

Io VINO 2025 – Riflettori accesi su Marche e Campania

venerdì, 21 marzo 2025



di *Alessandra D'Annibale*

Nella suggestiva cornice del Courtyard by Marriott Roma Central Park si è svolta domenica 16 marzo l'VIII edizione dell'evento dedicato ai vitigni autoctoni di Marche e Campania. Due regioni ricche di storia e tradizioni enologiche hanno riunito produttori ed esperti di vitigni autoctoni per regalare approfondimenti su vini poco noti ma tipici di queste due regioni e promuovere la storia, l'ampelografia e le varietà territoriali della dorsale Appenninica centrale.

Tra i vitigni più antichi delle Marche non poteva mancare il **Ribona**, una piccola ma preziosa denominazione marchigiana. Molte le aziende che si sono contraddistinte per eccellenza e lavorazione del vino, tra queste l'azienda vitivinicola **Casaleta**, vignaioli indipendenti, fedeli a territorio e tradizioni, da oltre tre generazioni coltivano principalmente Verdicchio dei Castelli di Jesi e alcuni vitigni a bacca rossa come il Montepulciano, Lacrima di Morro e Sangiovese.

Altra azienda interessante è **Cantina Sant'Isidoro** anche loro producono Ribona, Sangiovese, Montepulciano e Lacrima di Morro. Vini potenti ma equilibrati che non stancano mai.

Protagonista assoluto della Campania: **Asprinio d'Anversa**, un vitigno unico e di grande fascino che ci ha condotti in un viaggio nella spettacolare viticoltura eroica di questa splendida regione. Tra le aziende che meritano un plauso particolare c'è **Historia Antiqua**: un'azienda quasi tutta al femminile, che ha sviluppato un progetto intorno al vino, perché il vino non è fatto di sola uva; 45 ettari, impiantati a uve di Greco di Tufo, Fiano di Avellino, Coda di Volpe, Falanghina e Aglianico nella versione Taurasi Docg e Aglianico Doc da cui hanno prodotto, nel corso di più di 60 anni di attività, pregiatissimi vini e raffinatissime grappe.

Infine, **Villa Matilde Avallone**, altra interessante azienda che nasce alle pendici del vulcano spento di Roccamonfina. Il legame con la cultura e le tradizioni del territorio sono quindi il principio della storia e il fondamento della filosofia di quest'azienda, i cui vini sono il frutto di un'incessante attività di studio e ricerca per l'individuazione dei vitigni che diedero vita ai vini più antichi di questa terra: *l'Aglianico e il Piediroso*.

Interessante la Masterclass dedicata all'abbinamento vino-pizza presentata dalla giornalista, sommelier e appassionata di cucina e di vino: **Antonella Amodio**

Dalla tradizionale Margherita alla creativa Quattro Stagioni,

ogni pizza è stata accompagnata da un vino accuratamente selezionato per esaltare sapori e sfumature. Tra i protagonisti, tutti i più grandi pizzaioli amati dal pubblico e le migliori pizzerie da provare almeno una volta nella vita, come la **Gatta Mangiona** a Roma di Giancarlo Casa, punto di riferimento istituzionale della tradizione dell'impasto romano.

La masterclass, così come il libro, ha raccontato l'armonia perfetta tra Pizza e Vino. Un binomio felice, una selezione accurata di pizze rosse e bianche in abbinamento a Ribona e Asprinio, per avere una panoramica completa delle possibilità, tanto da convincere anche i più reazionari amanti della birra. La pizza si abbina al nettare di Bacco esattamente come qualsiasi altro cibo. La sfida è, come sempre, trovare il bilanciamento perfetto tra contrasto e analogia per una miscela completa di sensazioni all'olfatto e al palato e in tutta onestà questo delizioso pairing tra Ribona, Asprinio e pizza ha raggiunto l'obiettivo!