

Le MARCHE vitivinicole

Luoghi

La coltura della vite nelle Marche rappresenta una delle attività agricole più importanti ed infatti presenta l'habitat adatto alla coltivazione di questa pianta. Il territorio regionale non presenta aree di pianura ma solo terreni montani (30%) e soprattutto collinari (70%); questi ultimi ospitano la maggior parte dei 24.000 ettari adibiti alla crescita dei vitigni.

Storicamente parlando, è grazie al popolo dei Romani che la produzione di vino ha preso piede in questa regione. Il territorio delle Marche, allora chiamato Picenum, diede nome all'ormai divenuto famoso "vino Piceno", già allora conosciuto come Verdicchio, il vino più rappresentativo della regione. La dolcezza delle colline marchigiane, discendenti verso l'Adriatico, donavano, ai vini qui prodotti, elementi di distinzione quali l'aroma delicato e il gusto saporito (come soleva dire Plinio il Vecchio).

Oltre al territorio, anche il clima è decisamente favorevole alla coltivazione della vite, questo grazie alle brezze che dal mare salgono verso l'interno percorrendo le assolate colline marchigiane, queste ultime che, nel corso del tempo, hanno favorito la selezione di particolari ceppi di viti e la conseguente nascita di vini pregiati.

La produzione regionale si aggira intorno ai due milioni di ettolitri di vino, con vitigni coltivati al 60% bianchi e al 40% rossi. Relativamente ai sistemi di allevamento invece, quelli tradizionali hanno sempre più lasciato il posto alle più razionali contropalliere.

Degli ettari adibiti alla coltivazione della vite, un terzo è destinato alla produzione di vini Doc e Docg: nella regione troviamo infatti 19 vini Doc e 5 Docg. Seguendo il territorio da nord a sud troviamo in provincia di Pesaro le Doc Bianchetto del Metauro, Colli Pesaresi e Pergola. In provincia di Ancona troviamo il famosissimo Verdicchio dei Castelli di Jesi, il Rosso Conero (entrambi Docg) e la Lacrima di Morro d'Alba. Oltre alla Vernaccia di Serrapetrona Docg e al Verdicchio di Matelica Docg, il territorio di Macerata comprende le Doc Esino, Serrapetrona, Terreni di San Severino e Colli Maceratesi, San Ginesio. Ad Ascoli Piceno, infine, oltre all'Offida Docg, si trovano il Rosso Piceno e il Falterio dei Colli Ascolani.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI:

Prodotto nelle province di Ancona e Macerata e uno dei grandi vini bianchi italiani, il Verdicchio possiede una sorprendente versatilità. Questo vino è caratterizzato da un colore giallo paglierino, un odore delicato e un sapore asciutto con retrogusto gradevolmente amarognolo.

ROSSO CONERO:

Denominazione che indica il territorio di Ancona, questo vino ha un'area di produzione limitata, circoscritta alla zona del Monte Conero. L'aroma rievoca la frutta selvatica, la liquirizia, il cuoio e il tabacco, mentre il sapore è fortemente fruttato.

VERNACCIA DI SERRAPETRONA:

Unico vino rosso spumante DOCG presente in Italia, ha un'area di produzione molto circoscritta all'interno della provincia di Macerata e viene prodotto sia nella tipologia secco che dolce.