

Numero  
tre

# Una storia di audacia e bellezza.

Marzo  
duemila25

Sono passate  
90 vendemmie  
dalla prima



TENUTA  
COCCI GRIFONI  
Vigne di famiglia dal 1933

Scansiona il qr code  
e leggi gli altri numeri.



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

Come possiamo affrontare il presente? Come possiamo fare qualcosa che duri nel **TEMPO**, e che sia anche rispettoso e **ONESTO**?  
Come portare tutto questo dentro un vino e nella vita quotidiana?  
Come facciamo a tenere in equilibrio qualcosa che tende sempre a cadere?

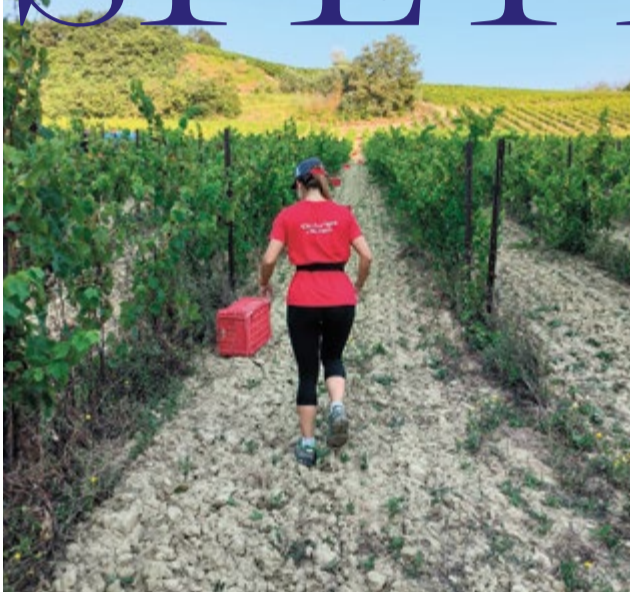
# MANIFESTO RISPETTO

Quelle sopra sono alcune delle domande che Marta, Marilena e Camilla si sono rimbalzate in questi anni. Da un lato il cambiamento climatico che pone le aziende di fronte alla necessità di fare scelte audaci e creative; dall'altro la volontà di non mettere la storia in un cassetto, ma dare senso e rispetto alle tradizioni e ai loro insegnamenti. E inoltre: saper creare sinergia con il territorio e leggere opportunità quando si presentano.

*Manifesto è un progetto corale frutto della collaborazione con agricoltori locali, con cui è stato possibile unire visione per il futuro e indole allenata alla sperimentazione.* Ma procediamo con ordine.

Era il 2021 quando l'AMAP – Agenzia per l'Innovazione nel Settore Agroalimentare e della Pesca “Marche Agricoltura Pesca” ha autorizzato la coltivazione di 12 su 39 varietà PIWI risultate più performanti, tra le quali c'è il vitigno Johanniter. Ed era sempre il 2021 quando abbiamo deciso di sostenere il progetto vitivinicolo di un agricoltore locale che aveva cominciato a coltivare proprio lo Johanniter.

Lo Johanniter è un vitigno resistente a bacca bianca, ottenuto in Germania nel 1968, incrociando il Riesling con il Freiburg 589-54.



Di base gli incroci vengono fatti per impollinazione, ma in questo caso è stato forzato dall'uomo. Come incrocio tra Riesling e Freiburg, nonostante sia figlio di questi due vitigni, lo Johanniter (come poi in generale i vitigni PIWI) ha una identità tutta sua che abbiamo voluto valorizzare.

I vitigni resistenti sono degli incroci sviluppati in Francia tra il 1880 e 1935, messi a punto con l'obiettivo di combinare la resistenza alle malattie fungine e alla fillossera delle viti portatrici di

resistenza con la qualità delle viti europee. Queste varietà sono anche chiamate PIWI (acronimo del tedesco Pilzwiderstandfähig, ossia resistente alle crittogame e Winterhart, ossia resistenti all'inverno) e garantiscono agli agricoltori la possibilità di ridurre notevolmente il numero dei trattamenti fitosanitari, diminuendo così l'impronta di anidride carbonica e di acqua contribuendo al miglioramento della sostenibilità ambientale, economica e sociale.

Per arrivare a Manifesto così come oggi lo vediamo in bottiglia, abbiamo osservato come questo vitigno si sia adattato al clima caldo delle nostre zone e al tipo di terreno. Abbiamo condotto delle microvinificazioni, la prima di appena 20 litri nel 2022. Nel 2023 lo Johanniter ci ha sorpresi per come ha reagito bene all'attacco della peronospora, permettendoci di condurre altre microvinificazioni. Così, il 12 agosto 2024 è cominciata la vendemmia, rigorosamente fatta a mano e in cassetta, di cui Manifesto è il frutto.

*Manifesto dichiara apertamente il nostro lavorare con coraggio, impegnandoci per una viticoltura che rispetti ambiente e persone.*

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	Marche IGT Passito Passerina San Basso
Passerina 100%	Passerina 100%	Pecorino 85% Trebbianco toscano 15%	Merlot 100%	Montepulciano 50% Sangiovese 50%	Montepulciano 50% Sangiovese 50%	Passerina 100%
8°C	10°C	10°C	10°C	16°C	18°C	12°C
 Presa di spuma in autoclave per 5 mesi.	 Maturazione in acciaio inox per 4 mesi.	 Maturazione in acciaio per almeno 4 mesi.	 Maturazione in acciaio per 3 mesi.	 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.	 Maturazione in barrique per 18 mesi.

Con Manifesto abbiamo imparato che la sostenibilità può essere una parola solida, dotata di gusto e colore, simbolo di un patto con la terra e con le persone.

«Per fare Manifesto – afferma Nicola Biasi, consulente enologo della Cantina – abbiamo lavorato per capire il potenziale della varietà e per esaltarla adattando la vinificazione al binomio clima-suolo.»

«Quindi – prosegue Camilla – ci siamo accorti di come il grappolo, al momento della spremitura, si presenta di un colore carico, anche per via del clima caldo di queste ultime stagioni e in combinazione con i nostri terreni di natura argillosa/sabbiosa.»

L’osservazione ha portato l’equipe a notare come la buccia dell’acino risultasse spessa, caratteristica non tipica dello Johanniter in sé, ma frutto dell’adattamento del vitigno al luogo in cui si trova. Si è quindi deciso di esaltare questa caratteristica con la tecnica della macerazione.

La macerazione è un processo di vinificazione che consiste nel contatto prolungato delle bucce con il mosto. Una volta avviata la fermentazione alcolica con lieviti selezionati, questo permette l’estrazione del colore (per questo l’orange wine), del tannino e degli aromi stessi dell’uva.

Manifesto è vinificato in acciaio con le bucce a contatto con il mosto per 2 settimane a temperatura controllata, ottenendo un orange wine in versione “moderna”. Alla fermentazione alcolica, e separate le bucce dal vino, è seguita la fase di affinamento in acciaio per 5 mesi.

«Con orange wine moderno – ci tiene a precisare Camilla – intendiamo dire che questo è un vino che guarda al futuro, è una risposta chiara e forte ai grandi cambiamenti climatici che l’agricoltura affronta ogni giorno.»

# PROGETTO TOTALE BY TCG



Offida DOCG Passerina Notturna	Offida DOCG Pecorino Colle Vecchio	Vino Bianco d’Italia Manifesto	Offida DOCG Pecorino Guido Cocci Grifoni	Rosso Piceno DOC Superiore Vigna Messieri	Offida DOCG Rosso Il Grifone
Passerina 100%	Pecorino 100%	Johanniter 100%	Pecorino 100%	Montepulciano 60% Sangiovese 40%	Montepulciano 100%
12°C	12°C	12°C	12°C	18°C	18°C
Maturazione in acciaio inox sulle fecce nobili per 6 mesi con bâtonnage settimanali.	Maturazione in acciaio inox sulle fecce nobili per 8 mesi con bâtonnage settimanali.	Maturazione in acciaio con le bucce a contatto con il mosto per 2 settimane. Successiva fase di affinamento in acciaio per 5 mesi.	Maturazione in acciaio inox sulle fecce nobili, per 3 mesi sulle fecce totali e 9 mesi sulle fecce fini.	Montepulciano: in botti da 50 hl per 18 mesi. Sangiovese: in botti da 50 hl per 18 mesi.	Maturazione in botti di rovere da 30 hl per 18 mesi.





# MANIFESTO SI RACCONTA

Abbiamo immaginato che questo vino possa arrivare nelle mani e nei calici anche di chi non conosce la nostra cantina per questo la necessità di creare un packaging capace di raccontare il vino anche senza un nostro ambasciatore a condurre il processo di conoscenza.

*Così Manifesto si racconta, parla di quali sono i principi che lo hanno ispirato e crea un legame tra il passato e il futuro di Tenuta Cocci Grifoni. È un vino che non ha paura di schierarsi, ha una postura ben eretta e spalle larghe.*

Sulla bottiglia di Manifesto si legge, in italiano e inglese:

Essere trasparenti. Cambiare pur rimanendo sé stessi. Fare le cose di un tempo per farle durare. Piantare, coltivare, **ASPETTARE**, veder crescere. Avere cura. Questo vino è la nostra dichiarazione di agricoltura onesta.

Questo è il nostro manifesto.

Anche il packaging è al servizio di un vino un po' fuori dalle regole, e completa Manifesto nella sua integrità.

La bottiglia, Oroshi della collezione Wildly Crafted Wines di Estal, brand spagnolo distribuito in esclusiva nazionale da Gruppo Saida, è realizzata in Wild Glass - vetro riciclato al 100% post consumo. Una forma caratterizzata da texture organica che si fonde con la serigrafia curata da Decolab. Questa combinazione di elementi rende ogni bottiglia unica e irripetibile. L'impiego della carta è stato relegato solo al collarino, realizzato da Rotocel in carta certificata FSC®. Il tappo è Nomacorc Ocean prodotto con OBP (Ocean-Bound Plastics), ovvero rifiuti di plastica riciclata, altrimenti destinata a finire negli oceani. Niente capsula.

Ogni dettaglio, tecnico ed estetico, è stato ragionato in coerenza con il concept di Manifesto da:

Daniele Fabiano e Rossella D'Oria  
AboutYou - Comuniciamo  
(creative direction e copywriting)

Andrea Castelletti Studio  
(concept and design)

## E VISSERO TUTTI FELICI E CONTENTI (NON ANCORA)

Quello intrapreso oggi con Manifesto è un viaggio fatto di promesse, aspettative e burocrazia.

Lo Johanniter è una varietà coltivata in Germania e in alcune regioni del nord Italia. Al contrario di altre nazioni europee (Francia, Germania, Austria) la legislazione nazionale ancora non ha recepito il Regolamento (UE) 2021/2117 che permetterebbe alle varietà PIWI di essere incluse anche all'interno delle Denominazioni di Origine.

In Italia la situazione è molto eterogenea. Solo

alcune regioni ne consentono la coltivazione, tra le quali le Marche, seppure queste varietà vengano ancora relegate allo status di "varietà in osservazione".

«Ma ciò non ci ferma nel portare avanti Manifesto, progetto audace e a suo modo rivoluzionario, simbolo del senso di responsabilità verso Santa Madre Terra che racchiude e contempla le nostre radici e il nostro futuro» - Marilena Cocci Grifoni



## 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.

