

Tenuta Graidi, il Robbione al centro di una verticale per i 20 anni del Serrapetrona Doc

4 Febbraio 2025

di Redazione



SERRAPETRONA – Tredicimila bottiglie di Robbione, vendute ogni anno tra l'Italia e l'estero, soprattutto in Olanda, Svizzera, Belgio, Regno Unito e Stati Uniti. Un vino che nasce da un vitigno autoctono, quello della Vernaccia Nera, che alla tenuta di **Stefano Graidi**, "Terre di Serrapetrona", si estende su 17 dei 21 ettari totali, a un'altitudine media di 600 metri sopra il livello del mare.

Dopo una raccolta manuale, i grappoli migliori vengono scelti e portati in cantina. Quindi, con

la vinificazione in acciaio con lieviti indigeni, vengono aggiunte le uve passite (il 70% del totale) e realizzato il blend che matura in botte diversi anni, prima che il prodotto realizzato finisca in bottiglia.

Proprio il Robbione è stato il protagonista di una degustazione verticale di scena ieri pomeriggio alla tenuta Graidì. Condotta dall'esperta **Cristina Mercuri**, acclamata Wine Educator e candidata Master of Wine. Un evento che si è svolto per festeggiare i 20 anni da quando il Serrapetrona Doc ha ricevuto l'etichetta di denominazione di origine controllata, il 18 agosto 2004.

Prima, però, una visita all'azienda, nella quale i presenti hanno scoperto le caratteristiche del territorio e della denominazione. Poi, hanno potuto degustare 9 diverse annate di Robbione, in particolare la 2005, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2015, 2016 e 2017. Selezionate appositamente per mostrare le condizioni di vino dopo diversi anni in bottiglia e per dimostrare la capacità evolutiva del vitigno. L'evento si è concluso con un aperitivo finale offerto dal negozio di alimentari di "Ezio il salumiere", con sede a Tolentino.

"Le nostre bottiglie raccontano e rappresentano la tradizione, il territorio e il lavoro di una zona vitivinicola piccolissima ma di grande valore nelle Marche — le parole del presidente della tenuta, Stefano Graidì — . Il Serrapetrona Doc è oramai una certezza, consolidata sul territorio e anche a livello nazionale. Una delle scelte enologiche che contribuisce direttamente alla qualità dei nostri vini è quella dell'appassimento naturale. La Vernaccia Nera ha un tannino decisamente amaro, ma la volontà di raccogliere i grappoli già maturi e di lasciarne una parte a sovra maturare per un paio di mesi, nella stanza del 'fruttaio' senza condizionamento di temperatura e umidità, ci permette di addolcire i tannini, senza disidratare troppo il frutto. Così si mantengono le caratteristiche organolettiche della varietà, che si ritrovano nei vini".

Il Robbione è la prima declinazione di fermo dalla Vernaccia Nera, fino ad allora impiegata esclusivamente per le bollicine. Un prodotto Doc capace di ritagliarsi uno spazio di tutto rispetto al fianco della più nota Vernaccia di Serrapetrona Docg, la versione spumantizzata a tripla fermentazione. La produzione di vino fermo alla tenuta Graidì, però, è affermata anche grazie ad altri due vini: il Collequinto (altro Serrapetrona Doc) e il Sommo (Marche Rosso Passito Igt). Il primo è l'espressione più diretta del vitigno, perché il contributo delle uve in appassimento è solo di circa il 5%. Il secondo conta di un passito al 100%, che si distingue per la sua capacità di essere dolce, mantenendo la piacevole bevibilità di un vino rosso.

Per Mercuri, con il Serrapetrona Doc "si dà vita a un vino unico, che merita una piena valorizzazione in un contesto contemporaneo — il suo commento — Una realtà di nicchia che

si estende su una superficie di soli 80 ettari, considerando anche le altre aziende del posto. La tenuta si configura come una realtà pionieristica, impegnata nella riscoperta e nell'esaltazione del vitigno Vernaccia in una chiave moderna e innovativa".

Quello che stupisce "è il metodo dell'appassimento — aggiunge — una tecnica antica che, in questo contesto, non è impiegata per conferire al prodotto robustezza e pesantezza, caratteristiche che lo legherebbero al passato, bensì per aggiungere una nuova dimensione al profilo organolettico del vino. Tale approccio consente di ottenere un prodotto dall'elevata versatilità gastronomica e con un notevole potenziale di affinamento".

La storia di "Terre di Serrapetrona"

La cantina "Terre di Serrapetrona" si estende per 66 ettari, tra boschi, ulivi e ruscelli, e conta di un vigneto di 21 ettari, diviso in 7 appezzamenti con diverse esposizioni. È nata alla fine degli Anni 90, dalla volontà di alcuni imprenditori della zona di rinnovare e valorizzare i vini da Vernaccia Nera, in particolare un vitigno a bacca rossa unico nelle caratteristiche, selezionato e coltivato dai contadini nel piccolo territorio di Serrapetrona. L'uva, infatti, era solitamente impiegata per la produzione di vino spumante, la Vernaccia di Serrapetrona, che aveva conquistato grande notorietà come vino della festa, da merenda e della tradizionale colazione pasquale marchigiana.

Partendo da un'antica testimonianza riportata nell'Annuario per la Viticoltura e l'Enologia del 1893, che descrive come dalla Vernaccia Nera di Serrapetrona si potesse ottenere un vino fermo tra i più apprezzati delle Marche, è sorta così la nuova impresa: permettere al vitigno di esprimersi in una nuova forma, grazie alla quale far emergere le qualità organolettiche e il potenziale evolutivo. È iniziata quindi la produzione di vini fermi, tra i quali si distingue in poco tempo il Robbione, prodotto col 100% di Vernaccia Nera, di cui una parte di uva passita, variabile in relazione alle scelte stilistiche che si sono succedute negli anni e all'annata.

La nascita della Doc

Successivamente, negli anni, anche altre cantine della zona hanno tentato la produzione di vino fermo. Visti gli interessanti risultati ottenuti nella zona, col decreto ministeriale del 18 agosto 2004 è stata istituita la Denominazione di Origine Controllata Serrapetrona, che definiva le caratteristiche e avrebbe tutelato, da allora, la produzione di vino fermo da Vernaccia Nera.

Oggi si sta lavorando a un'evoluzione della denominazione, affinché vini realizzati nell'ambito della denominazione con la tecnica dell'appassimento, attualmente non obbligatoria, possano

essere ulteriormente valorizzati, con una menzione Riserva.

