

Numero
due

Una storia di audacia e bellezza.

Ottobre
duemila24

Sono passate
90 vendemmie
dalla prima

*Siamo una Cantina con dentro una storia
di famiglia e di tutela della terra. E siamo anche
una Cantina che ha creduto nel vino delle Marche
e nel suo potenziale. Il nostro cuore batte al ritmo
di Pecorino e Rosso Piceno Superiore.*

Ma chi siamo?

*Siamo noi: Marilena, Marta, Camilla
e Nonna Diana, e questa è Tenuta Cacci Grifoni,
la nostra Cantina.*

*In questo numero troverai notizie, pensieri
e approfondimenti per conoscerci meglio.*



**TENUTA
COCCI GRIFONI**
Vigne di famiglia dal 1933

Sansiona il qr code
e leggi gli altri numeri.



IL PECORINO TRA CIELO E TERRA

Siamo stati i primi, eppure abbiamo vendemmiato e vinificato il pecorino solo trentaquattro volte. Questi sono gli anni passati dal primo raccolto.

Trentaquattro volte. Sono tante? Sono poche? Conosciamo davvero questo vitigno? Noi qualche idea ce la siamo fatta.

Oggi più che mai, considerando l'impatto del cambiamento climatico e la caratteristica precocità di questo vitigno, siamo consci dell'importanza di aver impiantato i vigneti a nord sin dalla fine degli anni '80. Tanto che, tre anni fa, quando decidemmo di piantare tre nuovi ettari, scegliemmo per la nuova vigna la collina parallela a quella del Colle Vecchio che punta anch'essa a nord.

La seconda certezza che abbiamo è che il pecorino è appunto un vitigno precoce.

Nonna Diana ci racconta sempre che il pecorino negli anni '90 si vendemmiava sempre nella stessa settimana e che quando nacque Marta, il 14 settembre del 1993, il pecorino non era ancora stato raccolto. Quindi arrivava a maturazione intorno alla terza settimana di settembre. Negli ultimi 15 anni la vendemmia è sempre stata anticipata tra la prima e la seconda settimana di settembre. Diana precisa che dal 1990, tolta la vendemmia 2023, una sola altra volta si entrò in vigna l'ultima settimana di agosto.

Quest'anno, 2024, lo abbiamo vendemmiato dal 20 al 24 agosto. È un'altra eccezione, la terza dal 1990 che peraltro anticipa ulteriormente l'andamento del 2023 o è l'inizio di un trend diverso da cui non si torna indietro?



negli anni fino all'odierno 14%.

Che fare quindi per evitare che oggi l'uva dia un vino troppo grasso e per contenere la percentuale di alcol in volume in modo tale da non stravolgere la sua identità? Come intervenire per continuare a fare del Colle Vecchio un grande bianco da invecchiamento teso e vibrante?

La squadra tecnica, guidata da Nicola Biasi, su questo argomento ha le idee decisamente precise.

"La gestione agronomica in questi casi diventa quasi più importante che quella enologica. Dobbiamo toglierci dalla testa le convinzioni di dieci o quindici anni fa quando si riteneva che per fare qualità bisogna produrre 1 kg d'uva per pianta. Alziamo le produzioni, non troppo naturalmente. Sono convinto che oggi l'equilibrio e la qualità nei vini si trovi con l'equilibrio in vigneto. Torniamo a pareti vegetative più alte e più grappoli in pianta. Portiamo le uve a maturazione ma senza eccessi di zuccheri. E poi trasformiamole nel modo più pulito e meno invasivo possibile per ritornare all'eleganza, alla finezza e al potenziale evolutivo di un tempo."

Oggi quando stappiamo una bottiglia di Pecorino Colle Vecchio 2011 ci troviamo davanti ad un'esplosione di fiori ed erbe aromatiche. Come sarà tra 13 anni la vendemmia 2024?

Facciamo tesoro delle vecchie annate di Colle Vecchio perché continuano a insegnarci nuove cose sul vitigno Pecorino, sul suo potenziale e sul suo divenire. Continuiamo a studiare le vecchie annate per mantenere sempre viva la sua vera natura.

Passerina
Spumante Brut
Tarà



Marche IGT
Passerina
San Basso



Falerio DOC
Pecorino
Tarà



Marche IGT
Rosato
Tarà



Rosso Piceno
DOC
Tarà



Rosso Piceno DOC
Superiore
San Basso



Passerina 100%

8°C



Presa di spuma in autoclave
per 5 mesi.

Passerina 100%

10°C

Maturazione in acciaio
inox per 4 mesi.

Pecorino 85%
Trebbianino toscano 15%

10°C

Maturazione in acciaio
per almeno 4 mesi.

Merlot 100%

10°C

Maturazione in acciaio
per 3 mesi.

Montepulciano 50%
Sangiovese 50%

16°C

Montepulciano in botti da
50 hl per 4 mesi, Sangiovese
in cemento per 4 mesi.

Montepulciano 50% in cemento
e 50% in botti da 50 hl per 12 mesi.

Sangiovese: 50% in cemento
e 50% in botti da 50 hl per 12 mesi.

Degustare una bottiglia del passato è sempre un'esperienza unica.

La consapevolezza dell'irripetibilità di una vendemmia, che mai può essere uguale alla precedente o alla successiva, ci rende consci del fatto che degustare più annate di uno stesso vino, oltre a farci comprendere la natura profonda di un vitigno, ci renderà più chiaro il legame profondo vigna-uomo-mondo.

Ci avviciniamo quindi al tavolo di degustazione con curiosità, consci di avere un'opportunità che non potranno vivere tutti. Perché quei vini, i vini di quelle vecchie annate, prima o poi finiranno e non potremo degustarle più. Ne degusteremo altre, magari anche più affascinanti, ma quando una

vecchia annata termina, si volta l'ultima pagina di un capitolo che non potrà essere riletto. Questa consapevolezza non ci rattrista, anzi. Innalza in maniera importante il nostro livello di attenzione, acuisce i nostri sensi e ci fa fremere al solo pensiero del pezzo di storia che stiamo per conoscere.

Noi di queste esperienze in cantina ne abbiamo fatte e ne facciamo tante. In questo numero condividiamo una verticale di Colle Vecchio che ci ha fatto sospirare e sognare oltre ad ammirare il vitigno pecorino in tutta la sua potenza.



Colle Vecchio 2008

Figlio di un'annata calda, stupisce per l'apertura su mela verde e camomilla fresca. La salinità spiccatamente rende il sorso piacevolissimo e invoglia a non lasciare il bicchiere. L'acidità è bilanciata e allegra. In questa annata sono le erbe aromatiche a condurre la danza e l'ingresso di una nota decisa di rosmarino conclude il giro di valzer.

Colle Vecchio 2009

L'apertura è su frutta matura a pasta gialla. I sentori di albicocca e mango sono sostenuti. Sembra rimanere inchiodato sulla polpa di frutti estivi, ma la sorpresa arriva dopo un po' che il vino è nel bicchiere svelando un soffio pungente di menta. Ancora una ventina di minuti e torna ad arrotondarsi su note di anice prima e di mandorla poi, arrivando quasi a note di confetto.

Colle Vecchio 2011

Rispetto al 2009 apre su note decisamente meno fruttate. Teso e vibrante, racconta cedro e glicine. Sin qui è il più saporito e resterà il più saporito della batteria anche dopo aver degustato il 2012. In quest'annata dominano le note floreali che dal glicine diverranno mughetto per poi chiudere su affascinanti sentori di malva.

Colle Vecchio 2012

Con la 2012 torna l'attacco fruttato. Forse il più fruttato tra queste 4 annate. Apre convinto su note calde di cotognata per distendersi su sensazioni di cedro candito fino a ricordi di gelée al mandarino. Bisogna attendere un po' per arrivare ai fiori di gelsomino che nel corso della degustazione si alterneranno a frutti canditi o caramellati.

Marche IGT Passito
Passerina
San Basso



Passerina 100%

12°C

Maturazione in barrique per 18 mesi.

Offida DOCG
Passerina
Notturna



Passerina 100%

12°C

Maturazione in acciaio inox sulle fecce nobili per 6 mesi con bâtonnage settimanali.

Offida DOCG
Pecorino
Colle Vecchio



Pecorino 100%

12°C

Maturazione in acciaio inox sulle fecce nobili per 8 mesi con bâtonnage settimanali.

Offida DOCG
Pecorino
Guido Cocci Grifoni



Pecorino 100%

12°C

Maturazione in acciaio inox sulle fecce nobili, per 3 mesi sulle fecce totali e 9 mesi sulle fecce fini.

Rosso Piceno DOC
Superiore
Vigna Messieri



Montepulciano 60%
Sangiovese 40%

18°C

Montepulciano: in botti da 50 hl per 18 mesi. Sangiovese: in botti da 50 hl per 18 mesi.

Offida DOCG
Rosso
Il Grifone



Montepulciano 100%

18°C

Maturazione in botti di rovere da 30 hl per 18 mesi.



NE PARLIAMO CON



MAURIZIO PERONI

L'organizzatore silenzioso e avveduto

“Sono nato e cresciuto nel Comune di Offida e mi vanto del fatto che il pecorino sia stato salvato dall'estinzione nel mio paese di origine divenendone poi un'icona. Per noi marchigiani del sud, abituati a passerina, trebbiano e malvasia, il pecorino ha rappresentato una rivoluzione sulle aspettative da riservare ad una bottiglia di vino bianco. Sono felice del fatto che ultimamente anche grandi testate giornalistiche ne abbiano affermato la capacità di invecchiamento. Io e i miei coetanei, ormai arrivati al mezzo secolo, lo sapevamo già”.



MAURIZIO PIZI

Il cantiniere giovane e consapevole

“Non ho mai avuto dubbi sul fatto che il vino Pecorino non teme il passare del tempo e che anzi se ne nutra per diventare più profondo e interessante. Però devo dire che nel 1990, anno della prima vendemmia, non ero nato. Quando sono arrivato all’età per poterlo assaggiare, i produttori del territorio ne avevano già compreso la potenza. Non oso immaginare la loro sorpresa crescente di vendemmia in vendemmia. Mi sarebbe piaciuto esserci, ma non dimentico mai la sua straordinarietà anche se quando l’ho conosciuto era già chiaro che fosse un bianco da invecchiamento”.

CHE SIGNIFICA IL NOME TARÀ? CURIOSITÀ

Tarà era il soprannome della famiglia che, ai tempi della mezzadria, gestiva una parte della tenuta oggi tutta coltivata a vigna. Abbiamo dedicato loro i vini che produciamo utilizzando le uve che provengono da quei versanti ad imperitura memoria degli uomini e delle donne che per generazioni ci hanno aiutato a custodire queste colline.

CUSTODI DELLA TERRA

di Laura Donadoni

Saremo riuscite, solo con la voce, a rendere visibile l'enorme patrimonio che custodiamo?

Per scoprirlo, non resta che ascoltare il **podcast realizzato con Laura Donadoni**, ambasciatrice internazionale del vino, e disponibile gratuitamente [su Spotify](#).



O	C	L	B	J	G	G	V	E
N	X	R	R	Z	L	C	L	G
A	E	K	P	C	O	B	O	Z
A	U	L	H	M	W	N	A	D
P	D	V	L	R	Z	E	A	A
I	L	I	A	O	E	F	L	V
E	P	U	F	S	C	O	C	J
L	E	A	W	F	E	Z	F	X
E	C	R	L	O	O	M	M	E
G	O	I	T	P	W	I	E	N
A	R	X	H	F	U	D	C	D
N	I	V	E	C	C	H	I	O
Z	N	P	U	Z	P	J	Z	J
A	O	J	C	A	K	T	A	B
O	L	L	V	W	X	F	D	C

PAROLE NASCOSTE

Trova e cerchia le parole
protagoniste della nostra storia

OFFIDA

ZONA

DOCG

UVA

LEGANZA

PECORINO

COLLE

VECCHE

Page 1 of 1