

BONCI

Giuseppe Bonci

Col passare degli anni ho compreso sempre più che nella vita ci sono un destino preordinato, che sta quello di fare l'agricoltore e che forse era già stato scritto, affinché si continuasse la tradizione vitivinicola di famiglia.

Eppure c'erano stati anche quei saggi affinché ciò non accadesse, ma sono caduti nel vuoto e non hanno modificato di una virgola ciò che per me era stato preordinato.

Mio padre Lino e mio padre Mario mi incoraggiavano a uscire da quel loro mondo fatto di incertezze e costanti difficoltà e,

o di più, invece, dove sono arrivato se fosse stata accettata la domanda che avevo fatto per arruolarmi nell'Esercito Italiano come Ufficiale. Non lo seppi mai, anche perché, quando lo pensavo, non pensavo certamente che fra i requisiti richiesti per l'arruolamento si fosse il bisogno di appartenere ad una schiacciatura politica.

Sarei più tardi che, a quei tempi, una prima ma radicale scommessa è quella domanda di arruolamento ed è dettata dalle informazioni che ricevevano i carabinieri della tenenza di

vicolo sull'uscita di casa per chiedere un favore (occasione di tempo) o anche il permesso per bere (che era la cosa, come dicevo che dal resto mi venne, da essere ostinato, gli avrebbe dato più che vantaggi).

Ma, non l'ho mai capito quel posto e dal resto, come avrei potuto farlo?

Ricordo comunque che non soffrivamo molto per quel suo comportamento e la cosa ci schiacciava addosso: qui c'era da lavorare e non altro a ciò pensare.



con molti sacrifici, si impegnava per farne conseguire il diploma di partito elettrotecnico, nella speranza che potessi avere un futuro diverso.

Certe volte mi domandai come sarebbe stata la mia vita se avessi avuto l'opportunità di arrivare in una di quelle industrie, che agli inizi dei primi anni '80 qui nelle Marche avevano aperto i battenti un po' ovunque.

O invece come sarebbe stata la mia vita se fossi riuscito ad arrivare all'ENI nel momento in cui il marchigiano Matteo mi era il presidente, "basta" nelle aule, non lo nego, lo avevo ripreso anche dalle speranze, che però erano cresciute presto, perché avrei dovuto avere quelle conoscenze e quelle amicizie giuste che, invece, non avevo.

completata. Spesso, quando non conoscevo il soggetto, rivolgevo altre informazioni sulla sua moralità al padre del paese, il quale mi definì "sospetto proveniente da una famiglia dichiaratamente comunista".

Per lui l'appartenenza di mio padre e di mio zio a quella schiacciatura politica era un marchio indelebile e perenne.

Per così che quella mia richiesta fu respinta.

Per anni l'ho rivista soltanto via silenziosamente senza mai fermarmi a parlare con lui. Pensavo dall'unico punto della strada, quando scendeva da Cuscinonovo, diritto e senza mai voltarsi verso la nostra casa.

Eppure abbiamo a qualche chilometro dal paese e avrebbe potuto affacciarsi qualche

MI fa sorridere, oggi, pensare che la nostra storia di vignaioli è partita con due soli ettari, acquistati da mio padre e da mio zio nel 1952.

A quelle poche vigne non manco se ne aggiunsero altre e poi altre ancora, fino a costituire una pineta ma funzionale azienda vitivinicola, che quale la famiglia mise il nome di Valle Rossa. In ogni modo fu nel 1959 che iniziò la realizzazione di una vera e propria cantina alla quale fin da subito venne data un'importanza commerciale, arrivando, agli inizi degli anni '80, a interfrangere anche 30.000 quintali di uva e a interfrangere fino a un milione e mezzo di bottiglie da un litro, come voleva il mercato di allora.

Quelle grandi quantità richiedevano un

DOPI

impegno e una dedizione totale da parte di ogni elemento della famiglia e anche se si meravigliava il fatto che quella piccola azienda di due ettari fosse cresciuta, le risorse richieste non era comunque ai limiti ottimali.

Erano gli anni in cui si cominciava a pentirsi una crescita così nel vino, poiché sempre più si doveva confrontare sul mercato con le straordinarie vitificazioni che, grazie al supporto dei sussidi economici rimborsati dallo Stato, riuscivano a produrre pezzi per noi impensabili. La morte di mio padre, che avvenne nel 1981, e la perdita del suo grande contributo mi convinsero che era giusto il momento di dare un sostanziale cambiamento alle strategie aziendali con le quali intendeva rivalutare l'intera filiera produttiva di ciò che eravamo in grado di coltivare direttamente, dedicando comunque attenzione all'innalzamento del livello qualitativo della nostra produzione.

Avevo compreso che il mercato stava cambiando e che vi era una crescente domanda di qualità nel vino, il quale non veniva più visto come un elemento importante dell'alimentazione quotidiana, ma come un piacevole prodotto con il quale accompagnare una gastronomia che incominciava a diventare sempre più ricercata e ricca.

Un cambio radicale di mentalità per un mercato che non aveva più interesse per la quantità, ma che si orientava invece verso la qualità.

Si trattava di una grande trasformazione sociale che coinvolgeva un po' tutta la filiera agricolo-alimentare e, di conseguenza, tutto il comparto agricolo. Quel lento ma inesorabile mutamento richiese però del tempo per essere avvenuto, soprattutto da chi aveva sempre vissuto la campagna in modo profondo, con un rapporto di forte dipendenza con la terra attraverso la quale più si produceva e meglio si sopravviveva.

L'abbandono di questi vecchi concetti e pregiudizi provocò anche all'interno della mia famiglia molte illusioni, che non sono sempre state facili da superare, ma che, nel tempo, mi hanno condotto a costruire l'azienda che volevo io: di dimensioni umane, funzionale, nella quale poter far coincidere la qualità della filiera produttiva con l'innovazione, l'esperienza con la ricerca, prestando la massima attenzione a tutti i processi che interagiscono per l'ottenimento di un grande risultato.

Sono passati tanti anni e con molta serenità dico sì di non aver alcun rimpianto, anche perché credo di aver riconosciuto a quel decision che qualcuno aveva scritto per me e di aver fatto nella mia vita quello che mi è stato dato in sorte di fare, vale a dire il vignaiolo.

Non rimpiango di essere rimasto affascinato e entusiasmato dal mondo del vino e di aver permesso di far crescere quest'azienda, come non ho rimpianti per aver fatto solo ed esclusivamente il vignaiolo, né di far parte di una famiglia che ha costruito la propria storia su questo territorio che sento profondamente mio.

È una storia complessa che ha attraversato più di mezzo secolo, durante il quale la viticoltura e l'enologia si sono trasformate completamente e in questo veloce e radicale cambiamento si sono venute a creare situazioni positive e altre negative che devo dire, con orgoglio, ho saputo affrontare.

Un mare tumultuoso e difficile, un mercato in continuo mutamento che ha provocato alti e bassi nella vita di un azienda vitivinicola ed è forse per questo che, dopo tanti anni di duro lavoro, avrei voluto dare alle mie figlie maggiori sicurezze rispetto a quelle che invece non riusciva a costruire per loro, così da non farle stare in apprensione come lo sono stato io, tutte le volte che c'era un'annata difficile per una vendemmia complicata o per un semplice sussulto del mercato enologico.



Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC Passito

Zona di produzione. Il vino è prodotto dalla vinificazione delle migliori uve Verdicchio provenienti da un vigneto dell'azienda, situate in contrada Valle nel comune di Cupramontagna, in cui coltiva un'area di 13 ettari.

Tipologie del terreno di vigna. Uve di uva in una zona collinare su terreni di media pendenza con presenza di argilla, fondamentalmente calcarei, e pedicellato ad un altitudine di 300 metri s.l.m., con esposizione a sud.

Uve impiegate: Verdicchio 100%.

Sistema di allevamento: spalliera con potatura a cordone speronato.

Quantità di irrigazione: 3200 litri per Ha.

Tecnica di produzione. Le uve vengono avvinzate, dopo un lungo appassimento in grappia, in parte nella metà del mese di novembre e in parte nella seconda decade di dicembre. Le uve vengono poi appassite in grappia fino alla metà di gennaio, quindi a pressione alla temperatura soffice della sua regione e, dopo una prima tiratura del mosto, si rimescolano i ferri nel mosto e si dà inizio alla fermentazione alcolica che si protrae per 40 giorni in bottiglia di nuovo francese a girare fino a medio tostato e comincia a fare passaggio dove il vino resta per 8 mesi. Al termine di questo periodo e prima di assemblaggio delle partite e, dopo un breve periodo di stabilizzazione a una leggera filtrazione, il vino è messo in bottiglia per un ulteriore affinamento di altri 5-6 mesi prima di essere commercializzato.

Quantità prodotta: 3000 bottiglie l'anno.

Stato organolettico: Il vino si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso offre profumi complessi che spaziano dalla frutta secca all'albicocca seccata, dai cereali al miele di acacia, con note di tostatura e di fieno secca e un fondo di note a percezioni spiccate di vaniglia e anello. In bocca è avvolgente, pieno, dolce, morbido, caldo, con un'armonica eleganza, tonante e una buona sapidità. Breve, lungo e persistente, con un finale che ricorda i dolci secchi e la mandorla.

Prima annata: 1799.

La migliore annata: 1799 - 1798 - 2000.

Note: Il vino, che prende il nome dall'abbinamento di una uva chiamata Romano, raggiunge la maturità dopo 2 anni dalla vendemmia e il processo di maturazione è completo fra 12 e gli 8 anni.

L'azienda di provenienza della famiglia Boni dal 1902: l'azienda agricola si estende su una superficie di 90 Ha. di cui 30 vitati e 13 incolti da seminativi, ulivi e prati. Collabora in azienda l'ingegner Pierluigi Danni e l'ingegner Sergio Passuti.

Altri vini:

- I Bianchi:**
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC Superiore San Michele (abbinato 100%)
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC Riserva Boni (abbinato 100%)
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC Superiore La Cava (abbinato 100%)
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC Riserva Paterna (Verdicchio 100%)
Verdicchio dei Castelli di Jesi Spumante Rosé (Verdicchio 100%)
- I Rossi:**
Cascarella IGT Marche (Montepulciano 90%, Sangiovese 10%)

ROMANO BONO

77

