

Altri vitigni bianchi di secondaria importanza sono il *Belmamolo* della provincia di Pesaro, l'*Agostino* della provincia d'Ascoli, la *Malvasia bastarda*, ecc., dei quali, per la limitatissima diffusione, stimiamo superfluo darne i cenni descrittivi.

Uve da vino rosse.

VERNACCIA. — Diamo il primo posto a questo vitigno non già per la sua diffusione, che disgraziatamente va sempre più restringendosi, ma perchè è uno dei vitigni caratteristici della regione marchigiana, troppo sconosciuto dai nostri viticoltori.

Se un augurio c'è permesso di fare, per l'avvenire dell'enologia marchigiana, si è quello di veder ritornato ai primi onori il vitigno di Vernaccia, sia per usarne come correttivo d'altri mosti più fiacchi, sia per farne base di un tipo di vino da pasto, capace di fare apprezzare le Marche sui mercati vinicoli nazionali ed esteri.

La Vernaccia si coltiva per lo più alta maritata all'acero.

Della Vernaccia si hanno due varietà: una a grappolo mediocrementemente serrato, ed una a grappolo sciolto. Gli acini sono grossetti, rotondi, di color nero-azzurro, ricoperti di un denso strato ceroso. Le foglie sono arrotondate, con cinque lobi; la faccia superiore verdeoscura e l'inferiore pelosetta, colle nervature per buona parte della loro lunghezza rossastre. Il tralcio è robusto con internodi brevi.

La maturanza è piuttosto tardiva, per cui dovrebbero destinarsi a questo vitigno l'esposizione soleggiata ed i luoghi riparati dai venti freddi del nord.

Il succo è senza aroma ed ha un sapore piuttosto aspro che lo rende sgradito. Colla fermentazione però l'angolosità del mosto sparisce per conferire invece al vino un garbo particolare che ne forma il pregio.

Il titolo zuccherino oscilla fra il 20 ed il 22 per cento.

SANGIOVESE. — Questo vitigno si può dire oramai il più diffuso della regione. Esso è stato da non troppi anni importato nelle Marche dalla Toscana e dalla Romagna, e secondo la sua provenienza ricorda appunto i caratteri ora del *Sangiovetto* ora del *Sangiovese* romagnolo. Però in questa regione marchigiana le buone qualità dei due vitigni summentovati subiscono un leggiero deterioramento, tantochè alcuni oggi si domandano impensieriti se la sua grande diffusione ed il favore incontrato nei primi anni, non siano per riuscire dannosi all'avvenire del nostro vino.

Nei primi tempi si stimò fosse vitigno da farne un vino, senz'altre mescolanze di mosti, ma la cattiva riuscita del prodotto ha dimostrato che, se può essere considerato come ottima base di un buon vino da pasto, deve del tutto abbandonarsi l'idea di farne un vino di esclusivo Sangiovese. Alcune varietà però provenienti dalla Romagna ed allevate in terreni argillosi-calcarei con esposizione di mezzogiorno, danno anche sole un vino di qualche valore.

miglianza col *Greco* e *Montanaro*, ma mentre questi ultimi sono atti a somministrare buoni vini da pasto, il grato aroma della *Malvasia* la fa preferire per vini aromatici-liquorosi.

MONTANARO. — Il vino di Montanaro ha caratteri molto affini a quello di Greco, e nella zona dei colli si usa mescolare al Verdicchio nella fabbricazione di quei vini bianchi generosi da pronta beva, dei castelli marchigiani.

La mancanza di razionalità nella fabbricazione, fa sì che il vino riesca troppo colorito (giallo) e non limpido. Lavorandolo però accuratamente si avrebbe la materia prima per buoni vini secchi ed anche per eccellenti spumanti naturali.

MOSCATO BIANCO. — Tiene il posto fra i vini liquorosi aromatici, attesa la sua dolcezza ed il grato odore. Il consumo però che si fa dell'uva per uso tavola rende limitatissima la fabbricazione dei Moscato, dei quali si può dire non si faccia commercio.

Il vino di Moscato bianco, come oggi vien fatto da noi, invecchiando deteriora e perde il suo profumo caratteristico.

Non sarà fuor di luogo riunire qui in un quadro i risultati delle analisi dei vini bianchi Marchigiani fatte nella circostanza della sunnominata esposizione:

| VINO | DENSITÀ | ALCOOL | GLUCOSIO | ACIDITÀ |
|-----------------------------------|---------|--------|----------|---------|
| Verdicchio da pasto | 0.9962 | 11.5 | 1.6 | 7.7 |
| Id. liquoroso aromatico | 1.00231 | 11.5 | 2.25 | 7.10 |
| Trebbiano da pasto | 0.9941 | 12.6 | 1.0 | 7.5 |
| Id. liquoroso | 1.0177 | 9.0 | 4.525 | 7.55 |
| Greco | 0.9935 | 11.5 | 1.0 | 6.5 |
| Ribona | 1.0099 | 9.8 | 3.0 | 7.6 |
| Malvasia | 1.0076 | 9.9 | 3.0 | 7.2 |
| Montanaro | 0.9941 | 12.2 | 1.1 | 8.0 |
| Moscato bianco | 0.9954 | 11.3 | 3.0 | 7.9 |
| Pecorino | 1.0179 | 10.5 | 4.0 | 6.5 |
| Dolcino | 1.0086 | 10.9 | 3.2 | 6.0 |
| Empibotte | 90.954 | 9.5 | 1.5 | 7.0 |

Vini di vitigni rossi e neri.

VERNACCIA. — Può dare nelle Marche un generoso vino da pasto di un bel colore e di sapore aggradevole. Però si conserva ancora il vezzo, lamentato già dalla prelodata Commissione, di dare al vino di *Vernaccia* il carattere di un vino liquoroso.

La *Vernaccia* sarebbe pure buon correttivo di altri mosti, e potrebbe concorrere opportunamente come ingrediente prezioso nella fabbricazione di un vino da pasto, tipo Marchigiano.

Nel Concorso agrario regionale tenuto in Ancona nel 1877 la Giuria, a proposito dei vini rossi da pasto, emetteva il seguente giudizio:

“ Per ciò che riguarda i vini rossi da pasto la Commissione è lieta di partecipare che nel territorio della regione si è fatto un importante progresso. Infatti nei saggi provenienti dalle Marche . . . comincia a preponderare un tipo comune, che per colore, limpidezza, forza, sapore fondamentale e grazia, si accosta, quantunque tuttora a molta distanza, al piccolo Bordeaux, tenendo il mezzo fra questo ed il Chianti. Questo vino, per quanto fu dato di rilevare dalle schede degli espositori, è ottenuto mescolando insieme due terzi di mosto di Sangiovese ed un terzo di *Vernaccia* senza odore (*colore e pomino* dei toscani), ovvero metà di Sangiovese, un quarto di *Lacrima* ed un quarto di *Vernacce* diverse, sempre senza appassimento, ma sempre scegliendo e spuntando i grappoli.

“ Se i produttori raddoppieranno ancora un poco di diligenza per ispogliarlo ed otterrà per così dire una maggiore sottigliezza della sua massa, non solo lo renderanno più gradito e durevole, ma anche assolutamente pregevolissimo. ”

SANGIOVESE. — Abbiamo detto già, parlando del vitigno, qualche cosa sul vino che ne deriva. Volendone fare un vino di puro Sangiovese si ha un prodotto troppo aspro ed astringente, qualche volta scolorito, che invecchiando non migliora tanto quanto il Sangiovese toscano, ma al paro di questi altera il proprio colore, ingiallendo. Il Sangiovese può servire come base di buon vino da pasto, specialmente se il vitigno viene importato dagli Abruzzi.

Parlando precedentemente della *Vernaccia*, abbiamo accennato alle proporzioni con cui il Sangiovese può concorrere nella formazione di un vino da pasto di credito.

Per un vino da pronta beva qualche cantina, come quella del signor Guglielmi di Iesi, adotta la proporzione seguente:

| | | |
|---|----|-----------|
| Sangiovese comune | 52 | per cento |
| Sangiovese dell'Abruzzo (<i>Montepulciano</i>). | 16 | per cento |
| Uve rosse comuni promiscue | 16 | per cento |
| Uve bianche (<i>verdicchio o greco</i>) | 16 | per cento |

Il commendatore Froio giudica il Sangiovese delle Marche, un vino tipico che ha tutte le qualità richieste in un buon vino da pasto, e conclude:

“ Tanto mi pare buono questo tipo di vino che vorrei si smettesse dal fare altri vini ed altre ricerche, e si curasse invece, anche modificando i vitigni, di fare molto Sangiovese, affinchè il commercio potesse disporre in grande quantità. ”

BALSAMINA. — La *Balsamina* dà un vino di color rosso-violaceo che non può da solo servire a pasteggiare perchè dotato di fragranza. Tuttavia, ove se ne faccia una ragionata miscela con altre qualità, o si ricorra a *Balsamine* di pianura, ne potranno risultare dei vini scelti