



Dal Medioevo ad oggi

Con Alberica Reina, rappresentante della seconda generazione alla guida della tenuta La Canosa, alla scoperta delle tendenze del mercato e dell'offerta di un territorio vocato, da secoli, alla viticoltura



I passaggi generazionali sono sempre portatori di grandi trasformazioni, in qualunque campo. Quando, però, è una tenuta vitivinicola che si prepara al grande salto, la fibrillazione, mista ad euforia, si tocca con mano. Perché il vino non è un prodotto come gli altri. Racconta il territorio. Racconta una visione. Racconta un sogno.

A La Canosa, tenuta con azienda agricola e cantina immersa nelle colline

marchigiane, ne sanno qualcosa. L'azienda si estende per 110 ettari, quaranta dei quali sono dedicati a vigneti per la produzione sia di vini tipici del territorio, sia dal respiro più internazionale, sfruttando al meglio le diverse esposizioni, le differenti altitudini che vanno dai 350 ai 550 metri e beneficiando della preziosa escursione termica tra le ore diurne e quelle notturne. Quest'anno sono due le grandi novità nell'aria: prossima-

La Canosa si trova a Rotella (AP)
www.lacanosaaagricola.it

mente saranno pronti a produrre i 13 ettari di Verdicchio recentemente acquistati, mentre la guida dell'azienda passerà nelle mani di Alberica Reina, figlia del fondatore Riccardo, che continuerà a supportarla su un cammino che si annuncia orientato, fin da principio, ad attrarre un target giovane, ma non disconosce le profonde radici storiche della tenuta. La Canosa, infatti, prende il nome dal vicino borgo Poggio Canoso, uno dei quattro castelli di Rotella, edificato tra il XII e il XIII secolo dai monaci Farfensi (poi Benedettini) nel cuore della Val Tesino. Nelle antiche mappe molti di questi campi erano marcati con l'emblematico segno della vite e questo è stato uno dei principali motivi che ha spinto il padre della futura amministratrice a credere nelle potenzialità di quest'area, vocata alla viticoltura già dai tempi del Medioevo. Ne abbiamo parlato con Alberica Reina.

Quali sono le attese per i 13 ettari di Verdicchio e il passaggio di consegne tra suo padre e lei?

«I vigneti acquistati si trovano nella zona del Verdicchio dei Castelli di Iesi Doc Classico. Essendo vigne di tre età diverse, stiamo progettando tre vini diversi, che avranno la medesima cura dei nostri bianchi attuali. Saranno un Classico, un Superiore e una Riserva. Il passaggio di consegne, invece, è una tappa obbligata che, se fatta correttamente, permette di trasmettere la passione e le conoscenze necessarie a continuare un'avventura che il prossimo anno raggiungerà i 50 ettari vitati. Con la mia guida proverò a imprimere un nuovo approccio, nuova comunicazione, nuovi canali, clienti più giovani. Ma mio padre continuerà a starmi accanto per guidarmi sulla



strada giusta».

Quali sono i principi vi guidano nella produzione dei vini?

«La filosofia della tenuta La Canosa è produrre vini di qualità utilizzando le più avanzate tecnologie, nel rispetto della tradizione e simultaneamente reinterpretabili in chiave moderna. Oltre all'incredibile potenzialità della terra, questo è possibile solo grazie alla passione e alla dedizione delle persone che danno il loro contributo ogni

PEKÒ, NUMMARIA E NULLIUS

Le tre etichette Pekò, Nummaria e Nullius sono l'espressione migliore de La Canosa e del suo territorio di riferimento. Pekò, Offida Pecorino Docg, è piacevolmente fresco e amante del mare, ha bassissime rese per ettaro e gode della massima cura nella lavorazione; Nummaria è l'interpretazione originale della cantina del Rosso Piceno Superiore Doc, un vino autorevole, gaudente e ribelle; il Nullius è la sua peculiare versione del Sangiovese, intraprendente, rotondo e sorprendente. «Pekò è la nostra versione del vino bianco più rappresentativo del Piceno – spiega Alberica Reina – perfetto in abbinamento con pasta farcita in bianco, brodetto e pesce in genere, ma anche carni bianche in salsa, a base di erbe, formaggi freschi o funghi. Nummaria è una versione più elegante e suadente del Rosso Piceno Superiore Doc, il vino che si avvicina alle tendenze di mercato pur mantenendo una forte personalità. In tavola lo consigliamo in abbinamento a carni bianche in porchetta, anatra al tartufo nero e cacciagione alle castagne. Nullius è la rappresentazione di cosa sa dare il Sangiovese nella nostra tenuta: concentrazione, colore, corpo, carattere e avvolgenza. Per questo è l'accompagnamento ideale per bolliti misti, stracotti di manzo, fegato, insaccati speziati e formaggi stagionati».

NOTE DISTINTIVE

La rilevante sapidità è sicuramente il primo aspetto che emerge in modo preponderante sia nei bianchi che nei rossi de La Canosa, grazie alla mineralità dei suoli su cui sono installate le viti



NOMEN OMEN

I nomi dei vini della tenuta La Canosa si ispirano all'eredità latina e al territorio marchigiano su cui si sviluppano i filari e la cantina. Sono stati ideati per mettere in risalto alcuni eventi storici che hanno caratterizzato le colline su cui per secoli è passata la storia e oggi si arrampicano le viti. Il Nummaria, blend di Montepulciano e Sangiovese, nasce ad esempio dall'espressione latina Theca Nummaria, ovvero cassaforte dei documenti importanti; il Pekò deve la sua denominazione al nome del tipico vitigno piceno Pecorino; il Nullius, interpretazione della cantina del Sangiovese, è un richiamo alla bolla papale Nullius Diocesis con cui il comune di Rotella e dintorni, grazie al grande potere dei monaci Farfensi, ottenne la piena autonomia economica e politica; il Servator, Offida Passerina Docg, riprende il nome del conservatore di documenti pubblici, colui che custodiva la memoria storica del territorio; il Monachus, Marche Chardonnay Igt, è un omaggio ai monaci benedettini, primi grandi viticoltori noti dell'area; il Consus, Marche Rosato Igt, allude alla divinità romana del grano, in omaggio alla fertilità della terra a grande vocazione agricola, oltre che vitivinicola.

IL TREND

Il mercato chiede sempre più vini-frutto, con tenore alcolico non eccessivo, puntando su eleganza e complessità

giorno. Quando mio padre si innamorò di questa terra, tra imponenti montagne e valli incantevoli nel cuore del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, impostò un nuovo ambizioso progetto vitivinicolo che sfruttasse appieno le caratteristiche del terreno. La distribuzione dei diversi vitigni coltivati in azienda è stata stabilita in modo da conseguire, sulla base di differenti altitudini ed esposizioni disponibili, le maturazioni degli acini più equilibrate, e da favorire nei singoli casi l'espressione più fedele possibile del proprio terroir. Ecco quindi perché troviamo il Pecorino ad un'altitudine di circa 500 metri sul livello del mare con esposizione a Nord, il Sangiovese e la Passerina esposti a Sud, sino ad un'altitudine di 580 metri sul livello del mare. Il Montepulciano a circa 450 metri sul livello del mare ed esposto a Sud-Est. Le generose potenzialità di questa terra sono pienamente esaltate in cantina grazie all'uso delle più avanzate tecnologie che consentono di controllare perfettamente le temperature durante tutto il processo di vinificazione: dal ricevimento delle uve a tutto il percorso di fermentazione dei mosti fino alla maturazione in tonneau di rovere di Allier e l'affinamento in bottiglia. Vitigni autoctoni come Sangiovese, Montepulciano, Passerina e Pecorino sono il business principale della cantina, com'era

nel XII-XIII secolo, quando queste varietà venivano coltivate dai monaci benedettini a Poggio Canoso».

Quali sono le caratteristiche distintive dei vini La Canosa?

«La rilevante sapidità è sicuramente il primo aspetto che emerge in modo preponderante sia nei bianchi che nei rossi, grazie alla mineralità dei suoli. Il terreno su cui crescono le nostre vigne è calcareo e argilloso, molto minerale, gode di brezze termiche estive e di buone precipitazioni che favoriscono specificità e coltivazione della vite. I nostri bianchi si contraddistinguono anche per la loro freschezza, dovuta appunto alla combinazione di altitudine ed esposizione adottata per la coltivazione, mentre i rossi, grazie alle proprietà del suolo, mettono in risalto il bilanciamento, la tonicità e la fragranza dei loro tannini, con note olfattive e gustative di muschio, menta e mughetto. Piacevolezza e buona beva rappresentano il comun denominatore di tutte le etichette. Il nostro obiettivo è proporre vini che abbiano una propria identità, volti a valorizzare il patrimonio della tradizione con intelligenza e modernità, sfruttando le preziose peculiarità della zona attraverso una visione più ampia».

Com'è andata la vendemmia 2021 e quali sono le attese per quella 2022?

«Il 2021 è stato un anno di scarsissime precipitazioni primaverili ed estive, come non era mai accaduto nel Piceno: -47 per cento in primavera, -40 per cento in estate verso le medie. La vendemmia è stata scarsa ma di altissima qualità. La giacitura delle nostre vigne, rinfrescate dall'altitudine e dal monte dell'Ascensione che le protegge, si giova della brezza costante generata dall'inversione termica data dall'equidistanza dal mare Adriatico e dai Monti Sibillini. Viste le recenti nevicate che hanno ricostituito le riserve idriche del sottosuolo, ci aspettiamo un buon 2022, con l'entrata in produzione di vigne piantate 4 anni fa».

Quali sono le principali tendenze del mercato e come stanno cambiando i gusti dei consumatori?

«Il mercato si sta orientando sempre più su vini-frutto, con un tenore alcolico non eccessivo, puntando su eleganza e complessità. Proprio il lavoro che abbiamo fatto sui nostri vini rossi operando con macerazioni a freddo ed attenti delestage e sui nostri vini bianchi con lavorazioni in completa riduzione di ossigeno».

■ **Alessia Cotroneo**

