

bubble's



BUBBLE'S ITALIA SRL

ISTITUTO MARCHIGIANO
DI TUTELA VINI

Il merito di aver tracciato un futuro per le Marche

DI PAOLO VALENTE

L'istituto marchigiano di tutela vini è un esempio di aggregazione e di lungimiranza dell'intero sistema consortile italiano, essendo stato capace di aggregare moltissime denominazioni, imprese e pubbliche amministrazioni intorno a un progetto, con lo scopo di dare valore a una regione.

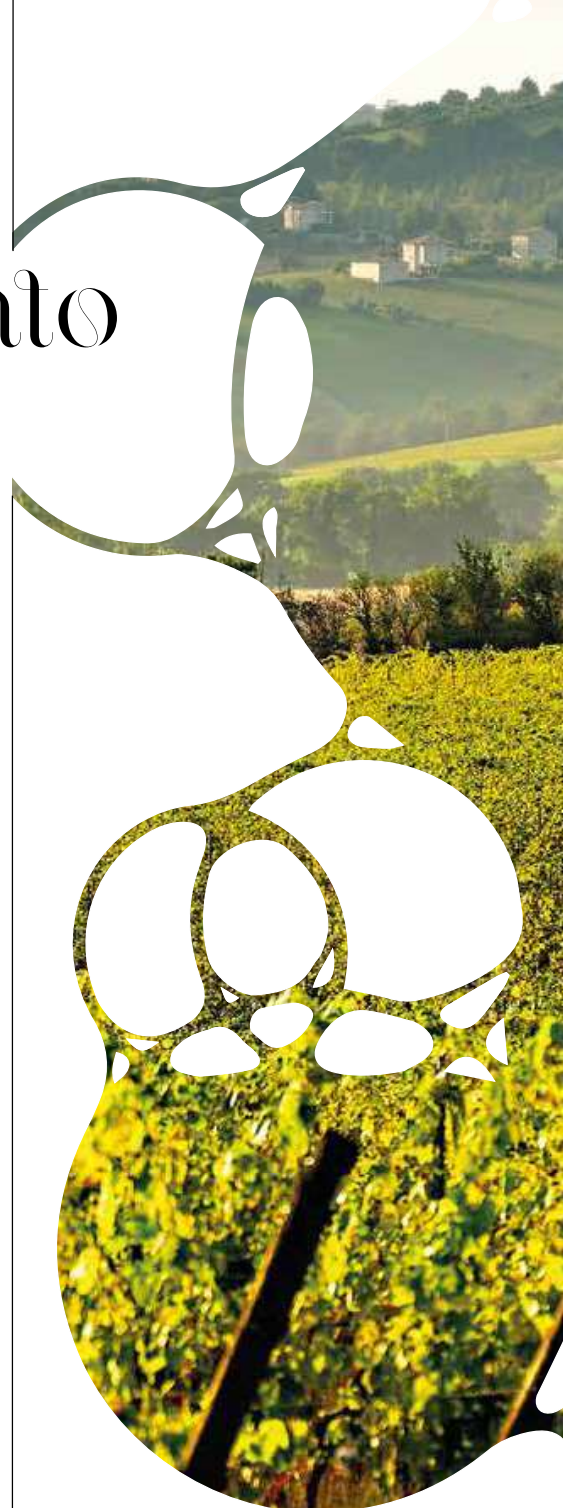
Infatti, in venticinque anni di attività, è diventato di fatto uno dei principali *stakeholder* regionali; la sua crescita continua e il sistema dialogante e costruttivo attivato pazientemente negli anni l'hanno reso un interlocutore credibile e privilegiato per l'intera comunità delle imprese che operano nel settore, ma anche per

altre realtà imprenditoriali impegnate nella fornitura di servizi strumentali di supporto alle azioni di marketing e comunicazione dell'Istituto, e altre ancora in ambito di progettazione, promozione e sviluppo. Il risultato è stato quello di presentare in modo unitario la propria azione di *general contracting* presso le amministrazioni pubbliche, per acquisire risorse economiche e lavori da ripartire poi tra gli associati. Un'organizzazione con una base sociale variegata e con un respiro internazionale che si sviluppa per nodi territoriali, mettendo al primo posto la volontà di sentirsi parte delle comunità in cui è radicata; un *macro player* territoriale che opera e si interfaccia con altri *micro player*, in settori d'interesse generale, che arrivano anche alla valorizzazione del territorio per lo sviluppo locale, portando come specifico valore aggiunto la capacità di vedere le integrazioni tra questi ambiti e i bisogni dei propri soci. È insomma un esempio da seguire.

La sua unicità è un fiore all'occhiello della Regione Marche, che nel 1999 ha dato il suo appoggio alla costituzione di quest'istituzione, oggi impegnata alla valorizzazione di ben sedici denominazioni marchigiane, tra cui quattro docg, trainandosi dietro tutto quello che vi gravita intorno. Attualmente, le aziende associate sono oltre cinquecento, rappresentano l'89 per cento dell'imbottigliato della zona di riferimento e sono l'espressione del 45 per cento dell'intera superficie vitata regionale: 7500 ettari tra le province di Ancona, Macerata, Fermo e Pesaro-Urbino.



I.P.





THROUGHOUT 25 YEARS OF ACTIVITY, THE MARCHES' WINE PROTECTION INSTITUTE HAS BEEN ESTABLISHING ITSELF AS A DECISIVE REFERENCE POINT NOT ONLY FOR WINE PRODUCERS BUT ALSO FOR SERVICE COMPANIES DEALING WITH MARKETING, PLANNING, PROMOTION AND DEVELOPMENT ALTOGETHER. ITS UNIQUENESS IS THE REGION'S PRIDE: INDEED, IT MANAGED TO ASSOCIATE MORE THAN 500 COMPANIES AND HAS BEEN ENGAGED IN THE ENHANCEMENT OF 16 DENOMINATIONS. THESE LATTER REPRESENT MULTIPLE EXPRESSIONS OF THE MARCHES' DIFFERENT VINES, WHOSE MAIN ONE IS VERDICCHIO, IN A WIDE RANGE OF WINE VARIETIES – FROM STRAW TO SPARKLING WINE PRODUCTION (INCLUDING SOME CLASSICAL METHOD EXCELLENCES).



Alla presidenza dell'Istituto vi è Michele Bernetti, ceo di Umani Ronchi, mentre a dirigere è l'esperto Alberto Mazzoni, che da più di vent'anni lavora affinché il vino e tutto ciò che vi gravita intorno sia elemento distintivo del *brand* "Marche". L'esperienza dei soci fondatori e la loro capacità di penetrazione sui mercati hanno fatto da traino a tutta la filiera regionale, a partire dai piccoli produttori che rappresentano oltre il 50 per cento dell'intera produzione marchigiana.

Alla soglia dei venticinque anni di attività, si può affermare come l'obiettivo sia stato raggiunto: non senza aver incontrato, soprattutto all'inizio del percorso, difficoltà e scetticismi dovuti proprio alla grandezza dell'ambito che si riteneva fosse di ostacolo alla salvaguardia degli interessi più locali. Un unico interlocutore per così tante denominazioni si è rivelato invece un grande vantaggio anche e soprattutto in una regione dove la frammentazione delle denominazioni è notevole; le più piccole da sole non sarebbero state in grado di ottenere la stessa visibilità e il medesimo coordinamento delle grandi aziende.

Un esempio da seguire





Le sedici denominazioni rappresentano una molteplicità di espressioni del vino marchigiano



In uno spirito di aggregazione e di condivisione, le denominazioni più conosciute hanno fatto da traino a quelle meno conosciute; oggi, invece, in un momento in cui vi è ricerca delle particolarità e delle produzioni di nicchia, ecco che le piccole denominazioni giocano un ruolo importante anche a vantaggio di quelle più grandi. Così, si è assistito a una crescita omogenea del comparto che ha incrementato la qualità, la notorietà e l'apprezzamento sui mercati internazionali dei vini, con il conseguente aumento dei prezzi di vendita al consumo.

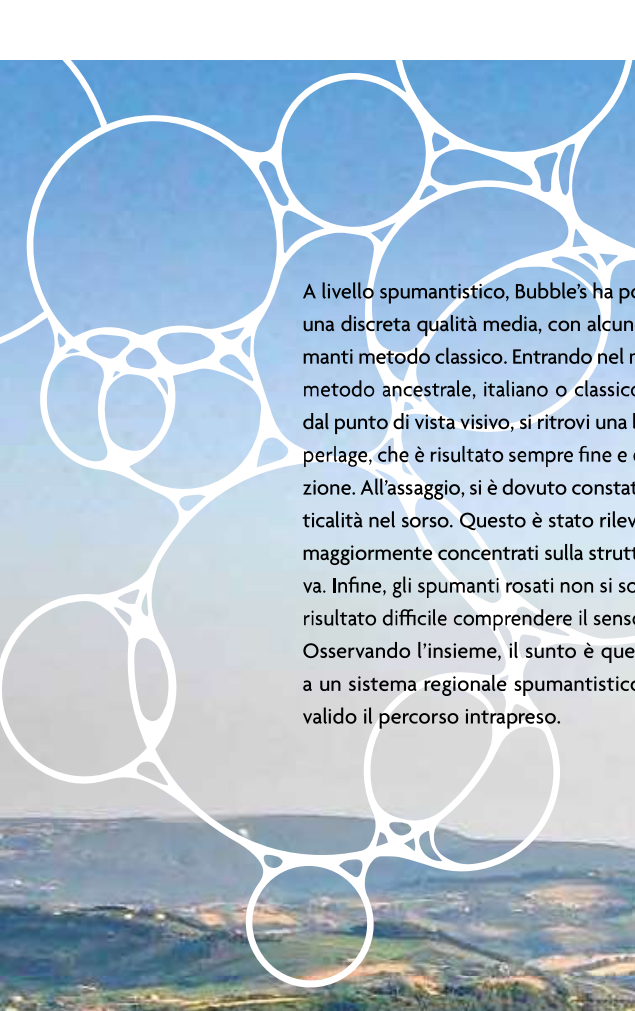
Gli obiettivi per il prossimo periodo, come ci conferma il presidente Bernetti, sono principalmente legati alla concretizzazione delle modifiche di alcuni disciplinari; ad esempio, ci sarà una maggiore attenzione al territorio in quanto la parola "verdicchio" sarà facoltativa sia per Castelli di Jesi che per Matelica. Vi sarà

inoltre la riforma del disciplinare del Conero con l'introduzione del rosato e del metodo classico rosé. Tra i compiti, l'Imt ha messo in rete tutti i viticoltori affinché abbiano la giusta retribuzione e possano così continuare il loro lavoro, anche di tutela, sul territorio. Le sedici denominazioni rappresentano una molteplicità di espressioni del vino marchigiano e spaziano tra tutte le tipologie di prodotto, dallo spumante al passito, declinate in numerosi vitigni, molti dei quali locali. Il principale è senza dubbio il già citato verdicchio, a cui seguono il pecorino, la passerina e il bianchetto del



Metauro, oltre a trebbiano e malvasie, che non sono propriamente autoctoni. Nei vitigni a bacca rossa, a lacrima di Morro d'Alba e vernaccia nera si aggiungono montepulciano, sangiovese e aleatico.





A livello spumantistico, Bubble's ha potuto constatare come il livello generale dei prodotti marchigiani presenti una discreta qualità media, con alcune punte di eccellenza che si sono concentrate principalmente tra gli spumanti metodo classico. Entrando nel merito delle caratteristiche organolettiche dei vini spumanti (realizzati con metodo ancestrale, italiano o classico), la degustazione effettuata dal panel di Bubble's ha evidenziato come, dal punto di vista visivo, si ritrovi una buona omogeneità nel colore di tutti i campioni e una buona presenza del perlage, che è risultato sempre fine e di buona persistenza, segno di prese di spuma effettuate con cura e attenzione. All'assaggio, si è dovuto constatare come in tanti campioni, a fronte di una buona acidità, mancasse la verticalità nel sorso. Questo è stato rilevato in modo particolare con gli spumanti a base verdicchio, che risultano maggiormente concentrati sulla struttura e sulla spalla acida piuttosto che, appunto, sulla verticalità complessiva. Infine, gli spumanti rosati non si sono dimostrati in molti casi all'altezza dei loro omologhi bianchi. A volte è risultato difficile comprendere il senso di questi prodotti a esclusione, ovviamente, della finalità commerciale. Osservando l'insieme, il sunto è quello di constatare come ci sia una volontà, forte e concreta, di dare vita a un sistema regionale spumantistico che certamente negli anni a venire potrà raccontarci quanto sia stato valido il percorso intrapreso.



