Il Bianchello del Metauro Doc verso la svolta Bio

bianchellodautore-ec7e2576

Il Bianchello del Metauro Doc, dal profumo autentico delle Marche, si prepara alla svolta bio. Una scelta naturale in una regione, prima in Italia per attività che si dedicano al biologico e in una provincia, quella di Pesaro e Urbino, nella top ten per numero assoluto di aziende agricole biologiche. L'amata Doc marchigiana, che nel 2019 ha celebrato i suoi primi 50 anni di Denominazione controllata, vanta una filiera virtuosa che opera con passione assecondando i ritmi della terra. Protagonisti sono le nove cantine collocate nelle colline di Pesaro e Urbino che hanno dato vita al progetto "Bianchello d'Autore", con il sostegno dell'Istituto Marchigiano di Tutela Vini.

"Il percorso biologico – condividono i produttori – *rappresenta una scelta etica che pone al centro la sostenibilità ambientale, la viticoltura di qualità e il rispetto del consumatore: principi cardine per affrontare le sfide del futuro. L'agricoltura bio offre, inoltre, margini di crescita e sviluppo su mercati esteri, dove il consumatore è attento e sensibile a prodotti puliti e di qualità".*

I produttori sono: Bruscia, Cignano, Claudio Morelli, Il Conventino di Monteciccardo, Di Sante, Fiorini, Mariotti Cesare, Terracruda, Fattoria Villa Ligi. Famiglie (giunte alla terza generazione) che seguono l'intero processo produttivo, dalla vendemmia alla promozione, nel rispetto di rigorose norme condivise volte a mantenere la fertilità del terreno e l'equilibrio tra le componenti biologiche ed organiche. Guardare al futuro è fondamentale soprattutto in un'annata difficile, causa Covid, per i consumi, anche del vino. Ma non per il Bianchello del Metauro Doc, che sta per chiudere il 2020 con un bel segno più sulla produzione di qualità.

Al 14 ottobre si attestava su un totale di 1 milione di litri di vino contro gli 800 mila litri del 2019: segnando un incremento del 20% rispetto all'annata passata. Un buon viatico per pensare con ottimismo al futuro.

"Questi dati – commentano i produttori – *significano che si sta lavorando nella direzione giusta in un periodo particolarmente difficile, ma le cantine sono aperte e siamo pronti per la ripartenza, fiduciosi di*

lavorare di nuovo con clienti stranieri. Stiamo facendo investimenti strutturali sia nella logistica che in cantina attraverso l-ecommerce,la grande distribuzione e il delivery per affrontare l'emergenza sanitaria con programmazione e lungimiranza. Le aspettative a fine vendemmia – concludono i Bianchellisti - sono state confermate sia dal punto di vista olfattivo che gustativo. Abbiamo ottenuto un ottimo vino con il quale auspichiamo di brindare insieme al Natale e al nuovo anno".