO ROSSO PICENO SUPERIORE» perchè attraversa la zona ricca di vigneti dai quali si ricava l'omonimo vino. I vini del Piceno, conosciuti fin dal tempo dei Romani, per molti anni non sono stati considerati come prodotti aventi una fisionomia ben definita perchè usati principalmente come vini da taglio. Terminata la seconda guerra mondiale gli agricoltori, approfittando dei benefici previsti dalle leggi vigenti e per cercare di dare al prodotto un proprio volto, cambiarono radicalmente i sistemi di coltivazioni della

vite ed impiantarono vigneti specializzati per la produzione del «Rosso Piceno Superiore» e del «Rosso Piceno» che ottennero poi la denominazione di origine controllata con D.P.R. 11.8.68. Il «Rosso Piceno Superiore» viene prodotto in una ristretta zona della provincia di Ascoli Piceno comprendente il territorio di Offida ed è frutto di un'armonica composizione delle pregiate uve «Sangiovese» «Montepulciano» e modeste quantità di «Trebiano» e «Passerina». Ha un colore rosso rubino tendente al granato, ha un gusto asciutto, sapido con lieve fondo amarognolo, un odore vinoso leggermente etereo, una gradazione com-

plessiva minima di 12° e non può essere messo al consumo in data anteriore al 1 novembre dell'anno successivo a quello di produzione dell'uva. Altri vini D.O.C. della zona sono «Il Rosso Piceno» ed il «Bianco Falerio».

Da non trascurare, inoltre, gli ottimi vini da tavola di qualità superiore quali il bianco, il rosso, il rosato, il vellutato, il malvasia delle Marche ed altri.

Nel corso degli anni il settore della viticoltura non ha avuto sempre vita facile ed attualmente sta attraversando un periodo particolarmente delicato e, pertanto, molti agricoltori della zona hanno sentito la necessità di associarsi per