

ITA pag 1 - 4
ENG pag 4 - 8



TENUTA COCCI GRIFONI
1970
vini tra ragione ed emozione

PECORINO: AUTOCTONO MARCHIGIANO PIACEVOLMENTE SORPRENDENTE

Un piccolo viaggio alla scoperta del Pecorino, un vitigno marchigiano autoctono, recentemente riscoperto grazie all'impegno profuso da Guido Cocci Grifoni. Un'uva che dona un vino piacevolmente sorprendente per il suo carattere forte e fiero, tanto da valergli l'appellativo di "Rosso vestito di Bianco".

Cos'è il Pecorino?

Il **Pecorino** è un **vitigno autoctono marchigiano a bacca bianca**, diffuso soprattutto nella zona del Piceno. Si tratta di un vitigno di quelli chiamati "italici", che nel passato sono stati relegati in territori sempre più ristretti a causa della ridotta produttività. Questa varietà risulta iscritta nel Catalogo Nazionale delle varietà: la documentazione storica conferma che era conosciuta in molte aree viticole del Centro (umbre, marchigiane, abruzzesi) e del Sud Italia (pugliesi).

Dove nasce?

Nelle **Marche, sua terra d'origine**, al Pecorino sono stati attribuiti numerosi sinonimi, come Pecorino d'Arquata, o Pecorina Arquatanella, Arquitano, che traggono origine dalla zona di Arquata. Altri si rifanno all'attività prevalente della pastorizia, e gli sono valsi i nomi di Uva pecorina o Pecorina (zona di Perugia) o Uva delle Pecore.

La coltivazione del Pecorino è già diffusa dal 1876 nella provincia di Ancona, tanto che si annovera un Pecorino a grappolo stretto che veniva impiantato su terreni collinari esposti a Sud-Ovest, dove dimostra la sua resistenza alle intemperie, dando luogo alla produzione di mosti zuccherini e di alte acidità.

Come viene riscoperto?

Nella sua parte più recente, la storia del Pecorino si intreccia in maniera indissolubile con quella della **Tenuta Cocci Grifoni**. È l'azienda vitivinicola fondata da **Guido Cocci Grifoni**, personaggio storico e lungimirante nel mondo del vino, tanto che, mosso dalla sua passione per la viticoltura e dall'amore per il territorio, ha dedicato tempo ed energie alla riscoperta e alla valorizzazione di questo vitigno anticipando di oltre 20 anni l'interesse del pubblico più ampio.

La sua ricerca si è concentrata, in particolare, su vitigni autoctoni a bacca bianca che permettessero di ottenere dei vini meno standard del Trebbiano, della Malvasia e di altri

TENUTA COCCI GRIFONI
di Azienda Agricola Guido Cocci Grifoni & C. • Società Semplice
Contrada Messieri, 12 • 63030 San Savino di ripatransone (AP) Italy
Tel.+39 0735 90143 • fax +39 0735 90123 • e-mail:info@tenutacoccigrifoni.it
Partita Iva it 01704630449

vitigni minori a bacca bianca. Nei primi anni '80 parte così la **ricerca bibliografica** con altri amici-colleghi **per verificare la presenza storica nel territorio Piceno di antichi vitigni autoctoni a bacca bianca**. Dalla ricerca emerse che, a nord del corso del Tronto, sulla sponda destra, a 1000 metri sul livello del mare, vicino ad Arquata del Tronto, c'era un vigneto piccolissimo, praticamente abbandonato, di proprietà allora di un ottantenne, dove era presente un antico vitigno denominato **“Pecorino”**.

Lo stesso Guido Cocci Grifoni ricorda: *“Nel 1982, un mattino di Settembre, prima della vendemmia, io, il dottor Giuseppe Frascarelli (Segretario della CCIAA di Ascoli Piceno) e il geometra Piergiorgio Liberati ci recammo ad Arquata del Tronto, in frazione Pescara. Liberati mi aveva informato che qui, il signor Cafini era proprietario di una vecchia vigna coltivata a Pecorino; arrivati sul luogo Cafini stesso ci indicò alcuni tralci di 2-3 generazioni. Quel mattino non prelevammo i tralci, ma ci limitammo a segnarli con del nastro adesivo. Nel febbraio successivo tornai a prendere i tralci e li portai in azienda. Per effettuare gli innesti mi avvalsi della collaborazione di Bernardo Lanciotti, proprietario di un podere in Offida”* [tratto da: *“La Riscoperta del Pecorino: storia di un vitigno e di un Pecorino.”* Editore Tecniche Nuove, Milano 2009].

Nel febbraio del 1983 furono quindi effettuati i primi innesti su alcuni filari di viti in differenti esposizioni geografiche: 50 viti a nord e 50 a sud. Dal 1984 fino al 1990 vennero fatte varie sperimentazioni per verificare se era più adatto il territorio a nord o quello a sud. Due anni dopo furono prodotti i primi litri di questo vino.

Considerate le caratteristiche fisiologiche del vitigno, si giunse infine alla determinazione di collocare le piante nel territorio più a nord. Oggi esiste ancora il primo vigneto di “piante madri” realizzato nel 1983. Nel 1984 le marze furono inviate ai Vivai Cooperativi Rauscedo di Pordenone, che realizzarono le prime barbatelle. La prima vendemmia quantitativamente rilevante risale al 1990. A questi anni risale la prima produzione di vino ottenuto da uve Pecorino vinificate “in purezza”; il prodotto iniziò a essere imbottigliato come vino bianco da tavola senza indicazione né dell'annata né del nome “Pecorino”. Vista la buona qualità del prodotto ottenuto, Guido Cocci Grifoni impiantò il primo ettaro.

La valorizzazione e la tutela del Pecorino

In questa situazione, Guido Cocci Grifoni, ha dimostrato una lucidità e una lungimiranza unici, andando in totale controtendenza rispetto al mercato: mentre tutti utilizzavano i vitigni a bacca bianca internazionali quali Pinot Chardonnay e così via, egli proponeva un vitigno completamente sconosciuto, ma fortemente legato al territorio e alla sua storia, con delle peculiarità uniche. La perseveranza e le caratteristiche del prodotto hanno premiato questa coraggiosa scelta.

Da vino da Tavola, il **Pecorino diventa IGT** quando la Regione inizia ad essere coinvolta nel progetto di rivalutazione del vitigno. Questo *strano* vitigno ha incuriosito i tecnici della Regione che verso la metà degli anni novanta avviano dei campi di sperimentazione presso alcuni produttori del Piceno, tra cui, naturalmente, la Tenuta Cocci Grifoni. La storia dalla metà anni novanta sino all'ottenimento della DOC è ancora in salita: l'esplosione dei vini

TENUTA COCCI GRIFONI

di Azienda Agricola Guido Cocci Grifoni & C. • Società Semplice
Contrada Messieri, 12 • 63030 San Savino di ripatransone (AP) Italy
Tel.+39 0735 90143 • fax +39 0735 90123 • e-mail:info@tenutacoccigrifoni.it
Partita Iva it 01704630449

rossi, il crollo dei vini bianchi; la moda dei vitigni internazionali e delle *barriques*, porta pochi soggetti tenaci, tra cui un paio di ricercatori *freemen*, a continuare a lavorare scientificamente intorno a questo vitigno. Le sue peculiarità incominciano ad essere abbastanza chiare e interessanti dal punto di vista commerciale solo in tempi recenti, tanto che nell'associazione "Vinea" di Offida, si avvia un lungo dibattito tra gli operatori del settore. La definizione di questo processo culmina nella dichiarazione definitiva della **DOC Pecorino nell'Agosto 2001** per la medesima vendemmia 2001.

Ma il Pecorino, com'è?

L'espressione più tipica del **Pecorino secondo Cocci Grifoni** è sicuramente il **Colle Vecchio**, un Pecorino in purezza che costituisce il prodotto più rappresentativo della tenuta. Il nome Colle Vecchio deriva dal toponimo dove questo vitigno autoctono è situato. Il vino che nasce dal Pecorino è espressione di un lavoro condotto con passione, "...*frutto della Vite e del lavoro dell'Uomo...*", un vino che esalta al massimo grado la vocazione della Natura, dei Viticoltori e dei mastri cantinieri, diventando espressione di un'autentica eccezione vitivinicola che gli è valsa l'attributo di "Rosso vestito di Bianco".

La terra Picena in generale e le colline del territorio di Offida in particolare sono la patria vocata di questo vitigno straordinario le cui vinificazioni danno vini molto profumati, longevi, con alta acidità e gradazione alcolica. La vendemmia è generalmente dai primi settembre fino al 20, definibile quindi precoce in considerazione del fatto che cresce a cavallo del 43° parallelo, per definizione il "parallelo mediterraneo". Le colture di questa latitudine sono baciata da un sole che matura in modo dolce e non aggressivo, che scalda ma non brucia, che fornisce la giusta luce e il giusto calore necessario alla fisiologia del vitigno Pecorino. Nella notte, invece, le brezze che scendono dai Monti Sibillini rinfrescano la pianta quanto basta per bloccare il processo di degradazione metabolica degli acidi che avverrebbe in un ecosistema troppo caldo.

Da qui ha origine l'equilibrio peculiare che caratterizza il **Pecorino**, fatto di numeri "esagerati" per un vino nato da un vitigno a bacca gialla: un **altissimo tenore in zuccheri**, che si esprime in un **alcol potenziale sempre sopra i 13,5°**, un **contenuto di acidi superiore a 8g/l**, un **valore di pH intorno a 3** e un **estratto secco netto superiore a 24 g/l**. Un vino longevo, potente perché ricco di energia, piacevolmente sapido perché ricco di sali minerali, ceneri e acidi.

Ecco perché Colle Vecchio, nato dalla passione di Guido Cocci Grifoni, è un vino così particolare, che richiede attenzione e passione nel comprenderlo e degustarlo, così da potersi offrire in tutta la sua unicità e complessità: si tratta di una sorta di "*genius loci*" del Piceno, espresso sotto forma di vino, il segno di un attaccamento al territorio che oggi è anche il simbolo di un successo che ha fatto storia.

Il vino si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Possiede note speziate all'olfatto, sentori di frutta matura, mela renetta, liquirizia, fiori d'acacia e gelsomino; in bocca si rivela con un gusto morbido, fresco, piacevolmente acidulo, intenso e lungo.

TENUTA COCCI GRIFONI

di Azienda Agricola Guido Cocci Grifoni & C. • Società Semplice
Contrada Messieri, 12 • 63030 San Savino di ripatransone (AP) Italy
Tel.+39 0735 90143 • fax +39 0735 90123 • e-mail:info@tenutacoccigrifoni.it
Partita Iva it 01704630449

La sua ottima persistenza in bocca e il piacevole lungo retrogusto lo rendono indicato non soltanto in abbinamento a primi saporiti, pesci e carni bianche ma anche ai salumi tipici del territorio ascolano come lonza, salame e prosciutto, oltre al caratteristico ciauscolo, una sorta di salame a pasta morbida, quasi spalmabile.



TENUTA COCCI GRIFONI
1970
vini tra ragione ed emozione

PECORINO: A NATIVE AND PLEASANTLY SURPRISING WINE OF THE MARCHE REGION

A short journey on the trails of Pecorino, a native grape variety of the Marche region, which was recently rediscovered by Guido Cocci Grifoni. This grape variety produces a pleasantly surprising wine, in view of its bold and proud profile. It has indeed been named a “Red dressed as white”.

What is Pecorino?

Pecorino is a **native white grape vine of the Marche region** and very popular above all in the Piceno area. This vine is one of those called “Italic”, which in the past were confined to more restricted areas in view of their low productivity. This variety is registered in the National Catalogue of varieties: historical documents confirm that it was known in many vine growing areas of central Italy (Umbria, Marche, Abruzzi) and Southern Italy (Puglia).

Where was it born?

In the **Marche region, its land of origin**. Pecorino has been given many synonyms such as Pecorino d’Arquata, or Pecorina Arquatanella, Arquitano, which originally come from the area of Arquata. Others refer to the prevailing activity of sheep farming, hence the names Uva pecorina or Pecorina (in Perugia) or Uva delle Pecore (all terms that basically mean sheep grapes in Italian).

The cultivation of Pecorino vines dates back to 1876 in the province of Ancona, where it grew in tight clusters and was planted on southern-western facing hills, where it proves its resistance to weather, giving life to the production of sugary and highly acidic musts.

How was it rediscovered?

TENUTA COCCI GRIFONI
di Azienda Agricola Guido Cocci Grifoni & C. • Società Semplice
Contrada Messieri, 12 • 63030 San Savino di ripatransone (AP) Italy
Tel.+39 0735 90143 • fax +39 0735 90123 • e-mail:info@tenutacoccigrifoni.it
Partita Iva it 01704630449

The more recent history of Pecorino entwines enduringly with that of **Tenuta Cocci Grifoni**, a wine producing estate founded by **Guido Cocci Grifoni**, a well-known character of the world of wine. Mr. Grifoni, driven by his passion for vine growing and by his devotion to the land, dedicated time and efforts in rediscovering and enhancing this grape variety, foreseeing the interest of the wider public more than 20 years in advance.

He concentrated his research activities in particular on native white grape vines that would allow him to produce less standard wines than Trebbiano, Malvasia and other minor white grape vines. At the beginning of the 80's he commenced his **bibliographic research** alongside some friends and colleagues **to see if there was any historic evidence of antique native white grape vines in the Piceno area**. From this, they discovered that, north of river Tronto, on the right bank, 1000 meters above sea level, near Arquata del Tronto, there was a very small vineyard that had been more or less abandoned, owned in those days by an eighty year old, where they found an antique vine called **"Pecorino"**.

Guido Cocci Grifoni personally recollects: *"In 1982, one morning in September, before harvesting, Giuseppe Frascarelli (Secretary of the Chamber of Commerce of Ascoli Piceno), Piergiorgio Liberati and myself went to Arquata del Tronto, in the hamlet of Pescara. Mr. Liberati had told me that Mr. Cafini was the owner of an old Pecorino-cultivated grape vine here; when we arrived, Mr. Cafini showed us a few vines of 2-3 generations. We didn't dig up the vines that morning, but just marked them with our label. The following February, I went back to get the shoots and brought them back to my estate. I asked Bernardo Lanciotti (owner of a farm estate in Offida) to help me graft them"* [abstract from: "The rediscovery of Pecorino: history of a vine and of Pecorino." Editore Tecniche Nuove, Milan 2009].

In February 1983 the first rows of vines with different geographic exposures were grafted: 50 vines north and 50 south. From 1984 up to 1990, various experiments were carried out to see if they were more suited to northern or southern terrain. Two years later, the first litres of this wine were produced.

Considering the physiological characteristics of the vine, the decision was made to arrange the plants in the land further north. The first vineyard of "mother plants" created in 1983 still exists today. In 1984 the scions were sent to Vivai Cooperativi Rauscedo in Pordenone, where the first grafted vine plants were produced. The first quantitatively important harvest dates back to 1990. It was in these years that the first wine obtained exclusively from Pecorino grapes ("pure" vinification) was produced; the product was first bottled as a white table wine without indicating neither the year nor the name "Pecorino". Considering the good quality of the product obtained, Guido Cocci Grifoni planted the first hectare.

Valorisation and safeguard of Pecorino

In this situation, Guido Cocci Grifoni proved his clear way of thinking and unique farsightedness, going against the market trend: while everybody else was using international white grape varieties such as Pinot, Chardonnay and so on, he instead offered a totally unknown grape variety but one that was strongly bound to the land and its history and that

had unique peculiarities. Perseverance and the profile of the product awarded such a brave choice.

Pecorino, from table wine was promoted **IGT**, when the Region became involved in the revaluation project of the grape variety. This *strange* variety aroused the interest of experts of the Region, who towards the mid 90's, set-up some experiment fields c/o some producers of the Piceno region, amongst which naturally was Tenuta Cocci Grifoni. The history from the mid nineties up to its DOC approval is still difficult: the explosion of red wines, the downfall of white wines; the fashion of international grape varieties and the *barriques*, lead a few bold characters, including a couple of *freelance* researchers, to continue to work scientifically around this vine. Its peculiar features only recently became rather clear and interesting from a commercial point of view, and long debates were held between the "Vinea" association of Offida and operators of the market. The development of this process culminated in finally creating in August 2001 the denomination "**Pecorino DOC**", with validity from the harvest of the same year.

But what's Pecorino like?

The most typical expression of **Pecorino according to Cocci Grifoni** is without doubt **Colle Vecchio**, a purely vinified Pecorino that is the most representative product of the estate. The name Colle Vecchio derives from the place name where this native vine grows. The wine that comes from Pecorino grapes is the expression of a commitment fulfilled with passion "...*fruit of the vine and of the work of man...*", a wine that enhances the vocation of nature, of vine growers and cellar masters, becoming the expression of an authentic exception in the world of vine growing and vinification, that has gained its name as "Red dressed as white".

The Piceno land in general and the hills of the Offida district in particular are the perfect home to this extraordinary vine, which produces wines of remarkable aroma and longevity with high degree of acidity and alcoholic grade. It is usually harvested from the beginning of September to the 20th, which could be considered early, seeing as it grows at the level of the 43rd parallel, called the "Mediterranean parallel". Cultivations at this latitude are blessed by the sun that matures softly and not aggressively, which warms without burning, providing the just level of light and the just warmth required for the physiological needs of the Pecorino grapes. Overnight on the other hand, the breeze of the Sibillini mountains refreshes the plant just enough to stop the metabolic degradation process of the acids that would occur in too hot an ecosystem.

This ensures the peculiar and characteristic balance of **Pecorino**, involving "exaggerate" figures for a wine obtained from yellow grapes: a **very high sugar content**, which is expressed in a **potential alcohol level always above 13.5°**, an **acid content higher than 8g/l**, a **pH value around 3** and a **net dry extract of more than 24 g/l**. A long-living wine, powerful because rich in energy, pleasantly sapid because rich in mineral salts, ashes and acids.

This is why Colle Vecchio, born from the passion of Guido Cocci Grifoni, is such a special wine, that requires attention and passion in comprehending and tasting it, to be offered in its uniqueness and complexity: it's a sort of "*genius loci*" of the Piceno region, in the form of wine and a symbol of the devotion for the land that today is also the symbol of a success that has made history.

The wine is straw yellow with greenish reflections. Its aroma is spicy with hues of ripe fruit, Renetta apple, liquorice, acacia blossom and jasmine; its taste in the mouth is soft, fresh, delicately tangy, intense and lasting.

Its excellent persistence in the mouth and its pleasant aftertaste make it suitable not only for savoury first courses, fish and white meat, but also for the local cured meats of the Ascoli Piceno district, such as loin, salami and ham, as well as the typical "ciauscolo", a sort of soft almost spreadable salami.