

Vernaccia che non ti aspetti non ha le bollicine: Graidi presenta tre versioni "ferme"

on 19 Febbraio 2018. Pubblicato in [Archivio articoli dal 05/04/2011](#) - [La degustazione](#)



(L'appassimento di uve Vernaccia)

di Michele Pizzillo, Milano

Della Vernaccia di Serrapetrona la versione più nota è sicuramente la bollicina. Una scelta, questa, sia per la versatilità delle uve di Vernaccia Nera sia perché questo vitigno, secondo quanto emerso dai numerosi documenti conservati nella biblioteca di un notevole del posto, il barone Spitalieri, a metà Ottocento era ritenuto il migliore a bacca rossa presente nelle Marche.

Magari pensando di nobilitarlo ulteriormente, si pensò di proporlo al consumo in versione spumante. Poi, nel 2016, Stefano Graidì, ritorna a casa dopo diversi anni di lavoro in Svizzera, nel settore finanziario, acquista un'azienda creata nel 2003 da 15 soci, e gli dà il nome di società agricola Terre di Serrapetrona, con l'obiettivo di offrire l'interpretazione autentica della Vernaccia Nera, attraverso la produzione di vini fermi, anche per esaltare la tradizionale versione ottenuta da uve appassite. Successivamente si avventura nell'entroterra maceratese Luca Gardini proprio nella speranza di trovare una Vernaccia quasi sconosciuta. Ecco l'incontro con Graidì e i suoi vini fermi. Ricorrendo ad una frase fatta, diciamo che i due si piacciono e Gardini decide di fermarsi in cantina – moderna, ben strutturata per gli spazi tipici della vinificazione e dell'affinamento ma, anche, per la sala di appassimento indicata come il fruttaiolo, che rappresenta un passaggio fondamentale per la produzione dei vini rossi che voleva fare il neo viticoltore -, per degustare la Vernaccia ferma, anche incuriosito dal fatto che è “un vitigno molto difficile da lavorare, in particolare per la sua forte identità – dice il sommelier campione del mondo -. E, per capire che è buona, ho dovuto degustare il vino di 7-8 barrique”. Una scoperta, perché la Vernaccia ferma fa ricordare i grandi rossi italiani ottenuti da uve appassite.

Così Graidì e Gardini si chiedono come comunicare un vino che potrebbe rappresentare una scoperta, visto che è quasi sconosciuto. “È un vino che va fatto conoscere intanto perché è ottenuto dall'unico vitigno marchigiano a bacca rossa, che si presta anche all'appassimento – sottolinea Gardini -. E, poi, è facile vendere il vino che conoscono tutti. Dimenticando che chi vuole bere bene va alla ricerca di novità, di piccole produzioni che incontrano molte difficoltà per raggiungere i grandi mercati di consumo. È importante, però, che siano espressione del territorio”. Da questa consapevolezza nasce l'idea della prima degustazione organizzata a Milano di quattro vini di Serrapetrona, tre ottenuti da uve Vernaccia Nera vinificate in purezza e uno, lo spumante Blink Pinot rosé brut, utilizzato solo per accogliere gli ospiti invitati alla degustazione.

Vediamoli i tre campioni di Terre di Serrapetrona, che in degustazione sono stati accompagnati da alcuni piatti di Andrea Aprea, chef di Vun, il ristorante del Park Hyatt, che ha appena conquistato la seconda stella della Michelin.

Robbione Serrapetrona Doc 2011



Le uve sono selezionate nella Vigna Piccola e nella Vigna Colli, che dopo l'appassimento naturale e la fermentazione per 15 giorni in vasche d'acciaio, il vino è affinato per 24 mesi in botte di legno di rovere da 25 hl e 12 mesi in bottiglia. Di colore rosso rubino con riflessi violacei, già al naso evoca note balsamiche a cui seguono, in bocca, sentori di frutti rossi e la consapevolezza di avere nel calice un vino morbido ed equilibrato, completato da una eleganza e persistenza davvero eccezionali. Insomma, una conferma che la Vernaccia Nera può competere con vitigni a bacca rossa di fama mondiale.

Collequanto Serrapetrona Doc 2013



Le vigne che forniscono le uve per la produzione di questo vino elegante e armonico, sono tre: Vigna Piccola, Vigna Cognoli, Vigna Colli.

L'affinamento prevede tre passaggi: 6 mesi in acciaio, 18 mesi in botte di legno di rovere, 6 mesi in bottiglia. Di colore rosso rubino intenso, si presenta subito con note di melograno, fragoline e mirtilli; in bocca è un vino eccezionalmente fruttato, con prevalenti sentori di piccoli frutti rossi, e con delle sensazioni minerali che dovrebbero essere tipiche del territorio, completato da note finali di gelso, alloro e sentori speziati. Collequanto è un vino che andrebbe abbinato a grigliate, primi al ragù, salumi, carni rosse, formaggi semi stagionati e Parmigiano Reggiano. Sono stati prodotti 15.000 bottiglie.

Sommo Igt passito Marche rosso 2011



Vino di grande spessore ottenuto da uve Vernaccia Nera raccolte in tre vigne ubicate in agro di Serrapetrona, appassite naturalmente, con fermentazione in vasche d'acciaio e affinamento per 36 mesi in legno di rovere e 12 mesi in bottiglia. Già al naso si percepiscono note di frutta e fiori appassiti, insieme a sentori di prugna e amarena sotto spirito. In bocca è un vino morbido, vellutato, di grande eleganza e con persistenza di sentori speziati e finale di note di tabacco e cioccolato. Grande vino da meditazione è ottimo anche se bevuto da solo e speciale se abbinato a formaggi erborinati, dolci al cioccolato, crostate alla frutta rossa. La produzione è stata di 5.000 bottiglie.