# Bianchello d'Autore

bianchello-dautore-01-315294f4

Una delle storiche vie di collegamento tra la costa adriatica e il cuore dell’impero Romano, la valle del Metauro, che si estende per ben 1400 km tra Toscana, Umbria e Marche fiancheggiando l’altrettanto importante corso d’acqua omonimo, è da sempre territorio rinomato per la produzione vinicola. Quel fiume celebrato anche dal Tasso (“O del grand’Apennino/ figlio picciolo sì ma glorioso”) nella sua famosissima Canzone, è il centro di una denominazione non sufficientemente celebrata come il Bianchello del Metauro, le cui origini affondano - anche in questo caso in tutti i sensi - nella leggenda, dato che le prime (e importanti) tracce si hanno grazie a Tacito, storico romano secondo il quale il vino ebbe un ruolo centrale nella fondamentale Battaglia del Metauro del 207 a.C, episodio centrale della seconda Guerra Punica, dove la vox populi vuole che le truppe romane ebbero la meglio sull’esercito di Asdrubale (anche) grazie al troppo Bianchello tracannato la sera prima dai cartaginesi. Diceria o meno, quello che è certo è che il vino a base di Biancame, vitigno territoriale a bacca bianca se ne esiste uno, ha avuto una storia moderna di affermazione ben più travagliata. È infatti del 1969 l’assegnazione della DOC, ma il pieno riconoscimento di un vino di così indubbie qualità è ancora da venire. Ecco perché è lodevole, tra le altre iniziative tese a diffonderne la conoscenza, la partnership di 9 cantine che, con il supporto dell’Istituto Marchigiano di Tutela Vini, hanno creato il progetto "Bianchello d’Autore”, un ambizioso piano di iniziative destinate a restituire al Bianchello il suo ruolo nel panorama enologico italiano. In un territorio che attualmente vede destinati alla produzione del Bianchello circa 200 ettari, per un totale annuo di poco superiore al milione di bottiglie, le cantine Bruscia, Cignano, Il Conventino di Monteciccardo, Di Sante, Fiorini, Cesare Mariotti, Claudio Morelli, Terracruda e Fattoria Villa Ligi fanno da apripista per un progetto di sviluppo ambizioso, che tende a ridefinire anche i canoni e la collocazione del Bianchello nelle sue varie versioni (fermo, spumantizzato, in versione dolce). Ecco allora di seguito un assaggio (tutti di grande valore!) per ogni cantina coinvolta nel progetto.



**BRUSCIA**

**Bianchello del Metauro Superiore DOC Lubác 2018**

Zona di San Costanzo, da un’azzeccata vendemmia selezionata. Pesca dalla polpa bianca, albicocca e bella traccia di erbe aromatiche sullo sfondo. Bocca compatta e densa, con finale piacevolmente ammandorlato.



**CIGNANO**

**Bianchello del Metauro Superiore DOC San Leone 2018**

Zona di Fossombrone, una bella realtà con un progetto risalente agli anni ’60. Un vino intenso, dal naso di pesca-noce dalla polpa gialla e scorza di lime, con sentori di ginestra. Alla bocca salino, di bella compattezza e pienezza gustativa.



**IL CONVENTINO DI MONTECICCARDO**

**Bianchello del Metauro Superiore DOC Brecce di Tufo 2018**

Montecicardo, con terreni a matrice prevalentemente sabbiosa. Un naso complesso, pompelmo rosa, lemongrass, una lieve traccia balsamica sullo sfondo. Bocca sapida, compatta, di eccellente persistenza gustativa.



**DI SANTE**

**Bianchello del Metauro Superiore DOC Giglio 2018**

Da un progetto biologico e terreni a prevalenza tufacea, in zona Carignano di Fano, bocca di chinotto

e biancospino, con un bel profilo di erbe aromatiche. Bella spalla acida alla bocca, tensione ed eccellente persistenza di sorsata.



**FIORINI**

**Bianchello del Metauro Superiore DOC Tenuta Campioli 2018**

Barchi, comune di Terre Roveresche, da un bel progetto biologico. Naso floreale, biancospino e glicine, con evidenza di agrumi, lime e pompelmo rosa, bocca fresca e tesa, salino e con ritorno agrumato.



**CESARE MARIOTTI**

**Bianchello del Metauro Superiore DOC Piandeifiori 2016**

Comune di Montemaggiore, una realtà esistente dagli anni ’30 del secolo scorso, con focus assoluto sui territoriali. Un Bianchello dal naso di melone ed ananas, bella traccia floreale, bocca di spessore, eccellente persistenza, con ritorno della traccia agrumata.



**CLAUDIO MORELLI**

**Bianchello del Metauro Superiore DOC Borgo Torre 2018**

Un progetto monografico dedicato al Bianchello fin dagli anni ’70 del secolo scorso. Un vino dal naso di bergamotto e biancospino, con bell’accenno vegetale, di erba appena sfalciata. Bocca minerale, con eccellente persistenza gustativa.

**TERRACRUDA**

**Bianchello del Metauro Superiore DOC Campodarchi Argento 2018**
Dal vigneto storico aziendale, un vino di un bel giallo paglierino, al naso note di susina gialla e lemongrass, e vegetale, di fiori gialli. Alla bocca sapido e teso, con ritorno della traccia fruttata sul finale.

**FATTORIA VILLA LIGI**

**Bianchello del Metauro DOC Albaspino 2019**
Zona San Costanzo, da vigne in conduzione biologica, un Bianchello di ottima tensione gustativa. Naso di mela verde e fiori gialli, con traccia erbacea sullo sfondo, bocca compatta, sapida e di bella freschezza.

*Romagnolo verace, Luca Gardini inizia giovanissimo la sua carriera, divenendo*

*Sommelier Professionista nel 2003 a soli 22 anni, per poi essere incoronato, già l'anno successivo, miglior Sommelier d'Italia e – nel 2010 – Miglior Sommelier del mondo.*