

12 Novembre 2014

Moncaro

## Da Moncaro si brinda alla tecnologia e alla tradizione

Siamo andati ad assistere alla vendemmia di questa azienda pluripremiata, che oggi punta sui vini senza solfiti aggiunti



Marche

Cantine Moncaro rappresenta la più **importante realtà vitivinicola delle Marche**. I numeri raccontano solo in parte questa complessa realtà imprenditoriale, con i suoi 928 soci, 65 dipendenti e un fatturato di 24,4 milioni di euro (derivante per il 60% dall'export con oltre 40 paesi di destinazione). Moncaro è anzitutto un'azienda **fortemente radicata nel territorio**, grazie ai suoi agricoltori, ai suoi vigneti e alle 3 sedi (la cantina di Montecarotto nell'area dei Castelli di Jesi, la cantina del Conero a Camerano, alle pendici del Monte Conero e la cantina di Acquaviva nel sud delle Marche).

Siamo andati nella sede di Montecarotto proprio mentre si svolge la vendemmia: un momento di aggregazione e condivisione, reso possibile dall'abilità e dalla perizia di mani esperte che passano senza sosta da un filare all'altro.

E mentre in vigna si rivive questo **rituale di antica socialità**, nella sede centrale di Montecarotto si investe in ricerca tecnologica, concentrando tutte le energie verso un unico obiettivo: coniugare eccellenza qualitativa e salubrità del prodotto.

Ultimo traguardo, grazie alla partnership con l'enologo Riccardo Cotarella, di fama internazionale, è la realizzazione di **vini senza solfiti aggiunti**, contraddistinti dall'etichetta "Atavico". Si tratta del Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore - annata 2013 - e del Rosso Piceno Superiore Doc -annate 2012 e 2013. I solfiti aggiunti sono additivi utilizzati per limitare l'ossidazione dei vini e per rendere il vino più stabile nel tempo: **scegliere di toglierli significa lavorare per sottrazione, per rendere un vino il più naturale possibile.**

Ecco perché su tutta la gamma, Moncaro sta volontariamente riducendo i solfiti, per arrivare ad avere un tenore di SO<sub>2</sub> totale su tutta la produzione al di sotto del 50% del limite di legge.

?Sono stati selezionati e utilizzati ceppi di lievito che hanno la caratteristica di produrre una bassissima quantità di solfiti residui, quasi al limite della rilevabilità degli strumenti analitici? ci spiega Giuliano D'Ignazi, enologo di Moncaro.

Un progetto le cui basi sono da ricercare in trent'anni di esperienza nella coltivazione biologica, nella lotta guidata ed integrata - dove si presta una forte attenzione verso l'equilibrio vegetativo e produttivo della vite - e nella produzione esclusiva di vitigni autoctoni.

Il risultato? Vini di pregio che riflettono appieno i caratteri varietali dell'uva e che trovano un riscontro nei **181 podi raggiunti negli ultimi tre anni** nei maggiori concorsi e guide internazionali.

### **Potrebbe interessarti anche**

Vini senza solfiti aggiunti, traguardo raggiunto da Moncaro [1]

---

### **Links**

[1] <http://territori.coop.it/territori/vini-senza-solfiti-aggiunti-traguardo-raggiunto-da-moncaro>