

Il “Piano B” di Marco Merli, in Umbria vini artigianali con i WineGlobe

27 Febbraio 2024

di Redazione



PERUGIA – “Il paesaggio è una costruzione dell’uomo. Non è una cosa che si guarda, ma che si fa. E se ci fermiamo talvolta a guardarlo, ammirando la forma dei campi o le file degli alberi o le curve delle colline, è perché l’uomo, nel corso dei secoli, ha saputo coniugare l’utilità con la bellezza, e tutti ci auguriamo che sappia ancora farlo”

Prendiamo in prestito le parole dello storico **Massimo Montanari** per raccontare **Marco Merli**, produttore di vini artigianali nell’Alta Valle del Tevere, in Umbria, molto conosciuto in Italia e all’estero, che dal 2018 sta preparando il terreno, delineando i campi e le curve delle

colline piantando cinque ettari di vigne nuove in un unico corpo, sopra ad un bellissimo poggio a 400 metri di altezza a ridosso del paese di Civitella Benazzone (frazione di Perugia), dove nella parte più alta verrà costruita la nuova cantina che presiederà i terreni circostanti.

In questi ultimi anni la decisione è stata quella di lasciare tutti i piccoli appezzamenti di vigne che gestiva sparsi in giro per l'Umbria, anche a diversi km di distanza, per dedicarsi al lavoro di queste vigne in un unico appezzamento in collina, nella natura incontaminata, al cospetto dei monti Tezio, Nero e Acuto, che dominano la vallata dove scorre il fiume Tevere.

Le nuove vigne sono circondate da alberi di olivi perimetrali che sono stati accuratamente recuperati, sparsi qua e là, all'interno degli undici ettari di terreno acquistati nel 2011 e compiendo quindi un grande lavoro di trapianto che conferisce oggi bellezza e armonia al territorio circostante. Territorio dove prevaleva il bosco in abbandono e si produceva fieno per gli animali. Oggi cinque ettari sono dedicati alla viticoltura, due all'oliveto e il resto tra grano, seminativi, bosco, tartufi, asparagi e animali.

Le vigne si distinguono per allevamenti a guyot, cordone speronato ramificato e alberello, differenti esposizioni, anche nord est appositamente desiderata, conduzioni diverse e una vigna a gradoni. Nel 2018 sono state piantate vigne di malvasia nera e ciliegiolo, nel 2019 quelle di trebbiano, moscato bianco e vermentino, poi a seguire malvasia di Candia da un vigneto di ottanta anni, sangiovese, e nel 2021 è stato piantato l'aleatico che oggi gode di vigne esclusivamente ad alberello sostenute da pali di castagno e bambù.

Il compost per vitalizzare il terreno è fatto da bucce, vinaccioli, vinacce e raspi che insieme generano un humus splendido utilizzato per la pacciamatura che nel tempo penetra nella terra attraverso le piogge e diviene un ottimo concime vegetale a rilascio lento e poco invasivo.

Nella cantina dove ancora oggi vinifica, in località Casa del Diavolo, sono appena arrivati 4 nuovi contenitori chiamati WineGlobe, dei recipienti di vetro ermetici da 225 litri con "bollitore" sulla parte superiore per gestire l'oscillazione del vino, come una sorta di "vasca da compenso" per monitorare l'abbassamento o l'innalzamento del vino e quindi evitare di non lasciare alcun margine che ossiderebbe il liquido.

"È un sogno avere un contenitore di vetro per la produzione del vino", confessa Marco. Quell'attesa del vino in bottiglia tanto cara ai produttori (e non solo) che conferisce levigatezza, finezza ed equilibrio del risultato oggi diviene possibile con questo contenitore di materiale non metallico ma minerale anche a favore dell'intera massa di vino. Finora non era mai stato utilizzato un contenitore più grande della damigiana da 54 litri. Inoltre "con il vetro

si riesce ad arrivare a una buona igienizzazione e controllo dell'eventuale sporco", racconta il vignaiolo.

Cinquanta damigiane, legno, cemento, acciaio, vetroresina e ora vetro, sono i contenitori nella cantina di Marco dove manca – per scelta – solo la ceramica e l'anfora, perché non gli piace lavorare il vino in ossidazione che risulterebbe difficile per la "gestione della fragilità" nella produzione dei suoi vini, dovuta anche all'abbandono di solforosa.

Piano B_bianco, Piano_B bianco "Lontano dal mare", Piano_B rosato e Piano_B rosso saranno i nomi dei vini di questo nuovo progetto, dei quali saranno in commercio entro l'anno il Piano_B bianco "Lontano dal mare" da uve moscato bianco con infusione di trebbiano e malvasia e il Piano_B rosso da uve sangiovese, ciliegiolo e malvasia nera, un tributo al vino rosso per eccellenza del centro Italia.

"A chi piace fare il vino e stare in cantina significa che piace sperimentare, però con il tempo mi sono reso conto che è necessario semplificare", racconta il vignaiolo, "perché si rischia di essere schiavi di questi virtuosismi di cantina che poi possono risultare non direttamente proporzionali nel bicchiere, e quindi è necessario capire i metodi più immediati, più semplici e anche meno usati che arrivino diretti al risultato".

Marco definisce il suo tempo "un'epoca più silente" dopo diciannove vendemmie alle spalle, e per questa ragione anche le nuove etichette dei vini saranno semplici ma complesse, racconteranno questo nuovo progetto, questa nuova strada, questa visione alternativa, questo sentire silenzioso, questo Piano_B, appunto. **Barbara D'Agapiti**

LE FOTO













