



## Degustiamo un sorso Mancinelli –DOC Lacrima di Morro d'Alba Superiore 2005

Sulle dolci colline di Morro d'Alba, a circa 10 km. dal mare, nella provincia di Ancona, si coltivano i vigneti e gli oliveti di **STEFANO MANCINELLI**, in una zona dell'entroterra marchigiano particolarmente vocata. La superficie dell'azienda (52 Ha.) è per metà circa coltivata a vigneti specializzati per la produzione di vini a Denominazione di Origine Controllata, **LACRIMA DI MORRO D'ALBA D.O.C. e VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI D.O.C. CLASSICO**. Al fine di migliorare la qualità delle produzioni, la quantità di uve prodotte viene limitata sia in fase di potatura secca, che con un diradamento del frutto all'epoca dell'invaiaura. La vinificazione è limitata esclusivamente alle uve prodotte nei propri vigneti, e si avvale di metodi tradizionali di base, supportati da moderne attrezzature. Il Lacrima di Morro d'Alba è un vitigno conosciuto praticamente da sempre, sembra se ne parli in alcuni scritti risalenti all'epoca dell'antica Roma, di certo è citato in pagine di cronaca dell'epoca di Federico II. La sua area tipica è quella del comune di Morro d'Alba, piccolo paese in provincia di Ancona, a circa 20 km dal mare e dallo stesso capoluogo. Coltivato per decenni in forma pressoché anonima in quanto soltanto gli abitanti del luogo ne conoscevano l'esistenza e la particolarità del

prodotto vino che ne derivava, è giunto fino alla fine degli anni settanta, rischiando addirittura di scomparire, vista la difficoltà di coltivazione e di vinificazione. Soltanto agli inizi degli anni ottanta alcuni produttori, convinti dell'opportunità di far conoscere il prodotto e di valorizzarlo, sostenuti nel loro intento anche da personalità della pubblica amministrazione, sono riusciti a ridare nuovo lustro a questo vitigno. Il primo risultato è stato il riconoscimento della D.O.C. nel 1985, e successivamente la sperimentazione a livello enologico per ottenere un vino qualitativamente migliore. Da allora il Lacrima è sempre stato in continua ascesa, sia qualitativa che di immagine, riuscendo a conquistare porzioni di mercato che fino a qualche anno prima sembrava pura follia soltanto poter ipotizzare. Il nome Lacrima deriva dal fatto che la buccia dell'uva quando arriva al punto di maturazione, si fende, lasciando gocciolare, lacrimare, il succo contenuto. Questo fatto lascia intuire quanto sia difficoltoso poter raggiungere un punto ottimale di maturazione senza dover rischiare ogni volta di perdere la totalità del prodotto. Si immagina soltanto cosa potrebbe causare una pioggia violenta su dei grappoli arrivati a tale punto di maturazione: un dilavamento pressoché totale dell'intero prodotto.

La buccia dell'uva Lacrima, come detto, è abbastanza inconsistente, ma contrariamente a quanto questo potrebbe far pensare, ha uno spessore notevole, cosa che in fase di macerazione, fa sì che la cessione di antociani, tannini e sostanze coloranti, sia enorme. Questo è il motivo per cui, fino a quando non si è rivista la durata dei tempi di macerazione, il Lacrima è stato considerato un vitigno atto a produrre un vino con scarsissime possibilità di invecchiamento.

Oggi con le nuove tecniche, il Lacrima può dar luogo, anche se limitatamente ad annate ottimali, a vini che possono tenere bene anche 7-8 e perfino 10 anni di invecchiamento.

La D.O.C. comprende le intere superfici dei comuni di Morro d'Alba, San Marcello, Belvedere Ostrense, Ostra, Monte San Vito, e quella del comune di Senigallia ad esclusione delle parti prospicienti il mare.

Le superfici certificate a D.O.C. sono passate dai 7 Ha. nell'anno di concessione della Denominazione di Origine ai 24 Ha. circa nel 1995, agli attuali 150 Ha. con un aumento esponenziale, che lascia facilmente intuire come sia divenuto un prodotto richiesto ed appetibile.

Il vitigno Lacrima è un vitigno estremamente versatile; si adatta bene alla vinificazione classica per la produzione di normali vini da pasto, va benissimo in macerazione carbonica per ottenere un novello con fragranze sopra la media ed è stupendo per la vinificazione in passito: il prodotto che si ottiene è sicuramente uno tra i migliori vini, di questa tipologia, oggi esistenti sul mercato.

Per quanto riguarda il vino, la caratteristica principale sono gli spiccati e tipici profumi di rosa, viola e frutta del sottobosco.

Il vino non è ricchissimo in struttura, ma rivela una delicatezza ed una morbidezza estrema che fanno sì che sia un vino facilmente apprezzato anche da chi normalmente non consuma tale prodotto.

L'estrema facilità di beva e la piacevolezza sono alla base del successo che il Lacrima ha avuto e sta avendo tra i consumatori, oggi possiamo dirlo, di tutto il mondo.



**Sommelier Express**

**Caratteristiche organolettiche**

**Colore:** limpido, rosso rubino scarico con riflessi granati, abb. consistente

**Bouquet:** fruttato, abb. intenso, abb. complesso, fruttato, speziato, prugna, chiodi di garofano

**Sapore:** secco, abb. caldo, morbido, abb. Fresco, poco sapido, di corpo, abb. Equilibrato, intenso, abb. Persistente, fine,

**Temperatura di servizio 12°**

**Abbinamento gastronomico:** parmigiana, baccala al sugo

<http://www.mancinelli-wine.com>

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – [aitrescalini@colosseo.org](mailto:aitrescalini@colosseo.org)

[www.sommelierexpress.org](http://www.sommelierexpress.org)