

COOPERAZIONE & SUCCESSO

I «pionieri» del vino biologico

■ Riconversione ecologica dell'agricoltura: sembra facile, ed è sicuramente bello. Passare dalle intenzioni ai fatti è un'operazione complessa e difficile, viste le difficoltà che comporta, non ultima quella della valorizzazione di mercato delle produzioni ottenute. Non sono molte le regioni italiane in cui questo passaggio è in corso. Per quanto riguarda le Marche, tra i pionieri delle procedure «biologiche» sono stati quelli della cooperativa Moncaro di Montecarotto. Le dimensioni dell'azienda sono rilevanti, specie per la piccola area del Verdicchio classico: 600 ettari di vigneto specializzato, condotto da 640 aziende associate.

La conversione dal sistema tradizionale a quello biologico è iniziata parecchio tempo fa, per rendere il terreno adatto al nuovo tipo di conduzione. La tecnica, certificata dalla maggiore autorità internazionale in materia, l'Ifoam, prevede dapprima il ripristino della fertilità del terreno, il suo riequilibrio biologico e la definitiva degradazione dei pesticidi utilizzati nel passato. Nella seconda fase, il controllo delle malattie e dei parassiti della vite viene effettuato senza l'uso dei prodotti chimici di sintesi, applicando il metodo della lotta integrata e guidata. Dopo una concimazione a base di composti organico-vegetali, la difesa avviene utilizzando i prodotti consigliati dall'antica sapienza contadina: sali di rame, zolfo, bentonite. Contro gli acari, uso della lotta biologica tramite insetti predatori. Grande cura viene affidata alla vendemmia, in quanto occorre cogliere solo i grappoli che hanno raggiunto la perfetta maturazione. La successiva lavorazione con presse orizzontali e la fermentazione a temperatura controllata consentono di estrarre gli aromi più pregiati del Verdicchio.

Attualmente la sperimentazione interessa sedici soci per un totale di 18,5 ettari.

Le esperienze fatte dimostrano un calo di produzione, ma non tale da scoraggiare lo sviluppo della vitivinicoltura

biologica, le esperienze positive compiute con la vitivinicoltura biologica, iniziata nel 1981, consentono un forte ridimensionamento dei prodotti chimici sull'intera produzione dei soci della Moncaro. La cooperativa infatti, con questa operazione intende rispondere alle esigenze di reperibilità di prodotti «genuini» che molti consumatori richiedono.

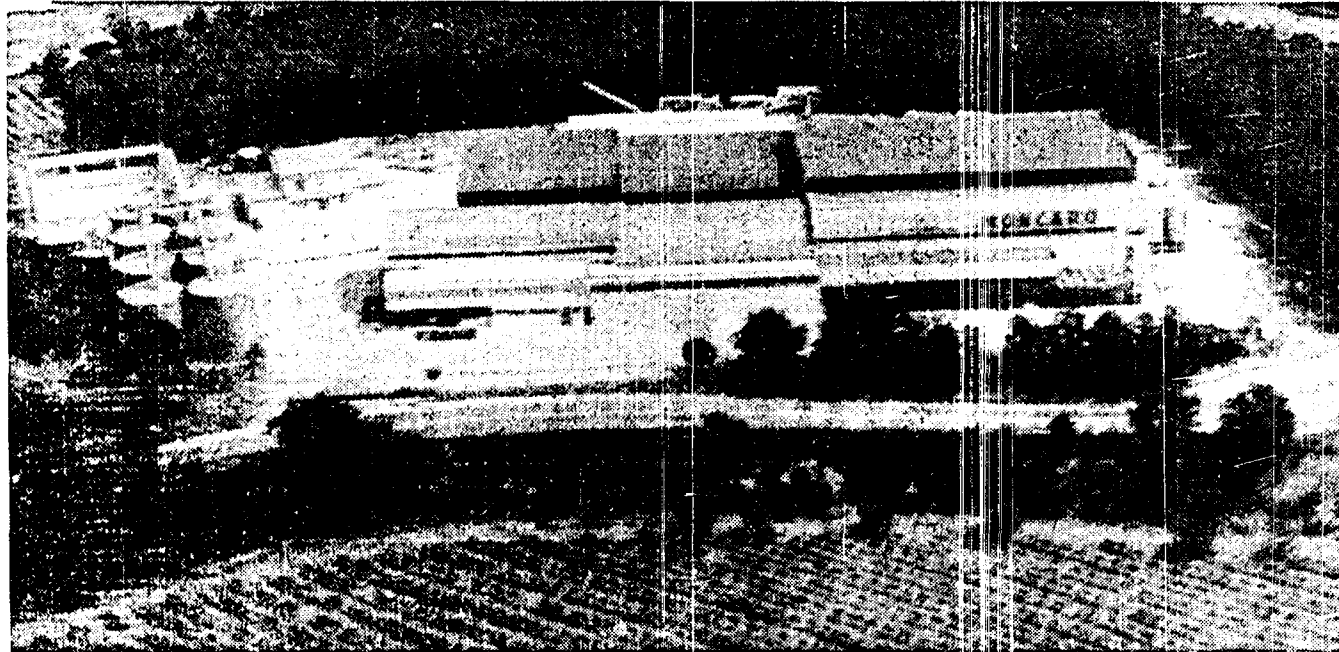
«Le preoccupazioni dell'opinione pubblica sull'inquinamento ambientale e l'accresciuta attenzione ai processi di intervento, oltre al fatto che il settore alimentare interessa più da vicino la salute delle singole persone, hanno contribuito in maniera determinante alla nascita di consumatori «ecologisti» che alimentano una domanda di prodotti più sani, e quindi di prodotti biologici», dicono alla cooperativa Moncaro. In questo contesto il vino, che ha vissuto finora in maniera solo negativa le campagne «salutistiche» slegate in certi casi in veri e propri attacchi da parte delle leghe anticool, insieme alla caduta d'immagine causata dagli scandali legati alle sofisticazioni, ha estremo bisogno di interventi atti a valorizzare il prodotto stesso per quello che nella realtà esso è. Cioè un prodotto-alimento antico che ancora conserva il piacere di essere gustato dalla maggior parte dei consumatori, seppure si registri una flessione nei consumi da parte delle giovani generazioni. Da queste basi si muove la scelta della Moncaro di offrire al mercato un vino biologico che soddisfi un bisogno naturale ma ancora latente nel consumatore.

I risultati ottenuti incoraggiano a cercare sempre nuovi spazi sul mercato, senza contare i vantaggi per il recupero ambientale. Il prodotto ottenuto dai nuovi sistemi di coltivazione risponde effettivamente a determinati requisiti di qualità. La Moncaro è pronta a compiere un salto qualitativo e quantitativo per produrre con volumi sempre maggiori il vino biologico, destinando annualmente un numero crescente di ettari di vigneto a questo tipo di produzione.

L'ASCEA MONCARO

Quasi 580 ettari di vigneto specializzato
Produzioni d'alta qualità. Tecnologie d'avanguardia

Il cuore del Verdicchio classico



L'azienda cooperativa Moncaro (foto in alto e a destra) è nel cuore della produzione di Verdicchio classico



■ Colline dolci, ondulazioni naturali del terreno: questa la configurazione tipica delle Marche, e in particolare della Marca centrale, nella provincia di Ancona. È questa la terra del Verdicchio classico, la zona di più antica produzione a ridosso di Jesi e dei suoi castelli. Piccoli borghi sulla collina, circondati da orti che formavano le particelle più piccole di un tessuto comunque molto frammentato, tipico di un'antica conduzione agricola. A valle, i poderi più vasti, o «possessioni» come si usava definirli, vanto dell'oligarchia cittadina fanno invece sfoggio di manti più regolari e compatti. L'antica frammentazione, gli antichi confini ben marcati oggi sono stati saturați grazie all'impegno profuso dal settore vitivinicolo negli ultimi decenni: prevale ora l'esigenza di abbinare genuinità, razionalità e organizzazione per superare l'antico empirismo e preconcetti che non hanno più ragione di esistere. Oggi la tecnologia è entrata con successo nei vigneti e nelle cantine, mentre il vino, vanto di questa zona, ha ottenuto meritato riconoscimento, collocandosi tra i migliori vini bianchi d'Europa.

Nel cuore di questa area, pur limitata, si trova Montecarotto, un piccolo paese in cui ha sede la Cantina Cooperativa Moncaro, un'azienda che ha saputo raccogliere e adeguare alle esigenze moderne l'antica sapienza enologica locale. La Moncaro rappresenta un esempio tipico del modello imprenditoriale marchigiano, fatto di serietà, discrezione, tenacia e inventiva. La cooperativa è stata fondata nel 1971 e raggruppa 640 piccoli e piccolissimi produttori. È questa la forza della viticoltura locale: piccoli

apprezzamenti (la media è un ettaro per azienda) coltivati a vigneto specializzato, ottimamente esposti in colline di sicura vocazione e invidiabile microclima.

La caratteristica della Moncaro è stata ed è la capacità di tenere legata a sé una fitta rete di produttori ottenendo nel contempo una produzione ad alta qualità, dotata di impianti e tecnologie d'avanguardia. La cura produttiva è sempre un'arma vincente: così i tecnici seguono le fasi di accrescimento e sviluppo delle piante e selezionano in vendemmia le uve migliori. Una delle caratteristiche della produzione Moncaro è l'uso di uve Verdicchio al 100% sebbene il disciplinare di produzione consenta l'uvaggio di trebbiano e malvasia al 15%. Presse soffici, vinificazione in bianco, fermentazione a temperatura controllata: sono tutti passaggi tecnici che assicurano il miglior trattamento possibile delle uve, garantendo nel contempo la produzione di vini di grande qualità, dotati di un perfetto equilibrio nelle loro caratteristiche di aroma e sapore.

Per quanto riguarda la commercializzazione, la Moncaro è associata al Gruppo Italiano Vini-Coltiva (divisione Romarica) che assicura un adeguato servizio di distribuzione su tutto il territorio nazionale ed estero, utilizzando sinergie con altre strutture associate. Questa scelta della qualità risulta pagante, - tanto più in una situazione di mercato complessivamente difficile - se si osservano i dati della crescita anche recente delle vendite della Moncaro, e il significativo aumento delle liquidazioni delle uve ai soci conferenti, pari al 16% circa rispetto allo scorso anno.

640 soci conferenti

INIZIO ATTIVITÀ - Cantina Cooperativa Moncaro 1971. Soci conferenti al 22/3/1990 sono 640 ubicati in 26 comuni della provincia di Ancona, anche se il 70% risiedono in 10 comuni tutti dell'area del Verdicchio Doc classico.

ISOCI della Cantina Moncaro coltivano oltre 578 ettari di vigneto specializzato, di cui il 70% circa sono di vitigno Verdicchio, il rimanente 30% è suddiviso tra Trebbiano, Malvasia e Rosso Piceno.

FATTURATO alla chiusura dell'esercizio 1989 (al 30/9/89) ammontante a 6 miliardi e 241 milioni. La remunerazione del prodotto uva ai soci, in tale esercizio, ammonta complessivamente a 3 miliardi 526 milioni.

CAPITALE SOCIALE ammonta a circa 400 milioni. RISPARMIO SOCIALE ammonta a 6 miliardi 50 milioni. PATRIMONIO NETTO 1 miliardo 956 milioni, fondi ammortamento totale 2 miliardi 679 milioni.

PRODOTTI: Verdicchio Doc Classico; Verdicchio Doc; Verdicchio delle Marche (denominazione geografica); Rosso Piceno Doc; Bianco da Tavola; Rosso da Tavola.

Inoltre, un Verdicchio selezione «Riserva», un Verdicchio in Barrique, uno Spumante brut di Verdicchio, un frizzante di Verdicchio, un Verdicchio biologico. L'intera produzione di vino Verdicchio proviene da uve di verdicchio al 100%, diversamente da quanto prevede il disciplinare di produzione del Verdicchio, che prevede 85% uva verdicchio ed il rimanente 15% Trebbiano e Malvasia.



I segreti del «Tordiruta» dall'aperitivo al dessert

■ Nell'assortimento della Moncaro il Verdicchio, ovviamente, occupa un posto d'onore. Oltre al classico dei castelli di Jesi «Tordiruta» va segnalato «l'Oro di Tordiruta», un doc a produzione imitata, il cui affinamento si compie in piccole botti (barrique) dove il legno di gran pregio con i suoi aromi nobilita il vino e ne caratterizza il profumo e il gusto. A gradazione alcolica abbastanza spiccata, 12,5 gradi, questo Verdicchio va servito fresco ed è capace di esaltare secondi piatti a base di carne, grigliate e zuppe di pesce.

Sempre di Verdicchio classico dei castelli di Jesi doc è la selezione in bottiglie numerate «Verde di Ca' Ruptae». Ottenuto dopo accurata scelta dei grappoli perfettamente sani e maturi, da mosto fiore, è vino di grande carattere, vivace e generoso. Si gusta fresco, preferibilmente giovane, entro due anni dalla vendemmia. Ideale nell'abbinamento con il pesce, trova i suoi accostamenti migliori con le grigliate, i branzini

o al forno, le zuppe di crostacei.

Il «Tordiruta brut», poi, è frutto di accurata ricerca. Si tratta di uno spumante di Verdicchio a fermentazione naturale, in cui vengono esaltate le caratteristiche di questo vitigno. Con il suo profumo delicato e il colore trasparente, è consigliato come aperitivo ma anche a tutto pasto.

La risposta della Moncaro al nuovo gusto dei consumatori per il vino leggero e «facile», è il «Tordiruta frizzante». Ottenuto da uve verdicchio all'85% completato da trebbiano e malvasia, ha sapore secco, frizzante, delicatamente amarognolo. Per concludere, la gamma della Moncaro prevede anche un rosso, il «Tordiruta Rosso Piceno», un classico dei vini marchigiani Doc. È corposo ma anche piacevole ed elegante, asciutto e pieno, nella migliore combinazione tra sangiovese e montepulciano. Va servito a venti gradi di temperatura e accompagna piatti importanti di carne, anche caccagione.

