

«Vernaccia e il resto per non spegnere le luci sul cratere»

Stefano Graidì chiede più attenzione e guarda oltre l'orizzonte dei suoi vigneti Terre di Serrapetrona, l'eccellenza del vitigno a bacca nera non spumantizzato

Gli affari di cuore lasciano il segno. Il profilo è quello di un manager legato al mondo della finanza. Ma nel 2106 c'è la scelta che viene dall'anima per rilanciare la Vernaccia, Serrapetrona e «comunque tutte le aziende del cratere sismico». Stefano Graidì continua a fare il pendolare con la Svizzera. Ma la passione per il vino lo ha quasi travolto. L'azienda vitivinicola di cui si parla era stata fondata nel 2003 da 15 soci («troppi» sostiene Graidì) e quindi la svolta in solitario con la rifondazione della società agricola Terre di Serrapetrona. Cantina e poi anche agriturismo. Ma un obiettivo chiaro fin

Agricoltura

dall'inizio: tralasciare le classiche bolicine evitando la spumantizzazione e offrire l'interpretazione autentica della Vernaccia Nera, attraverso la produzione di vini fermi, anche per esaltare la tradizionale versione ottenuta da uve appassite.

Una missione precisa

«Mi fa sempre piacere parlare della mia azienda, dei miei vini, delle nostre idee - ribadisce Graidì - ma la cosa più importante, soprattutto oggi, è tenere sempre accesa la luce dei riflettori su queste terre, sulle realtà produttive del cratere sismico che con immensa fatica si sono rialzate dopo la mazza del 2016. E non tutte ce l'hanno fatta. Le aziende di queste zone hanno bisogno di sostegno e visibilità per riprendere il loro cammino». Terre di Serrapetrona ha affinato i vini con la valorizzazione di un antico vitigno autoctono, la Vernaccia Nera. La tenuta agricola si estende per 66 ettari di cui quasi 20 sono dedicati alla viticoltura (enologo Fabrizio Ciufoli, agronomo Sandro Giuliodori). L'80% delle viti rappresentano appunto la Vernaccia Nera ma non mancano Pecorino, Sauvignon e Sangiovese. «I nostri vini sono prodotti esclusivamente con le uve dei nostri terreni. Dedichiamo - prosegue Graidì - un immane lavoro alle vigne perché il vino si fa nella vigna». A 500 metri di altitudine ai piedi del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, i pendii sono ripidi, scavati e sconcesi, esposti verso Sud, Sud-Est. Il clima è pedemontano con forti escursioni termiche fra la notte e il giorno. La vicinanza dell'Adriatico crea vento termico continuo fra terra e mare o viceversa. Il primo impianto risale al 2000.

Una storia importante

La Vernaccia Nera di Serrapetrona è una varietà di buona vigoria con foglia medio-grande, grappolo alato e serrato, piccoli acini di colore nero-violaceo, buccia media e polpa



A sinistra alcune botti della cantina Terre di Serrapetrona a destra l'ingresso dell'azienda con annesso agriturismo e infine Stefano Graidì promuove il suo vino



molle di sapore leggermente aromatico. Un vitigno che grazie al particolare microclima sviluppa caratteristiche organolettiche eccezionali. La zona interessata alla produzione di queste uve si limita a una ristretta area di 37 kmq intorno al Comune di Serrapetrona. Perla dell'enologia marchigiana tanto rara quanto antica, quest'uva viene coltivata in queste terre fin dai tempi della centuriazione romana. Documenti di fine Ottocento come l'Annuario per la Viteicoltura e l'Enologia del 1893 identificano la Vernaccia Nera come miglior vitigno a bacca rossa delle Marche. L'intento di Terre

di Serrapetrona è appunto quello di proteggere e di conservare nel tempo questo vitigno, di divulgarne la storia e le tradizioni.

Orgoglio e riconoscimenti

Proprio di recente il Robbione, la bottiglia simbolo di Terre di Serrapetrona, ricevuto la doppia medaglia d'oro Best Wines al concorso più importante in Asia, il Chinese Wine and Spirit Award. «Siamo molto orgogliosi per questo riconoscimento - conferma Graidì - perché premia il nostro lavoro che è stato apprezzato da un mercato ancora da sfruttare sul fronte enologico. «Come dicevo prima, la nostra cantina si trova con tutto il territorio circostante nel cratere del terremoto. Si possono facilmente immaginare gli innumerevoli problemi da affrontare ma il più importante e complesso è trattenere la popolazione e i giovani in queste zone. Quello che possono fare le realtà economiche come Terre di Serrapetrona è impegnarsi per farci conoscere, promuovere il territorio, creare lavoro e un futuro economico». Quindi buon vino e una prospettiva economica per tutto il comprensorio. L'equazione sembra funzionare bene.

Andrea Fraboni

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'avvolgente grandezza del Robbione punta tutto sulla non spumantizzazione

«Il Robbione è il vino del nostro territorio perché ripropone la tradizione del vino fermo (non spumantizzato), perché è monovitigno di Vernaccia Nera, che è il vitigno autoctono di Serrapetrona infine perché è prodotto con il metodo tradizionale molto antico dell'appassimento naturale». Le parole per spiegare il Robbione (12 mesi in acciaio, 36 mesi in botte di legno di rovere da 25 hl e 12 mesi in bottiglia) sono di Stefano Graidì, a cui si possono aggiungere gli abbinamenti: selvaggina, carni rosse, brasato, piatti in porchetta, polenta e ossobuco. Le altre etichette di terre di Serrapetrona: Collequinto, Sommo e Borgiano sul fronte dei rossi; Unbianco (Pecorino e Sauvignon) e poi lo spumante rosato Blink che in molti definiscono straordinario.

