



**RASSEGNA STAMPA 2022** 

## FUORI RASSEGNA





Roggio del Filare Rosso Piceno Superiore - 2019





## **Jecanter**° WORLD WINE AWARDS

This is to certify that

Velenosi, Roggio del Filare Rosso Piceno Superiore, Le Marche, Italy 2019

has been awarded a Bronze medal & 86 points in the Decanter World Wine Awards 2022





MASI MICHAEL HILL SMITH MW, CO-CHAIR











# Decanter WORLD WINE AWARDS

This is to certify that

Velenosi, Villa Angela Offida Pecorino, Le Marche, Italy 2021

has been awarded a Bronze medal & **87** points in the Decanter World Wine Awards 2022



SARAHJANE EVANS MW













## Decanter WORLD WINE AWARDS

This is to certify that

Velenosi, Verso Sera Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo, Abruzzo, Italy 2020

has been awarded a Bronze medal & 87 points in the Decanter World Wine Awards 2022





MICHAEL HILL SMITH MW, CO-CHAIR



### WINE

Ludi Offida D.O.C.G. Rosso

VINTAGE: 2018

Velenosi Vini

HAS BEEN AWARDED WITH



By The Judging Panel At 2022 LONDON WINE COMPETITION

Sid Patel

Director, LWO





6







### WINE

#### Ninfa Marche IGT Rosso

VINTAGE: 2019

Velenosi Vini

HAS BEEN AWARDED WITH



By The Judging Panel At 2022 LONDON WINE COMPETITION

Sid Patel

Director, LWC







# Decanter WORLD WINE AWARDS

This is to certify that

Velenosi, Villa Angela Offida Pecorino, Le Marche, Italy 2021

has been awarded a Bronze medal & **87** points in the Decanter World Wine Awards 2022



NDREW JEFFORD,



RAH JANE EVANS MW CO-CHAIR



URN MS,

MICHAEL HILL SMITH MY















**FUORI RASSEGNA 2022** 















**UELENOSI** 







Wine Tasting Awards Abruzzo Edition 2022



Velenosi Prope Trebbiano d'Abruzzo 2020

P

U

T



Founder:

Data: 05/09/2021

PALMAVINI\_WINE\_DOCTOR



# PREMI E MEZIONI INTERNAZIONALI















**UELENOSI** 







## falstaff

ROSÉ TROPHY 2022

VELENOSI Ascoli Piceno (AP)

has been awarded

89 POINTS

for the wine

PROPE CERASUOLO D'ABRUZZO DOC 2021









Verso Sera Colline Teramane Montepulciano d\'Abruzzo DOCG

VINTAGE: 2019

Velenosi Vini

HAS BEEN AWARDED WITH



By The Judging Panel At

2022 LONDON WINE COMPETITION

Sid Patel

\_\_\_\_











MEININGER









**UELENOSI** 











## Vinum

WINE COMPETITION 2022

# WORLD OF ROSE

AUSGEZEICHNET MIT



Cerasuolo d'Abruzzo DOC Prope 2021 Velenosi srl

**ASCOLI PICENO** 

Kategorie

Rosé Dry ab/over > 12 €

Zürich, 27. Juni 2022

Vahles

Thomas Vaterlaus Chefredakteur Schweiz Røland Köhler

**and Köhler Nicola Mor** Verleger Verlag

licola Montemarano Verlagsleiter

Harald Scholl
Chefredakteur Deutschla

© Intervinum AG | Zurich, Switzerland | www.vinum.eu























## Berliner Wine Trophy The World's Largest International OIV Wine Competition



#### **BERLINER GRAND GOLD**

2018 Ludi Offida Rosso DOCG Italy

Velenosi SRL











#### **BERLINER GOLD**

2018

Roggio del Filare Rosso Piceno **DOC Superiore** 

Italy

Velenosi SRL







ORGANISATION INTERNATIONALE

26









2022



La giuria del **Concours Mondial de Bruxelles - Sessione Vini Rossi & Bianchi**attribuisce

## La Medaglia d'Argento

per

#### Rêve 2020

Marche - Offida Pecorino Docg

Prodotto da

Velenosi SRL





CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES WWW.concoursmondial.com











The United Nations of Fine Wines

2022



La giuria del

Concours Mondial de Bruxelles - Sessione Vini Rossi & Bianchi

attribuisce

## La Medaglia d'Argento

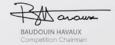
per

## Solesta' 2020

Marche - Rosso Piceno Superiore DOC

Prodotto da

Velenosi SRL





CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES WWW.concoursmondial.com

















**UELENOSI** 





Roggio Del Filare Rosso Piceno DOC Superiore - 2018













**UELENOSI** 



#### Decanter world wine award

Queciantica Lacrima di Morro d'Alba Superiore - 2021















MICHAEL HILL SMITH MW, CO-CHAIR

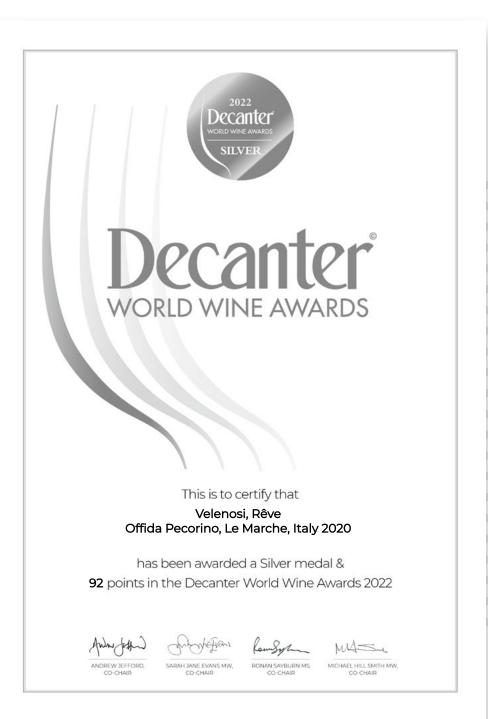












INTERNAZIONALI LINEA NORMALE















ROSÉ TROPHY 2022

VELENOSI Ascoli Piceno (AP)

has been awarded

89 POINTS

for the wine

**ROSA MARCHE ROSATO IGT 2021** 











### WINE

### Rêve Offida Docg Pecorino

VINTAGE: 2020

Velenosi Vini

HAS BEEN AWARDED WITH



By The Judging Panel At 2022 LONDON WINE COMPETITION

Jid Pater

Dissotor LWC







### WINE

### Roggio del Filare Rosso Piceno DOC Superiore

VINTAGE: 2018

Velenosi Vini

HAS BEEN AWARDED WITH



By The Judging Panel At 2022 LONDON WINE COMPETITION

Sid Patel

Director, LWC











**UELENOSI** 







Velenosi s.r.l. Ascoli Piceno

MEININGER





































**UELENOSI** 







WINE COMPETITION 2022

## WORLD OF ROSE

**AUSGEZEICHNET MIT** 



The Rose Metodo Classico Velenosi srl

ASCOLI PICENO

Rosé Dry ab/over > 12 €



### PREMI E MENZIONI NAZIONALI





# BIBENDA 2022

### I MIGLIORI VINI D'ITALIA



**CINQUE GRAPPOLI** 

Abbiamo assegnato il Premio dei 5 Grappoli, valutazione dell'Eccellenza, al Vino

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Verso Sera 2019 **VELENOSI** 

BIBENDA

Il Direttore Franco M. Ricci













Luca Maroni - Annuario Migliori Vini Italiani Montepulciano D'abruzzo Colline Teramare Verso Sera - 2019





# ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2022

Roma, febbraio 2022

Miglior Vino in Assoluto



Versosera Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane 2019

Consistenza: 33 - Equilibrio: 33 - Integrità: 33



www.lucamaroni.com















Wine Tasting Awards Abruzzo Edition 2022



Velenosi Prope Montepulciano d'Abruzzo 2019

P

U

1 T



Founder:

Data: 05/09/2021

PALMAVINI\_WINE\_DOCTOR

บบ























**UELENOSI** 































# BBENDA 2022 I MIGLIORI VINI D'ITALIA



**CINQUE GRAPPOLI** 

Abbiamo assegnato il Premio dei 5 Grappoli, valutazione dell'Eccellenza, al Vino

Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare 2018 **VELENOSI** 

> BIBENDA Il Direttore Franco M. Ricci







## DIGITAL INDEX 2021 BRONZF

AGRICOLTUR E ALIMENTAR MARCHE

**VELENOSI** 

ANCONA, 31 MARZO 2022

fl fish.

Sandro Giorgetti Responsabile Osservatorio Digitale

Figh. Mom Day-

Massimo Pigliapoco Socio Fondatore Tonidigrigio





UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE TONIDIGRIGIO PROFESSIONISTI IN COMUNICAZIONE











157

### **★★★ VELENOSI VINI**





ANNO DI FONDAZIONE 1984 TITOLARE Angela Velenosi

Se oggi i vini dell'Ascolano hanno considerazione internazionale molto si deve all'opera efficace di Angela Velenosi, che gira il mondo per vendere i suoi, ma che inevitabilmente compie un lavoro da ambasciatrice nei confronti di tutta la zona. Così parlare di Rosso Piceno o di Offida Docg non è più citare nomi sconosciuti, neanche presso il trade del Far East. Da qualche anno l'attività della Velenosi si è estesa anche all'Abruzzo con l'acquisto di 12 ettari vitati a Controguerra nelle Colline Teramane, con ottimi risultati.



### Gran Cuvée Gold

€ 29,00

Da uve chardonnay 70%, pinot nero 30%. Metodo classico per 120 mesi. Giallo dorato chiaro, perlage molto fine e continuo. Profilo olfattivo complesso, con classici e fragranti sentori di crosta di pane accanto a note di pietra focaia,

susina gialla, lieve mandorla fresca e fiori di campo. Sapore teso, salino, agile, di ottimo corpo e di piacevole bevibilità. Chiude molto persistente.















Roggio del Filare Rosso Piceno Superiore - 2018























### Gambero Rosso / Vini d'Italia - Tre Bicchieri Roggio del Filare Rosso Piceno Superiore - 2018





### VINI D'ITALIA 2022

trebicchieri



Rosso Piceno Sup. Roggio del Filare '18

Velenosi

### \*\*Velenosi

LOC. MONTICELLI
WA DE BIANCOSPIN, 11
63100 ASCOLI PICENO
TEL. 0736341218
www.velenosivini.com

VENDITA DIRETTA
VISITA SU PRENOTAZIONE
PRODUZIONE ANNUA 2.500.000 bottiglie
ETTARI VITATI 162,00

Griffe tra le più conosciute del panorama marchigiano, l'azienda ha il volto e la grinta di Angiolina Piotti Velenosi. Il suo lavoro infaticabile in giro per il mondo e la sua organizzazione ferrea hanno sancito una crescita costante. Merito di una gamma ben assemblata, fatta di ottimi vini dal respiro contemporaneo, con profili aromatici brillanti, rispettosi dei vitigni e del territorio. In catalogo vi sono anche denominazioni abruzzesi frutto della gestione di una vasta tenuta agricola sulle Colline Teramane, appena al di là del fiume Tronto. Come sempre in cima troviamo il Roggio del Filare. La vendemmia 2018 ha dato un vino convincente e completo, dove sensazioni fruttate sono impreziosite da venature di spezie dolci, liquirizia e tratteggi affumicati; la bocca è succosa, rilassata, dalla trama tannica solida, senza spigoli. Sorso intenso e cremoso per il Pecorino Rêve '19, dai rimandi di frutti gialli estivi; Ludi '18 ha ampi affioramenti vegetali poi stemperati in una bocca polposa.

<ul> <li>Rosso Piceno Sup. Roggio del Filare '18</li> </ul>	TTT 6
O Offida Pecorino Rêve '19	77.5
⊙ Cerasuolo d'Abruzzo Prope '20	TT 2"
O Falerio V. Solaria '20	TT 3
Lacrima di Morro d'Alba Sup.     Querciantica '20	<b>TT</b> 3
Montepulciano d'Abruzzo     Colline Teramane Verso Sera '19	<b>TT</b> 6
<ul> <li>Montepulciano d'Abruzzo Prope '19</li> </ul>	TT 3
O Offida Pecorino Bio '20	TT 3
O Offida Pecorino Villa Angela '20	TT 3
Offida Rosso Ludi '18	TT 6
⊙ Rosé '20	TT 2
Rosso Piceno Sup. Bio '19	<b>TT</b> 4
Rosso Piceno Sup. Solestà '19	<b>TT 4</b>
Rosso Piceno Sup. Brecciarolo '19	₹3
O Velenosi Gran Cuvée Gold Brut M. Cl. '10	<b>9</b> 5









### \*\*Velenosi

LOC. MONTICELLI
WA DEI BIANCOSPINI, 11
63100 ASCOLI PICENO
TEL. 0736341218
www.velenosivini.com

VENDITA DIRETTA
VISITA SU PRENOTAZIONE
PRODUZIONE ANNUA 2.500.000 bottiglie
ETTARI VITATI 162.00

Griffe tra le più conosciute del panorama marchigiano, l'azienda ha il volto e la grinta di Angiolina Piotti Velenosi. Il suo lavoro infaticabile in giro per il mondo e la sua organizzazione ferrea hanno sancito una crescita costante. Merito di una gamma ben assemblata, fatta di ottimi vini dal respiro contemporaneo, con profili aromatici brillanti, rispettosi dei vitigni e del territorio. In catalogo vi sono anche denominazioni abruzzesi frutto della gestione di una vasta tenuta agricola sulle Colline Teramane, appena al di là del fiume Tronto. Come sempre in cima troviamo il Roggio del Filare. La vendemmia 2018 ha dato un vino convincente e completo, dove sensazioni fruttate sono impreziosite da venature di spezie dolci, liquirizia e tratteggi affumicati; la bocca è succosa, rilassata, dalla trama tannica solida, senza spigoli. Sorso intenso e cremoso per il Pecorino Rêve '19, dai rimandi di frutti gialli estivi; Ludi '18 ha ampi affioramenti vegetali poi stemperati in una bocca polposa.

Rosso Piceno Sup. Roggio del Filare '18	<b>***</b> 6			
Offida Pecorino Rêve '19	77.5			
⊙ Cerasuolo d'Abruzzo Prope '20 ⊙ Falerio V. Solaria '20				
Montepulciano d'Abruzzo     Colline Teramane Verso Sera '19	<b>TT</b> 6			
Montepulciano d'Abruzzo Prope '19	TT 3			
O Offida Pecorino Bio '20	TT 3			
O Offida Pecorino Villa Angela '20	TT 3			
Offida Rosso Ludi '18	TT 6			
⊙ Rosé '20	TT 2			
Rosso Piceno Sup. Bio '19	<b>PP</b> 4			
Rosso Piceno Sup. Solestà '19	<b>FF</b> 4			
Rosso Piceno Sup. Brecciarolo '19	₹3			
O Velenosi Gran Cuvée Gold Brut M. Cl. '10	<b>9</b> 5			













### ★★★ VELENOSI VINI

Via dei Biancospini, 11 63100 Ascoli Piceno (AP) Tel. +39 0736 341218

#### news@velenosivini.co www.velenosivini.com

ANNO DI PONDAZIONE 1984
TITOLARE Angiolina Piotti Velenosi, Ercol
Velenosi e Paolo Garbini

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE 2.500.000
VENDITA DIRETTA
VISITE APERTE SU PRENUTAZIONE

VISITE APERTE SU PRENOTAZIONE ETTARI DI VIGNETO 142 VITICOLTURA BIOLOGICA CERTIFICATA PRODUZIONE DI OLIO

Se oggi i vini dell'Ascolano hanno considerazione internazionale molto si deve all'opera efficace di Angela Velenosi, che gira il mondo per venderei sou, mac he inevitabilmente comple un lavoro da ambasciatrice nei confronti di tutta la zona. Cola parlare di Rosso (Ficeno o di Offida Doeg non è più citare nomi sconosciuti, menche persosi i trade de la Far East. Da quiache anno l'attività della Velenosi si è estesa anche all'Abruzzo con l'acquisto di 12 tetra vitati a Controgierra nelle Colline Teramane, con ottimi risultati.

### ■ § 97 € 27,00

Da uve montepulciano 70%, sangiovese 30%. Un amo in barrique. Rubino molto intenso evvo. Mol to integro, con la componente fruttata particolar mente fine, sentori di amarena e visciolo, poi special dolci, lieve marzachina, tabacco biondo e cacao. Sa pore corposo ma agii c. caldo, con tannini molto vel futati, composti, per un profili gustativo complesso futati, composti, per un profili gustativo complesso.

### ☐ 94 € 29 Gran Cuvée Gold 2010

### 94

a uve montepulciano 85%, poi cabernet sauvignon eriot e syrah în parti uguali. Barrique per un anno abilino molio intenso e concertrato. Speziato, balsaico e fruttato, con sentori di amarena, pepe, cavo esset, tabacco biondo e lampone. Sepore decisa, di titimo corpo, caldo ma teno, con tamini molto fini inconsi e files. Utaliano amiricano minole molto fini tamoni e files. Utaliano amiricano minole la

#### 93

Da uve pecorino. Accialo e barrique per 6 mesi Gialio paglia verdolino intenso. Caratteristici e va rietali sentori di frutta esotica, poi pesca bianca mandoria, esha medica e timo. Sapore pieno e salino, caldo ma agile, ben sostenuto dalla componenta di acidità che lo rende di piacevole bevibilità pur nella sua evidente corposita.

#### **d** € 13,00 Superiore Solestà 2019

a uve montepulciano 70%, sangiovese 30%. Botti diversa grandezza per 6 mesi. Rubino granato olto istenso e vivo. Note di amarena in primo ano, poi maraschino, spezie dolci e ciliegia scura. spore caldo e avvolgente, teso, salino, di ottima rettura, con un finale decisamente lungo.

GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2022 4







### AZIENDA VITIVINICOLA

### Velenosi

AP ASCOLI PICENO Via dei Biancospini 11

J 0736 341218 ■ info@velenosivini.com ⊕ velenosivini.com

PROPRIETARIO Angiolina Piotti Velenosi, Ercole Velenosi e Paolo Garbini IN CANTINA staff aziendale IN VIGNA staff aziendale ETTARI VITATI 192

Viticoltura biologica · Altre produzioni: olio extravergine d'oliva Visitabile su prenotazione · Vendita diretta · Vendita on-line

I poderi dell'azienda si estendono a un'altitudine compresa tra i 150 e i 200 metri s.l.m., poggiati su quelle colline caratterizzanti il cosiddetto ondulato piceno: in un arco di circa 20 chilometri si va dall'Appennino al mare. Al centro la valle del fiume Tronto, vocata alla coltivazione della vite grazie ai suoi terreni argillosi. I comuni sono Ascosi Piceno, Castorano, Offida e Casted di Lama. L'azienda possiede altri vigneti in Controguerra (Fle San Marcello (AN), tra i Castelli di Jesi. Ercole e Angela Velenosi, con Paolo Garbini dal 2005, hanno dato vita a una realtà che porta nel mondo le s'umature del territorio piceno attraverso vini ben caratterizzati. Oggi esportano in 55 paesi. Vitigni d'elezione gli autoctoni montepulciano e pecorino. Una parte della produzione aziendale è certificata biologica e, in cantina, due sono gli irrinunciabili principi guida: qualità e genuinità. St.

***	Gran Cuvée Gold Spumante Brut Millesimato * chardonnay e pinot nero	2010		•	0	2.500	E	AA 90
**	Gran Cuvée Spumante Brut Millesimato \$\foatacon charge ch	2015		•	0	25.000	E	AA 89
**	The Rose Spumante Brut Rosé Millesimato \$\forall \textit{pinot nero}\$	2015		•	O	15.000	E	AA 87
**	Controguerra Passerina Prope	2019	DOC	-		30.000	В	
**	Falerio Vigna Solaria	2020	DOC	-		13.000	c	AA 87
**	Marche Passerina 🕬	2019	IGT	-	0	₫ 30.000	C	
**	Offida Pecorino 🕬	2020	DOCG	-		20.000	c	AA 88
***	Offida Pecorino Rêve	2019	DOCG	-	00	13.000	E	AA 90
**	Offida Pecorino Villa Angela	2020	DOCG	-	0	65.000	C	AA 87
**	Prope Colli Aprutini Pecorino * pecorino	2020	IGT	-	0	₫ 13.000	8	AP 87
**	Trebbiano d'Abruzzo Prope	2020	DOC	-		30.000	В	AP 88
**	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Querciantica	2020	DOC	-		100.000	C	AA 88
**	Villa Angela Marche Passerina	2020	IGT	-	0	130.000	C	AA 87
**	Cerasuolo d'Abruzzo Prope	2020	DOC	100		13.000	В	AP 86
**	Rosato Marche <i>montepulciano</i>	2020	IGT	100	0	₫ 20.000	С	AA 87
***	Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Verso Sera	2019	DOCG	•	00	<b>i</b> 13.000	F	AP 90
**	Lacrima di Morro d'Alba Superiore Querciantica	2020	DOC	•	0	₿ 80.000	c	AA 89
**	Montepulciano d'Abruzzo Prope	2019	DOC		08	₫ 50.000	С	AP 89
***	Offida Rosso Ludi	2018	DOCG		08	₫ 30.000	F	AA 94
**	Rosso Piceno Superiore 🔤	2019	DOC		08	₫ 30.000	В	AA 88
**	Rosso Piceno Superiore Brecciarolo	2019	DOC		8	₫ 500.000	С	AA 89
***	Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare	2018	DOC		08	40.000	F	AA 94
***	Rosso Piceno Superiore Solestà	2019	DOC		08	80,000	D	AA 90

«Ex aequo anche per l'annata 2018 dei due rossi di punta di Velenosi, con il Ludi che si avvantaggia dell'uvaggio composito per spuntare un allungo in eleganza.» AA









878 i vini d'italia

#### **MARCHE**

#### **VELENOSI VINI**

via dei Biancospini, 11 tel. 0736341218 - fax 0736346706 info@velenosivini.com www.velenosivini.com



Vini: Falerio "Vigna Solaria" - Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico - Offida Pecorino "Villa Angela" e "Rêve" - Falerio Pecorino "Villa Angela" - Rosso Piceno Superiore "Brecciarolo" - Lacrima di Morro Superiore "Querciantica" - Offida Rosso "Ludi" (montepulciano, cabernet s., merlot) - Gran Cuvée Metodo Classico - "The Rosé" Metodo Classico

2002 - Rosso Piceno Superiore "Roggio del Filare"













#### Le Marche nel Bicchiere - Guida Velenosi Vini







Via dei Biancospini, 11 – Frazione Monticelli – 63100 Ascoli Piceno (AP) tel +39 0736 341218 www.velenosivini.com • info@velenosivini.com

Anno di fondazione 1984
Proprietà Angelina Protti Velenosi, Errole Velenosi e Paolo Garchi Conduzione enologica Filippo Carii, Attiio Pagli Conduzione agroromica Stefano Drini Bottiglie prodotte 2.500.000 Effan vitati 192 Jendica diretta 5 i Visira in zaienda Viticoltura Convenzionale e biologica certificata Vitigni principali passeima, pecorino, lacrima, verdicchio Var of forundation 1984

Rosso Doc Montepulciano 70%, Sangiovese 30% Cabernet sauvignon 8%, Merlot 7% Alc. 14% - € 34 - 8t. 45.000 Cabernet sauvignon 8%, Merlot 7%

Compatto rosso rubino. Amarena, ciliegia, mora e prugna, viola e rosa rossa. Spezie e note tostate. Pieno e avvolgente al gusto, é soprendentemente voluminoso, con un tannino di ottima evoluzione. Lunga chiusura di spezie dolci. In legno per 18 mesi. ■ CARNI ROSSE O SELVAGGINA

Alcohol 14% € 34 - 81s. 45,000
Compact ruby red hue. Black cherry, cherry, blackberry and plum, violet and red rose. Spices and toasted notes. Full and enveloping on the palate, it is supprisingly voluminous, with an excellent evolution of tannins. Long finish on sweet spices. Aging in barrel for 18 months. ■ RED MEATS OR CAME

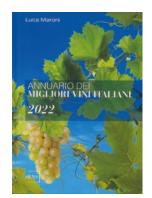
\* THE ROSE BRUT ROSÉ 2015 - Rosato Metodo Classico Pinton Proton Proto

ubino violaceo. Amarena, more, mirtilli, viola e geranio. Caffe, spezie, con tocchi erbacei di peperona soroe è ostenuto da sapidità, calore alcolico e tannino setoso. Ottima persistenza di liquirizia. In legno per 18 mesi. ■ CARNI ROSSE O SELVAGGINA









MARCHE ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2022



Ispirata a creare un'armonia tru gusto e colore na nel 1994, la Cantina Velenosi. Ercole e Angeda Veleno con Paolo Gardini del 2005, hano reinterpretate viete ca aixidà i precessi di sinificazione coniagnado la tradis-trigiande alle tecnologie moderne. Hanno dato vito un'azienda che oggi porte nel mondo intere i profumi demature del terrisorio pieno na attraetro vino dal cu

#### Velenosi Vini

Velenosi Stel
Vrd del Bincocopini, 11, 63100 Ascall Piceno, AP - tet +39 0736541218 - fex +39 0736546706 - infolivelenosistni.com - suous velenosistni.com - Responsabili della produzione: Angiolino Pistri Velenosi, Ercele Velenosi e Paulo Garbini [Titolari), Attilia Paglie e Piggioo Carli (Endosgi), Angiolino Pistri Velenosi (Rap., Commerciale) - Anno avviamento: 1904 - Vini produtti: 34 - ®2500000 - Estra: 142 - Uva acquistate: 20% delle nec - %si - Osi - \$no

#### II. MIGLIOR VINO

Versosera Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane 2019

Consistenza: 33 - Equilibrio: 33 - Integrità: 33

Sensazioni: stupente l'esame visivo: il colore impressiona sia per la sua fittezza remota, sia per la viva tonicità delle s'immature violacee. Eccoci al denso contatto olfattuo: un mix di polpa e di speziatura balsamica di



speziature bahamica di sentanon e transon marsa, di superiore volume, di avvolgente morbidezso. Cristallina la pulizia enologica esecutiva, che consente al passoo e opulatto portato un reflusione gusta-aromatica caratterizanta de una quadificante nettezzo, da una beliamica lesigatezzo dissiseme. Lo speziore del gusto lo reade il tamino, che fitto intesendo il suo tessato, al tatto dono impressione di poposità el immessono concentrazioni con un sopor di restondità fruttosa di sferica perfesione. Un si na rehetipica, di viticidature el oncologia magiatre, di sun-denza e possenza magnifiche. Chapsem.

Informazioni: • Diology 21 - \$E - \$13000 - OMontepulciano

QUERCIANTICA LACRIMA DI MORRO SUPERIORE 2020	IP: 98
C. 32 - E. 33 - E. 33 - W - M: 80000 - W: Lacrima di Morro d	
Lugi 2018	IP: 98
C: 33 - E: 33 - F: 32 - ■ - Պ: 30000 - ©: Montepulal Cabernet 8%, Mentat 7%	ano 85%
ROGGIO DEL FILARE 2018	IP: 97
C: 32 - E: 32 - I: 33 - ■ - Ф: 40000 - ©: Mantepulci Sanglovese 30%	ano 70%
RÉVE PECORINO OFFIDA 2019	IP: 95
C: 32 - E: 31 - E: 32 - O - M: 13000 - O: Pecorino	
BRECCIAROLO ROSSO PICENO SUPERIORE 2019	IP: 94
C: 32 - E: 31 - E: 31 - ■ - 10: 500000 - □: Montepuici Sangiovese 30%	ano 70%
ROSATO 2020	IP: 94
C:31 - E:31 - E:32 - 10 - 10:20000 - 10: Montepulciano	
PECORINO VILLA ANGELA OFFIDA 2020	IP: 94
C 31 - E 32 - E 31 - O - M: 65000 - G: Peccrino	
PECORINO OFFIDA BIO 2020	IP: 93
C: 31 - E: 31 - L: 31 - O - 10: 20000 - 0: Accoring	
SOLESTÀ ROSSO PICENO SUPERIORE 2019	IP: 93
C 32 - E 31 - E 30 - ■ - ♠: 80000 - ۞: Montepulci Sangiovese 30%	iano 709
PROPE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2019	IP: 93
C. 31 - E: 31 - E: 31 - ■ - M: 50000 - ©: Mentepulciano	
VIGNA SOLARIA FALERIO 2020	IP: 9
C. 31 - E: 31 - E: 30 - □ - Ф: 13000 - ©: Trebblano 50%, Poci Passerina 20%	vino 309
PROPE PECORINO 2020	IP: 9
C: 29 - E: 31 - E: 32 - □ - ♠: 13000 - □: Pecorino	
THE ROSE BRUT 2015	IP: 9:

310 | Luca Maroni

## segue Velenosi Vini

CLASSICO 2020 C: 31 - E: 30 - L: 30 - O - M: 100000 - @: Verdischio	IP: 91
PROPE TREBBIANO D'ABRUZZO 2020	IP: 91
C: 29 - E: 31 - I: 31 - □ - M: 13000 - ⊕: Trebbiano	11.01
Rosso Piceno Superiore Bio 2019	IP: 91
C: 32 - E: 30 - I: 29 - ■ - M: 30000 - ঊ: Monteput Sangiovese 30%	ciano 70%
PROPE CERASUOLO D'ABRUZZO 2020	IP: 91
C: 31 - E: 31 - I: 29 - ♥ - ♠: 20000 - ♥: Montepulciano	-
Gran Cuvee Velenosi Etichetta Bianca 2015	IP: 91
C: 31 - E: 31 - I: 29 - ③ - ♠: 25000 - ۞: Chardonnay Nero 30%	70%, Pino
PASSERINA BRUT	IP: 91
C: 29 - E: 31 - 1: 31 - 🖸 - 🖷 : 12000 - 🚭 : Passerina	
	10.04
FALERIO DOC PECORINO VILLA ANGELA 2020	IP: 91

Commento Conclusivo

La doti sansoriali di rara piacevolezza svelate dal bicchiere Velanosi son effetto di natura mirabile quanto di tecnica vitocita ed anologica soprafilira. Altimenti non si godrebbero cosi consistenti, morbidi e putti gil aromi della use Pecorino, Verdicchio, Sangiovese e Lacrima. Tutte le vaintà autocone macrofigiane al massimo dello spiendore. Inossidata l'albiococa del Prope Pecorino 2020, suadentissima qualità del Pecorino Villa Angela Olitida 2020, ultrapoliposa quella del Reve Pecorino Olitida 2019, davvero un gran vino. Prezza d'inossidata ciliagia e lampona, nella livra del Rosato 2020. Eccerionale il tenore qualitativo di tutti i rossi, con quattro grandi vini che si ergono agli associuti veriti qualitativi nazionali. Il Roggio del Filare 2018, con la sua confettura di cassis speziato di suadenza espressiva bordolese; il Ludi 2018, con il suo distillato di prugna ultra-natura di assotuta morbidezza e efitezza; la Lacrima di Morro Superiore Duercichalica 2020, con il suo ineguagliabile, squarcianta profumo di viscola e fiore; il Versosara Montepulciano d'Abuzzo Colline Teramane 2019: vino archetipico in cui la mira ammatatata di spezie errana con sovana dolicezza il suo aobagliante nerore. Capolavori vitoenologici di eccezionale bagliore. Chapeau.

Indici Qualitativi Complessivi: IP complessivo: 93,38 (-0,13%); QQT: 9,48 Indici complessivi: C: 31,19 - E: 31,23 - 1: 30,95









4





**GUIDA 2022** 



#### ASCOLI PICENO

#### VELENOSI

Via dei Biancospini, 11 - tel, 0736 341218 www.velenosivini.com - info@velenosivin

VITA - Il market di famiglia con enoteca è stata la fucina in cui a metà degli anni Ottanta Angela Piotti ed Ercole Velenosi forgiarono la loro avventura. La personale idea di vino unita a innate doti commerciali li pose subito tra le aziende emergenti del territorio. A metà del Duemila, con l'ingresso di Paolo Garbini el a salda e dimanica gestione di Angela Velenosi, la crescita è diventata impetuosa, coniugando grandi numeri e qualità.

VIGNE - Si è ampliata con l'azienda nel Teramano la dote vitata che nel Piceno ha i corpi principali ad Ascoli, nei pressi della cantina, e a Castel di Lama, Castorano, Monteprandone e in contrada Ciafone di Offida, dove un panoramico poggio ventilato accoglie le uve dalla cui selezione nasce il Roggio del Filare. La gestione agronomica da qualche anno è biologica.

VINI - Bianchi freschi, fruttati e invitanti, rossi ric-chi ma carezzevoli, e negli ultimi anni meno densi e più scorrevoli. La produzione è sempre al passo con i tempi.

con i tempi.

② Rosso Piceno Sup. Brecciarolo 2019 MMO 800100104MM

③ 500,000 bt. 11 € - Ш - Più di un vino lov cost: ha ampiezza fruttata esalata di menta e spezia, e il sorso è reso complesso dal tannino vivace e fine, e dalla freschezza diffusa che invoglia la beva.

Rosso Piceno Sup. Roggio del Filare 2018 ④ 40,000 bt. 24 € - Ш - Setoso e incisivo, sia per la polposità del frutto e la finezza tostata, sia per il palato avvolgente e morbido con il tannino amalgamato.

Offida Pecorino Reive 2019 O 13,000 bt; 22 € - □ Ш - Aromi vividi e vivaci, e tensione diffusa che sostiene un palato energico e voluminoso, ma ben modulato sulla sapidità, che i orende efficace e lo ravviva.

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Verso Sera 2019 ● 13,000 bt; 48 € - □ ② - Ampio, dinamico, elegante.

elegante.

Offida Pecorino Villa Angela 2020 Q 65.000 bt;

14 € - □ - Fruttato, croccante, equilibrato.

ha 162 - bt 2,500.000 Fertilizzanti letame Fitofarmaci rame, zolfo Diserbo lavorazione meccanica/manuale Lieviti selezionati industriali Uve acquisto 20% Certificazione biologico certificato









### **Guida Slow Wine - Top Wine Quotidiano** Brecciarolo - Rosso Piceno DOC Superiore





#### **ASCOLI PICENO**

#### **VELENOSI**

A

Via dei Biancospini, 11 - tel. 0736 341218 www.velenosivini.com - info@velenosivini.com

VITA - Il market di famiglia con enoteca è stata la fucina in cui a metà degli anni Ottanta Angela Piotti ed Ercole Velenosi forgiarono la loro avventura. La personale idea di vino unita a innate doti commerciali li pose subito tra le aziende emergenti del territorio. A metà del Duemila, con l'ingresso di Paolo Garbini e la salda e dinamica gestione di Angela Velenosi, la crescita è diventata impetuosa, coniugando grandi numeri e qualità.

VIGNE - Si è ampliata con l'azienda nel Teramano la dote vitata che nel Piceno ha i corpi principali ad Ascoli, nei pressi della cantina, e a Castel di Lama, Castorano, Monteprandone e in contrada Ciafone di Offida, dove un panoramico poggio ventilato accoglie le uve dalla cui selezione nasce il Roggio del Filare. La gestione agronomica da qualche anno è biologica.

VINI - Bianchi freschi, fruttati e invitanti, rossi ricchi ma carezzevoli, e negli ultimi anni meno densi e più scorrevoli. La produzione è sempre al passo con i tempi.

® Rosso Piceno Sup. Brecciarolo 2019 MINO QUOTIDIANS

■ 500.000 bt; 11 € - ﷺ - Più di un vino low cost: ha ampiezza fruttata esaltata da menta e spezia, e il sorso è reso complesso dal tannino vivace e fine, e dalla freschezza diffusa che invodia la beva.

à reso complesso dal tannino vivace e fine, e dalla freschezza diffusa che invoglia la beva.

Rosso Piceno Sup. Roggio del Filare 2018 

40.000 bt; 34 € - ⊞ - Setoso e incisivo, sia per la polposità del frutto e la finezza tostata, sia per il palato avvolgente e morbido con il tannino amalgamato.

Offida Pecorino Réve 2019 O 13.000 bt; 22 € - □

Offida Pecorino Réve 2019 O 13.000 bt; 22 € - ↓

B - Aromi vividi e vivaci, e tensione diffusa che sostiene
un palato energico e voluminoso, ma ben modulato sulla
sapidità, che lo rende efficace e lo ravviva.

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Verso Sera 2019 ● 13.000 bt; 48 € - 🖟 🚇 - Ampio, dinamico,

Offida Pecorino Villa Angela 2020 O 65.000 bt; 14 € - □ - Fruttato, croccante, equilibrato.

ha 162 - bt 2.500.000 Fertilizzanti letame Fitofarmaci rame, zolfo Diserbo lavorazione meccanica/manuale Lieviti selezionati industriali

Uve acquisto 20%

Certificazione biologico certificato























#### Vini Buoni d'Italia

- Roggio del Filare Rosso Piceno Superiore - 2018 - Gran Cuvée Gold Brut Millesimato - 2010







### **VELENOSI VINI**









Via dei Biancospini, 11 63100 Ascoli Piceno Tel. 0736 341218 info@velenosivini.com www.velenosivini.com Da sempre al vino di qualità è associato un grande potere, con la sua incontrastata capacità di stimolare, grazie alle sensazioni gustative e olfattive, ricordi, immagini e atmosfere. E i vini prodotti dai titolari di questa azienda hanno questa magia. Esportati in tutto il mondo, testimoniano come la continua ricerca, affiancata al rispetto della tradizione e dei ritmi della natura, produca risultati pregevoli. Nella vasta gamma di Angela Piotti Velenosi, spicca sempre la voglia di confrontarsi con coraggio e caparbietà. Premiato con la Corona Il Roggio del Filare 2018, espressivo, attraente, materico e seducente. Ottimo per tipicità, eleganza e piacevolezza il Rêve 2019; dinamico il Brecciarolo 2019.

Rosso Piceno Doc Superiore Roggio del Filare 2018	**** 🖩 /	₹ 31-34
Lacrima di Morro d'Alba Doc Superiore Querciantica 2020	***	¶ € 14-16
Offida Docg Pecorino Rêve 2019	***	¶ € 20-22
Rosso Piceno Doc Superiore Brecciarolo 2019	**** 🖩	¶ € 11-13
Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Querciantica 2020	***	¶ € 11-13

Bottiglie: 2.500.000 Vitigni: Trebbiano, Passerina, Pecorino, Sangiovese, Montepulciano



## **VELENOSI VINI**











Via dei Biancospini, 11 63100 Ascoli Piceno Tel. 0736 341218 info@velenosivini.com www.velenosivini.com Nata nel 1984 per volontà di due imprenditori, Ercole e Angela Velenosi, la cantina rappresenta una delle più apprezzate realtà delle Marche ed è uno dei simboli dei grandi livelli qualitativi che la regione esprime in ambito vitivinicolo. Nell'ampio ventaglio di etichette, accomunate dalla stessa ricerca di qualità, spiccano gli spumanti. Ottimo il The Rose Millesimato 2015, ma è il Gran Cuvée Gold Millesimato 2010 che raggiunge la Corona, poiché ha sedotto le commissioni per la complessa sinfonia olfattiva che pone sul rigo musicale erbe aromatiche, frutta esotica, spezie, crosta di pane e pasticceria fresca. Il palato conferma le aspettative risultando affilato e morbido al contempo, con sorso armonico, fresco e sapido.

Cuvée Gold Brut Millesimato 2010 Rose Brut Millesimato 2015	***	€ 39-4-26
	** 0	€ 24-20

















Roggio del Filare Rosso Piceno DOC Superiore - 2018

































VINOW	YIMO VINE SELECTION 2022 SELEZIONE ORO
V	ELENOSI
Roggio del Filare I	Rosso DOC Piceno Superiore 201
	92/100 —
2 OTTOBRE 2021 THE NICOLAUS HOTEL BARI (BA)	II. PRESIDENTE VINOVAV ITALIA DAVIDE GANCI





## VELENOSI

Grazie alla grande capacità di comunicare tramite i più moderni strumenti, l'azienda è sempre sulla cresta dell'onda e, negli ultimi anni, si è imposta a livello mondiale. Quest'anno ha concluso un progetto di sostegno sociale: con la collaborazione di una cooperativa sociale ha colinvolto parecchi ragazzi nella lavorrazione di un Falerio. Questa etichetta non è recensisti in guida, ma il ricavato delle bottiglio vendute sarà messo a disposizione della Onlus. Naturalmente continuano i successi fra le altre numerose referenze, con la conferma d'eccellenza del Rosso Ludi.

NO.00220 Via del Biancospini, 11
Frazione Monticelli - 63100
Ascol Piceno (AP)
TELETONO 0738 341218
MML Info@velenosivini.com
With www.velenosivini.com
ANNO FORMAZIONE 1984
vmcoxtuna Convenzionale
e biologica certificata

ETTABI 192 BOTTIGLE 2,500,000
PRODUZIONE GLEARIA SI
BROPRIETA Angelina Plotti Velenosi
Ercole Velenosi e Paolo Garbini
CONDUZIONE RINCLOGICA
FILIPPO CORTÍ, ARTÍBIO POGII
CONDUZIONE ARRONOMICA Stefano Dini
VENDIZIONETTA SI VISITA MAZERINA SI

### tttt (91) OFFIDA ROSSO LUDI 2018

Rosso Docg - Montepulciono 85%, Cobernet sauvignon 8%, Meriot 7% I Alc:14,5% I C35 I Bt.45.000 | Ferm. Acciaio I Mat. Legno 18 mesi Rubino violaceo. Olfatto variegato che vira dai frutti rossi di amarene, more, mirtilli ai fiori che ricordano la viola e il geranio. Netta tostatura di caffè e spezie, con tocchi erbacei di peperone. Il sorso è sostenuto da sapidità, calore alcolico e tannino setoso. Ottima persistenza di liquirizia Sella di agnello ai formo.

# ttt rosso piceno superiore roggio del filare 2018

Rosso Doc - Montepulciano 70%, Sangiovese 30% | Alc.14% €34 | Bt.45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi ASBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

#### ttt offida pecorino rêve 2019

Bianco Docg - Pecorino 100% | Alc.13% | €20 | Bt.13.000 Ferm. Legno e Acciaio ABBINAMENTO Platti di verdure

#### TTT FALERIO VIGNA SOLARIA 2020

Bianco Doc - Trebbiano 50%, Passerina 30%, Pecorino 20% Alc.12,5% | €13 | Bt.13.000 | Ferm. Acciaio

#### 

Rosso Doc - Montepulciano 70%, Sangiovese 30% | Alc.14% | €17 B1.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi <u>ARBRIAMENTO</u> Carni rosse o selvaggina

#### TTT VELENOSI GRAN CUVÉE GOLD BRUT 2010

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 70%, Pinot nero 30% Alc.12,5% | €30 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | 120 mesi sui lieviti ABBRIAMENTO Piatti di pesce

tttt ROSSO PICENO SUPERIORE ROGGIO DEL FILARE 2012 | 2016

945



88



Vitae - Attestato di Eccellenza Offida Rosso Ludi - 2018







# RASSEGNA STAMPA











FROM LEFT: Hess Select Cabernet Sauvignon 2018; Flannery Hill Sauvignon Blanc 2020; L'Escarelle June 21st Rosé 2021; Velenosi Prope Montepulciano d'Abruzzo 2019; Château les Valentines Rosé 2021 (Scott Suchman for The Washington Post)

## **GREAT VALUE**

## Velenosi Prope Montepulciano d'Abruzzo 2019

\*\*\* (3 stars)

Abruzzo, Italy, \$18

I used to consider montepulciano d'Abruzzo a pleasant, cheaper alternative to chianti. Some I've tasted recently though have impressed with their depth of flavor, a savory texture and an energy that make me want to explore more. This lovely wine should pair well with all sorts of foods, but wild mushrooms come to mind first and foremost. Velenosi also makes an outstanding trebbiano, also called Prope, for white-wine lovers. Alcohol by volume: 14 percent. BW: 415 grams (Light).



92



### **TISCALI Food culture** Velenosi Vini





news metti in tavola cibo e territorio nel calice ritratti materie prime

#### Tre parchi, 10 riserve nazionali, vini e sapori: fra le eccellenze dell'Abruzzo

rione della vinificazione in questa regione risale agli Etruschi ma il rilancio e. Al centro di un territorio che si snoda fra mare cristallino e montagne



f 💟 in 👂 🖾

La viticoltura in Abruzzo ha una tradizione antichissima che risale addirittura all'influenza degli **Etruschi** nel VII-VI accolo a.C. I vini locali furono tanto delebrati dai letterati latini, ma dal medioevo in pol l'enologia abruzzese è rimasta nell'ombra per ragioni economiche e sociali. Il **rilancio di questo territorio** vitivinicolo è una novità recente, legato agli ultimi venti anni di agricoltura e merito delle tante cartine cooperative, diffuse soprattutto nella provincia di Chieti nella parte certro-crientale della regione. Il ritorno di fama di questi vini, perianto, è ancora in itinere e, finora, è stato collegato si nomi di sicune aziende autorevoli che henno fatto le storia recente della vit

#### Oggi l'Abruzzo vuole crescere. E ha ragione

Oggi l'Annuzzo vuole crescere. Le na regione Bissigna ricordire, infatti, che a questa regione non manca nulla dal punto di vista naturalistico e orografico. Bestano 40 minuti per passare dal mare cristalilino alla vette innevate dell'Appennino. In mezzo è possonile godere di colline dolci el possono tranguliamenta competere con qualle più celebrate della Toscana. Il mare Adriatico e i massoci del Gran Sasso d'Italia e della Majella, nell'ambito dei quali si snodano tre Parchi Nazionali e più di dieci tra inferen nazionali e regionali, cost fuiscono un patrimonio straordinario che molto può dere, anche sul piano turistico. Il mix conseguente di cirna mediterraneo sul litorale e confinentale sulle alture crea condizioni favorevolissime per allevamento della vite. L'Abruzzo vitivinicolo può essere grossolanamente distinto in du cono quella interna montucosa, para al 55% dell'infero territorio regionale, e quella costiera con l'ampia faccia collinare. Le arese vocate per la cottivazione celle vigne si concentrano quale compiatramente in collina. La gran parte dei vignet ricade nella provincia di Chieti (75% del territorio vitato), seguono



#### Montepulciano e oltre: la ricchezza del vino locale

anche a questa morfologia, l'Abruzzo offre tanto agli amanti del vino (ma gli enoturisti). La varietà di vitigni a bacca bianca - Passerina, Cococciola, Pecorino, Trebbiano, Montonico - permette grande versatilità sulle tipologie e accontenta i gusti più diversi. E poi c'è il Montepulciano d'Abruzzo. Un rosso di eacoments riguing journals. Epint de la média delle base ampélografica regionale, che aicun produttori interpretano in modo magistrale - conquistrando l'apprezzamento della critica internazionale - ma de vive troppo spesso in una sorta di cono d'orbra. Propro dallo uve Montepuiciano derira il Cerasuolo d'Abruzzo che, dal nostro punto di vista, rappresenta forse il prodotto più caratteristico di cuesta importante regione italiana. Un grande rosato che incarr perfettamente la personalità forte, genuina e autertica dell'abruzzese e che, a buon diritto, è uno dei principali punti di riferimento del vino rosa italiano, con la sua declinazione tipicamente meridionale connotata dall'intensità del colore e dallo spessore della struttura.

Se questa è la base, è proprio vero che l'Abruzzo enologico rappresenta una grande realtà della viticolture tricolore. La strada per conquistare il definitivo riconoscimento, tuttavia, è ancora lunga. Un maggiore investimento sulla comunicazione appare indispensabile. Ancora parecchio si può fare sul piano delle crescita della qualità media. L'altra sfida è quella di costruire una ch rappresentazione dell'Abruzzo "bianchista" con una migliore distinzione e

#### Vivere la Wine Experience

Ecco perché l'Abruzzo Wine Experience rivolta alla stampa nazionale e internaziona, c.hc si è svolta dal 7 al 9 giugno a Vasto e dintorni con più di 300 vini in assaggio e una selezione di centine aperte alle visite, è steta una occasione importante di promozione del territorio. Merito del Consorzio di tutela dei vini di Abruzzo che comincia a investire di più sul marketing territoriale e sulla ce vinito di discontrata del contrata a mangiore conordazione qualitativa ed espressiva delle diverse denominazioni. Ad oggi il contributo più rilevante del Consorzio è l'impulso dato al rafforzamento della comune identità dell'enologia regionale e alla messa a sistema di territori e tipologie.

#### Un'identità sempre più forte

Oncemina sempre pui rorre.

Opop quasi tre ami di levror il Consorzio ha ottenuto l'introduzione della menzione Superiore per le Dop "d'Abruzzo" e la riduzione da 8 a 1 sola le igt. in pratica, vengono riciotte le denorrinazioni (che erano troppe e creavano frammentazione e confusione), diventa centrale l'identifia regionale (con la dicitura "d'Abruzzo" per tutti ma distinta per territori e micro-territori), viene valorizzata la segmentazione qualitativa (menzione Superiore per le Dop regiona ocme i vini Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo, Cerasuolo d'Abruzzo, Pecorino d'Abruzzo, Passerina d'Abruzzo, Cococciola d'Abruzzo, Montonico d'Abruzzo, che potranno fregiarsi in etichetta delle appellazioni provinciali).

ne spiega il presidente del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, Valentino Di Campli: 'Si agevola così la promozione e la comunicazione perché renderà le diverse zone di produzione molto più riconoscibili sui mercati, soprattutto all'estero, e esalterà sempre di più il binomio vino/territorio". C'è da augurarsi che ala solo l'inizio di un percorso semore più operente nel senso della qualità e della

#### Gli assaggi: da dove cominciare

nalmente ai vini, per via della stagione estiva, il nostro focus Per venire finalmente ai vini, per visi della stagione estria, il nostro focus principale al e concentrato sul blanchi. Nel cialdirone degli assaggi arche qualche esempiare di Passerina, vino molto fresco, sempilo, piacovole, che però non lascio il segno. Molto più interessante, invece, il progressivo recupero dello Cococcollo, una ripica della provincia di Chieti Una marteà estremamente produttiva, usata tradizionalmente come buona "spala" per colmare le flessioni di produtive, usata tradizionalmente come bucna 'spalla' per cofinare le flessioni o produzione di atre varieta. Dopo assere stata a lungo uva di inforza, da qualche tempo molti produttori la vinificano in purezza. Il risultato è discreto: Il vino ottervuto presenta una importante soia acida, buoni profumi fruttati e floresi, disponibilità all'invecchiamento ma, soporatturo, alla sournantizzazione. La Cococciola rappresenta molto bene l'idealtipo del carattere abruzzase. Nella lista del migliori assaggi meritano una citazione la Cococciola 2021 di Cingilia, la Cococciola Brado 2021 di Villa Martello, e socrattutto le due versioni molto identitarie di Marchesi di Cordano: Brilla 2021 e Lusciabli 2018.

Bianco e tropicale fra le montagne Un discorso a parte mento il **Pecorino**, bianco accoo caratterizzato da profumi di frutta tropicale, note agrumate e balisamiche e al pallato risulta secco e armonico. Caratterizzato da una maturazione precoce delle uve e da basse rese quantitative è stato riscoperto solo dagli anni '90 per la produzione di vino di qualità. Questo offre molteplici sfaccettature e grazie al lavoro di recupero e di selezione d alcuni viticoltori abruzzesi sta raggiungendo dei livelli di qualità sempre più alti. Tra i migliori assaggi segnaliamo II Giulia 2021 di Cataldi Madonna (forse ill migliore

in assoluto), La Canaglia 2021 di Fontefico, il Pecorino 2021 di Vigneti Radica il Collecivetta 2020 di Pasetti, il Prope 2021 di Velenosi e il Pecorino 2021 di

#### Mezzo secolo d'eccellenza

A mio modesto avviso, la migliore espressione di bianco abruzzese rest. **Trebbiano** - che quest'anno festeggia i 50 anni della Doc - una varietà ali sottostimata che cui può raggiungere livelli qualitativi importanti grazie all'estrazione e all'affinamento. Apprezzabile già da giovane, nella sua placevolezza, raggiunge le migliori performance nelle versioni più invecchiate e complesse. Colore dorato, bouquet di profumi delicato, acidità e retrogusto complesse. Colore dorato, bouquet di profumi delicato, acidata e retroquato gradevolimente ammanoriato sono le basi sulle quali costruire qualcosa di importante. Segnatismo qui Iffusonia 2021 di Feuduccio, il Fosso Cancelli 2019 di Ciavolich, il Macerato di Barone Cornacchia. Un voto più alto per il Bianchi Grilli 2020 di Torre dei Beati, concentrato e profondo, e per il Tenuta del Professore 2015 di D'Alesio Vini, atomi complessi di arancio disidifatato, nod tostate, cedro, esempio mirabile di invecchiamento, che risulta nettamente il più.

Nella logica della selezione estiva non poteva mancare il Cerasuolo d'Abruzzo. denominazione top dei rosati italiani, ricavata dall'uva Montepulciano. Nelle oenormazione top de rotari tratien, notivata caritiva Morapitociano, Netre impliori espresioni e un Signori Mon, ricco di struttura, ma capace de Conquistare con la sua piacevolezza e la sferzata acida. Tra i migliori assaggi il Cerasuolo d'Abruzzo Morcantonio 2021 di Olivastri, il olissico Vila German 2021 di Masciane II il Prope 2021 di Viri La Querios, il Cerasuolo d'Abruzzo 2021 birodinamico di Terraviva, e, una scienna sopra gli altri, il Cerasuolo d'Abruzzo 2021 birodinamico di Terraviva, e, una scienna sopra gli altri, il Baldovino 2021 della Tenuta i Fauri.

Ovviamente, manoa all'appello il fuoriclasse del territorio, il Montepulciano d'Abruzzo, rosso fruttato e strutturato, spesso interpretato in modo eccellente, al punto da competere con i migliori rossi italiani. Ma sarà l'occasione per una futura

24 plugno 2022











#### **Ascoli City Rumors** Marianna Velenosi



#### ASCOLI.CITYRUMORS.it

HOME PRIMA PAGINA CRONACA POLITICA SPORT CULTURA & SPETTACOLO ECONOMIA EVENTI

Ascoli, Grande successo per il progetto sul marketing per lo sviluppo in nuovi mercati esteri di Marianna Velenosi per i Giovani Imprenditori Confindustria Marche





La concreta collaborazione fra impresa e mondo scolastico ed universitario è il cuore pulsante e il segreto del successo del progetto Learning by Doing, prom dai Giovani Imprenditori di Confindustria Marche: un progetto che vede ccinvolti il sistema industriale, le scuole di secondo livello e le università delle Marche.



leri mattina in diretta streaming l'evento finale con la proclamazione dei progetti vincitori, uno per le scuole e uno per le Università. 44 i progetti presentati, di cui 24 realizzati con 9 scuole della regione e 20 con le 4 università (Politecnica delle Marche, Università degli Studi di Urbino, Università degli Studi di Macerata, Università di Camerino) e la partecip di 395 studenti.

Nella categoria "Università", al terzo posto il progetto "Analisi e strategie di marketing per lo sviluppo dell'azienda Velenosi in nuovi mercati esteri" curato dalla Velenosi Vini Sri e dall'Università Politecnica delle Marche. Al progetto hanno partecipato i ragazzi Marco Battino, Marco Cavalleri, Francesco Corradini, Melissa Fondati, Lucia Lambertucci sotto la quida del Prof. Valerio Temperini, Coordinatrice del progetto Marianna Velenosi, sponsabile marketing strategico e digital transformation aziendale.

conclusosi ad aprile di quest'anno. A livello aziendale - dichiara al termine Marianna Velenosi - investiamo il più possibile nei partenariati scolastici ed accademici che ci permettono di entrare a contatto con i giovani talenti e speriamo di atimolare sempre più anche altre aziende a farlo. In questo caso poi la passione dei ragazzi è stata premiata, rendendoci ancora più felici."

Primo classificato, il progetto "Le garanzie nei contratti della GDO" dell'azienda Fab sri con l'Università degli Studi di Urbino Carlo Bo e secondo il progetto "Incubatore" dell'azienda Comecer spa con l'UNVPM.

Il Presidente dei Giovani Imprenditori Marche Massimiliano Bachetti ha aperto i lavori e ha

tutti ne usciamo vincitori, più forti e più consapevoli. Prima di tutto gli studenti, che imparano a conoscere le dinamiche delle aziende, poi i professori che avvicinandos anch'essi concretamente alle imprese rendono il proprio ruolo di preparare i ragazzi al mondo del lavoro ancora più efficace. E infine gli imprenditori che attraverso la creatività e l'entusiasmo dei ragazzi riescono a portare a termine progetti importanti. I miei compliment davvero a tutti i ragazzi che nenostante le difficoltà di quest'anno hanno messo impegno e passione in questo progetto".

Insieme a tanti imprenditori provenienti da tutto il territorio regionale, agli studenti e ai professori, sono stati collegati anche il Direttore di Confindustria Marche Paola Bichisecchi, il Presidente della Camera di Commercio Gino Sabatini e in rappre dell'ufficio Scolastico Regionale la Professoressa Carmina Laura Giovanna Pinto. Sono ntervenuti a portare il loro saluto anche i professori Valerio Temperini per Univpm, Benedetta Giovanola per Unimacerata e Mara Del Baldo per Uniurbino.

Da tutti è stata sottolineata l'importanza della sinergia tra mondo dell'education e mondo ell'impresa, unita al plauso per i ragazzi.

Coinvolgente e motivante l'intervento di Paolo Manocchi, coach comportamentale, che ha coinvolto il pubblico in una riflessione sui valori: quelli essenziali per aiutare i giovani nel loro futuro e quelli altrettanto importanti che gli adulti devono fare propri per accompagnare i giovani nel loro percorso.

I progetti erano già stati presentati durante due precedenti eventi svoltisi il 16 e 17 maggio scorso e tutti i video realizzati dai ragazzi sono stati pubblicati sui social dei Giovani Imprenditori di Confindustria Marche (Facebook, Instagram, Linkedin).

cinque finalisti per le scuole, con due ex aequo al secondo e al terzo posto, e di tre finalisti

#### Sono risultati vincitori:

Progetto: Progettazione di un ponte in legno sostenibile

E' stato progettato un ponte ciclabile, pedonale, eolico, con percorsi ciclabile e pedonale "panoramico", da inserire alla foce del fiume Foglia nella città di Pesaro, integrandolo nel contesto e nelle iniziative della città

Istituto Scolastico Bramante Genga - Pesaro indirizzo tecnologico

Docenti coinvolti: Costanza Cicerchia, Stefano Brandi, Alessandro Fabbretti, Michela

Partecipanti: Classi 5AT e 4H

Azienda partner Woodenhouses srl

Referente aziendale: Andrea Dini

Progetto: Le garanzie nei contratti della GDO.

L'elaborato si sostanzia in un parere giuridico professionale, volto a fornire risposte ad un quesito riguardante le garanzie e le responsabilità nell'ambito dei contratti della Grande Distribuzione Organizzata

Università: Università degli Studi di Urbino Carlo Bo Facoltà di giurisprudenza

Docenti: Edoardo Rossi: Lucia Angeli

Partecipanti: Lisa Baldelli, Sara Dini, Gianluca Marcantognini, Pagla Lucia Marcucci Pingli, Miriam Milito, Sara Tenaglia, Benedetta Vicari

Referenti aziendali Michele Zucca





#### L'origine di questa realtà

Melenezinasce, come cartina, nel 1984 per volontà del giovanissi mi Angela nel Ercole Velenosi. Oltre 25 anni di esperienza e una forte pissione hanno permesso di cineare una realità dose con attrizzazione di Avanguardi a. produce vinne di qualità. Il courre è situato a describ Pissione, a una distanza di cine 20 len del mare Melaldo e un'altitudine tra 150 e 200 metti. I signeti si estamboro sulle colline de l'anno da conterno alla valle del fiume Tronto dove li calla mello del fertili sono di accessora di avanguardi.



#### Di madre in figlia

Angela è senza dubbio la figura più importante per la promozione dei vini marchigiani nel mondo. La sua forte passione per il territorio piocen la dideminiazione hampo partizio il marchi a assiste una della asinde più riconocciute estimate de passonami vinderio altanone internazione la a produzione porti di autenticità di vitigri sudectori ed è composta da vini bianchi, rossi, spumanti, da dessort e biologici. Sua figila Marianna, oggi 29 anni, con una bunna alla Soccori in Economia astendati e Management, ora incopre in Velonisti a stessa carica obter chi require il controli di esticone.



Angela e Marianna Velenosi

#### Le due Gran Cuvée

Angelà continua a ricercare per igni, vino il perfetto equibbino tra giuta e colore, tra bouquete e introgusto, sociale endo 11 vino e un'arte capace di fra segnera". Per questo dal 2010 ha scelto come consulente per i suci Metiodo Tradononel Cesare Ferrari, attibro in molte carinore francaciontine. Prisorialamo prima Giran Cuvier Velenosi da Chrisdomej. 7016 e Prost. Neso 3016, malarate in tottigila suo fevilà per almeno 60 mess. Dopo sensazioni o flatibro compliesse dalla crosta di pinne a ribes bianco, avas spina, all'assaggio è ricco, morbido, dalla spiccata vena sapolità, restancio perisidente e pacevole.



### Metodo Tradizionale Gold

Otheruch collectives percentual de 2 vidges quento Metods Todicionale Selemous inmusto su level per 10 anni, in out Ferrar ha mondorato Ferduscine assaggiandolo con esstanas. Dopo un cro brillates, un pertige molto pressionales, dobre si so profilio diffattivo internos, sontrosco, da fori a fruita matura e tropicale, da un focco erbaceo ad accienci di variglia e piege bainco. In bocca ha un attacco setoso dato dal Priot Merc, è equiforato, molto presidente con richamir l'inclutár el Toreal Diopo averto assaggista al ale sonno Vinitaly suggeriamo una tempostaria mano Redictio ersidataria la montificazia a facinaria in acciencativa del consistente.

www.velenosivini.com

Credits: ph@velenosi





# Civilta del bere

 $\bigvee$ 



I MAESTRI DEL VINO 2022

MARCHE

#### **VELENOSI**

I VINI PREMIATI



#### BRECCIAROLO

Rosso Piceno Superiore Doc 2019

#### VERSO SERA

Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg 2019

#### LUDI

Offida Rosso Docg 2018

#### ROGGIO DEL FILARE

Rosso Piceno Superiore Doc 2018

# Il legame che unisce piacevolezza e gioiosità

Oltre 35 anni di esperienza nel settore e la forte passione hanno permesso ad Angela Velenosi di sviluppare una realtà dove, attraverso l'utilizzo di attrezzature all'avanguardia, si producono vini di ottima qualità, che negli anni hanno conquistato riconoscimenti nazionali e internazionali. I vigneti si trovano nella valle del Tronto sulle colline intorno ad Ascoli Piceno, in provincia di Ancona tra i Castelli di Jesi e nel Teramano. A una filosofia improntata sulla tradizione interpretata con fantasia e dinamismo, si aggiunge la consapevolezza dello stretto legame che unisce il vino alla piacevolezza e gioiosità. È così che Angela Velenosi, oggi affiancata dai figli Marianna e Matteo (insieme nella foto), ha dato vita al nuovo rosso Ninfa, Marche Igt un vino che esprime un'onda avvolgente che parte dalla danza della dea - dipinta in etichetta – e richiama il colore acceso e la ventata di profumi nel calice. Ninfa nasce dall'idea di produrre un grande rosso della Marche da varietà internazionali attraverso l'incontro tra Cabernet, Merlot, Syrah e Montepulciano. Con lo stesso spirito, 20 anni fa, era venuto alla luce Ludi, vino icona della Cantina pluripremiata dalle guide. Oggi Ludi è un Offida Docg austero ed elegante, dove il Montepulciano ha preso il sopravvento, all'85% pur mantenendo inalterato il suo animo brioso e divertente.

#### VELENOSI

via dei Biancospini 11, Ascoli Piceno 0736.34.12.18 info@velenosivini.com www.velenosivini.com















# **COOK MAGAZINE**

HOME PERSONAGGI - RISTORAZIONE - BEVERAGE - OSPITALITÀ - RUBRICHE - RICETTE - Q

BEVERAGE

TESORI ITALIANI

# Velenosi Vini, grande anima e "impronta" femminile

GENNAIO 5, 2023

f Share on Facebook Share on Twitter



Appena si entra nel mondo Velenosi, ciò da cui si rimane subito attratti è l'accoglienza. In azienda troviamo Ercole Velenosi, pietra fondante dell'azienda. Nel nostro caso si sono uniti a noi Angela Velenosi e il figlio Matteo. La grande passione per il vino e l'accoglienza attenta e naturale si percepisce subito. È radicata nella sua parola.

L'azienda nasce per volontà di Ercole e Angela nel 1984 con l'azienda che si trova a pochi km dal centro di Ascoli Piceno, città piena di storia e di tradizioni agroalimentari. Negli anni l'impresa si è ingrandita moltissimo. Oltre all'azienda storica ascolana, troviamo proprietà anche a Castorano, Monsampolo del Tronto e Castel di Lama. Inoltre negli anni sono stati acquistati anche un vigneto ad Ancarano nella provincia di Teramo e nella zona di San Marcello, provincia di Ancona, tra i Castelli di Jesi.

La produzione di 2 milioni e 400mila bottiglie circa, ha reso quest'anno un fatturato all'azienda di oltre 10 milioni di euro, con un incremento del 20%. L'azienda, come precisa Angela, ha una forte presenza di personale femminile. Oltre il 50% sono donne e in ogni area dell'azienda. Dal commerciale fino al vigneto. Situazione che nel territorio ma in generale in Italia è sempre più frequente con aziende vitivinicole condotte da donne o con personale femminile.





La lungimiranza delle donne e di Angela ha fatto si che l'azienda per circa il 65/66% si rivolga all'estero. Mentre la chiacchierata continua, Matteo, figlio di Angela, ci serve un delizioso metodo charmat, una passerina spumantizzata, prodotto molto apprezzato. Un vino che racconta la versatilità di questo vitigno con una freschezza, una acidità interessante e dei profumi molto placevoli. La degustazione di bollicine continua con uno dei loro spumanti metodo classico, il "The Rose" con 5 anni sui lieviti, prodotto con uve 90% Pinot Nero e saldo di uve Chardonnay. L'azienda produce una vasta area di bollicine, sia metodo charmat che Classico.

Gli ettari di proprietà dell'azienda sono 150 e si sommano ai 200 ettari in affitto a lungo periodo. Angela però ricorda che quando ha iniziato non era cosi. Oggi l'azienda ha una vastissima linea di etichette con un mercato ampio tra Horeca, Gdo, privati, online e via dicendo. Quando però tutto ebbe inizio, le denominazioni prodotte econo due.

Piano piano l'azienda è cresciuta sotto lo sguardo attento di giovani appassionati e attenti imprenditori. Oggi, l'azienda propone numeri importanti con un'elevata qualità. Il rosso Piceno Roggio del Filare, che Angela stima molto, ha ottenuto tanti premi. Gambero rosso, Decantare, Veronelli, Bibenda sono solo alcune delle guide che hanno premiato il vino. "Ci sono arrivata facendo conoscere queste colline" ci racconta Angela Velenosi.

Ci racconta che però il vino al quale lei è maggiormente affezionata è il Brecciarolo: "Il vino con cui sono nata". Le regioni su cui operano, le Marche e l'Abruzzo, offrono diversi vitigni alcuni dei quali "in comune". La cantina registra una maggiore presenza di vitigni autoctoni con alcuni internazionali quali Cardonnay, Pinot Nero, Merlot e Cabernet.

Troviamo poi autoctoni e italiani quali: Montepulciano in ampia presenza e sfaccettature, ma anche Sangiovese, Lacrima, Passerina, Pecorino, Trebbiano, Moscato bianco e Verdicchio. Insomma tanto lavoro da fare, con una ampia mentalità e voglia di sperimentare. Acciaio, legno e cemento sono i materiali dove i vini maturano e dove le idee danno vita ad eccellenze.

La degustazione prosegue con la Querciantica Lacrima di Morro d'Alba DOC, Solestà rosso Piceno DOC superiore e il Ninfa Marche rosso IGT. Una piccola parte della vasta gamma di vini rossi che produce l'azienda. Prodotti veramente eccellenti con l'occhio strizzato alla Lacrima. Un vino veramente sorprendente, piacevole e complicato allo stesso tempo.

EVIDENZA

VELENOSI

VINI VELENOSI







#### Diego Diomedi

Studente di scienze, culture e politiche della gastronomia presso il corso MICO all'Università per Stranieri di Perugia. Scrive per alcune testate giornalistiche del settore e collabora con ristoranti e cantine. Si definisce umbro IGP poiché la carta d'identità segna la nascita nella capitale italiana

ŧ





## **Corriere Adriatico** Angela Velenosi contro il consorzio



## La nostra terra

Corriere Adriatico Giovedì 14 aprile 2022

## I RIFLESSI DEL VINITALY

# Vini piceni, Angela Velenosi attacca il Consorzio

Nel mirino la recente campagna promozionale. «Tempismo infelice, tradito il territorio»

ra stata annunciata con grande ri-salto nella immediata vigilia del Vinitaly. Ma per la campagna di comunicazione promossa dal Con-sorzio di tutela del vini piceni è arrivata inaspettata la doccia fredda. Quando an-cora gli stand del salone di Verona erano aperti (chius i eri sen). Estatoco fronta-le è firmato da Angela Velenosi, grande signora del vino e rra i masgicti produtle è firmato da Angela Velenosi, grande signora del vino e tra i maggiori produt-tori vitivinicoli delle Marche, con oltre 2.5 milloni di bottiglie che escono ogni anno dalla cantina di Ascoli Piceno. È an-che tra i promotori e dirigente del sodali-zio stesso. »Prendo le distanze dalla cam-pagna di comunicazione "Piceno Veri-tas" - esordisce Angela Velenosi - voltra dal Consorzio di tutela dei vini piceni. La campagna non rappresenta la mia visiocampagna non rappresenta la mia visio-ne del territorio ed esprime una messag-



Angela Velenosi e il logo della nuova campagna del Cvp



co Bio". Queste parole nel contesto inseri-to perdono di senso senza un legame con

gio che ritengo scorretto. La figura centrale della campagna è un guerriero piceno che regge un calice di vino. Lo sguardo da combattente, il petto nudo tatuato, il tralci di vite attorno al collo rendono questa figura assurda, inappropriata e slegata dal nostro contesto. Il richiamo bellico all'uomo forte ha un tempismo infelice, e non corrisponde alla natura cooperativa del Consorzio, ne dil'accoglienza per cui siamo famosis. «Il secondo motivo continua la Velenosi- per cui prendo le distanza è il bollino verde "Etico 810". Queste parole nel contesto insertivo contesto, propriata e signata del motivo continua la Velenosi- per cui prendo le distanza è il bollino verde "Etico 810". Queste parole nel contesto insertivo contesto al contesto insertivo contendo del contesto insertivo mendo nel disenso eserva nu la compania del consorzio dei vini piceni e nella consorzio del vini pi tà dei vini piceni. Sono convinta che que-sta campagna non rappresenti corretta-mente l'impegno del Consorzio, che in vent'anni ha costruito una comunità, più che un esercito. Continuo a riporre fidu-cia nel Consorzio dei vini piceni e nella sua capacità di rappresentare i propri consorziati». La parola adesso passa a Glorgio Savini e Armando Falcioni, ri-spettivamente presidente e direttore del Consorzio di tutela vini piceni. Andrea Fraboni







Corriere Adriatico Sabato 9 aprile 2022

## SPECIALE VINITALY



# Cantine Velenosi, in scena le eccellenze picene

#### Presente anche il celebre pizza chef Mirko Petracci

ronti, partenza, via. Cantine Velenosi, prestigiosa azienda di Ascoli Piceno, si prepara con entusiasmo all'edizione 2022 di Vinitaly, in programma a Verona dal 10 al 13 aprile. "Siamo caricatissimi - dichiara la titolara Angela Velenosi - Fentusiasmo è alle stelle, anche se siamo presenti al salone internazionale dei vini già da trent'anni. Questo Vinitaly della ripartenza post pandemia, però, assume per noi un significato particolare, perché dopo lo stop forzato rappresenta un nuovo debutto. Che bello incontrare nuovamente dei visu i nostri buyer, non vediamo l'ora di comincia-rei." L'azienda vinicola creata nel 1984 da Angela ed Ercole Velenosi scada quindi i motori per accogliere gli stakcholder dei vino italiani e stranieri in uno stand più grande rispetto a quello degli anni preceden-

ti, dove sarà possibile scoprire
ti, dove sarà possibile scoprire
tuta la collezione dei "nettari
degli dei" firmati Velenosi. Naturalmente, non mancheranno
delle autentiche "chicche" tutte
da gustare. Innazaitutto, le pizze gourmet di Mirko Petracci,
il pizza che de "La Scaletta" di
Ascoll Piceno e "Migliori Olive"
con le imperbibli olive all'ascolana. Altro abbinamento da non
perdere, quello tra i prodotti
Velenosi e i salumi marchigiani
dello storico salumifico Ciriaci
di Sant'Elpidio a Mare e Porto
San Giorgio, tra cui il ciauscolo IGP. "Abbinamo voluto unire
alcune eccelenze della nostra
regione - spiega la titolare Angela Velenosi - la nostra azienda, quella di Mirko, ileatore di
un nuovo ilmpasto, denominato
Graficate, "risultato di
un nuovo ilmpasto, denominato
Graficate," risultato di
e due simboli della tradizione
alimentare marchigiana". Ma
le sorprese di Cantine Velenosi

a Vinitaly non finiscone qui. In occasione della fiera di settore più importante, infarti, l'azienda presentera il nuovo packaging della linea Villa Angela', composta da tre bianchi, un Marche IGT Chardonnay, un Falerio DOC Pecorino e un Marche IGT Chardonnay, un Falerio DOC Pecorino e un Marche IGT, new entry di casa Velenosi, nato nei vigneti ubicati nel Comuni di Offida e Castel di Lama (vitigni: Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Merfote Syrah) con, in etichetta, l'immagine di una dea danzante che esce dalla spuma del vino rosso. L'azienda, inoltre, punterà molto anche su "Rosa Marche IGT Rosato", ortenuto da uve 100% Montepulciano. Anche in questo caso, Ve-lenosi ha curato il packaging in ogni dettaglio (basta dare uno squardo alfetchetta bianca con intarsi ritagliati sulla carta che neme resulto voglia di berlo

e acquistarlo per un aperitivo in compagnia). "Siamo italiani e, contemporaneamente, piceni - aggiunge la titolare Angela Velenosi - questo il messaggio che desideriamo lauciare ai nostri clienti, che, per ill 70% provengono da ben 50 Paesi esteri, con al top Canada e Stati Uniti. Il racconto del territorio piceno piace, e i numeri ci hanno dato ragione: ogni anno tocchiamo quota 2.400.000 bottiglie". Ma le aspettative non si fermano qui. Perché, come si legge sul sito dell'azienda, "li vino è unarte capace di far sognare", con i suoi tempi ne troppo brevi, ne troppo lunghi, che danno origine al perfetto equilibrio tra gusto e colore, bouquet e retrogusto. Un equilibrio che è stato spesso premiato dalla stampa di settore. A questo punto, non ci resta che visitare Cantine Velenosi a Vinitaly, al Padiglione 7 Stand Cilo.

#### **UN'AZIENDA** AL FEMMINILE

In ufficio un team di donne

In ufficio un team di donne antine Velenosi è una resttà familiare che sta vivendo un cambio generazionale. Angela si occupa del commerciale, in figila Marianna, entrata in azienda tre anni fa, riogne la carica di strategic marketing manager e il fratello Matteo, endogo e presente da due anni, è in produzione. L'azienda è motto orientata ai terminiale, cou un team composto de soie donne in ufficio e un bilanciamento tra diue generi in rutti gli attri dipartimenti. "Quando sono arrivati Marianna e Matteo, il primo periodo assieme a loro ha rappresentato per me una sooperta -splega la titodire Angela Velenosi - ci doversamo conoscere e studier e a fondo, conolliando le ofiverse energie e i diversi modi di pensare e di agire di due generazioni che al un contesto lavorate modi gi pensare e di agire di due generazioni che si un contesto lavorate modi di pensare e di agire di due generazioni che sonoritonato per la prima volta in un contesto lavorate modi il umpo, siamo rutati la trovure una quadratura deli corchie, un'indipendenza reciproco basata sul rispetto del nostri singgli unici. Procsimo stes: una produzione quasi tiuta bio, dopo aver convertito a biologico la metà dei vignett.





29

## La nostra terra

Corriere Adriatico Giovedì 12 maggio 2022



La bottiglia

# Rosa di Velenosi classe purissima

Un rosato già di grande successo

n incanto. Un miracolo, il solito che nasce dalla nostra terra. La cantina è Velenosi, il vino è un rosato strepitoso che segnerà la prossima estate. In primo piano la fuoriserie enologica guidata da Angela Velenosi, nel caso sempre più sostenuta dai figli Marianna e Matteo: base operativa ad Ascoli Piceno, ma a proposito di vigneti anche Castorano, Monsampolo e Castel di Lama, Poi Ancarano, in Abruzzo e San Marcello, nell'Anconetano. Il totale parla di 2 milioni e mezzo di bottiglie all'anno tra bianchi, rossi, bollicine e appunto il Rosa (Marche Igt Rosato). Versione classica e poi la Magnum, 70mila pezzi che il mercato assorbe sempre più velocemente per un bere che premia la gradevolezza, il piacere di accompagnare i piatti con un bere sostenibile. Sfatando i luoghi comuni sul rosato, che piace(va) solo alle donne. Adesso anche i giovani sono in prima fila. Il Rosa di Velenosi è un Montepulciano al 100% che sgorga dai vigneti sulle colline di Castel di struttura tipica del vitigno di Lama. spicca di piacevole fre-

#### Il metodo

Arrivate in cantina le uve vengono convogliate in pressa, tutto l'ambiente viene inertizzato con neve carbonica in modo che non si perdano i profumi



lante, al naso intenso, il primo impatto è floreale con sentori di rosa e viola, con note di piccoli frutti rossi. In bocca buona la

Alla vista ro-

sa quarzo bril-

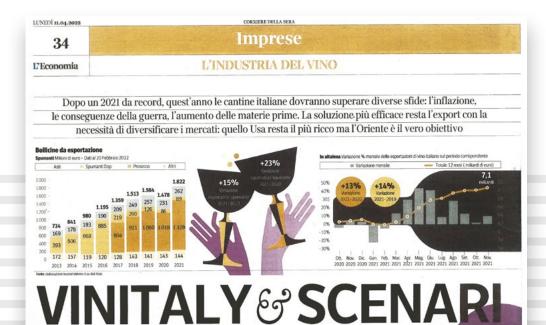
origine, spicca di piacevole freschezza e intensa mineralità. Il grado alcolico è 13.5%. «Immaginare l'alba sulle vigne del nostro Montepulciano - scrive Angela Velenosi - il cielo che si tinge di un rosa dorato. Da questa immagine di rugiada leggera nasce Rosa di cui esce ora la nuova annata. Un vino che è già piaciuto tantissimo, venuto alla luce dal nostro amore infinito per questo vitigno». «Rosa - continua la Velenosi - è dedicato alle rose che sbocciano davanti ai filari, alla loro grazie sensuale e vellutata. Ma non si limita ad un solo fiore, è un bouquet con note di pompelmo e zeste di arancia, fragolina selvatica e ci-clamini. Nel bicchiere incanta per il suo color cipria, tenue e luminoso, e conquista definitivamente con un sorso fresco, avvolgente e minerale, sostento dalla buona struttura del Montepulciano». Un vino che sicuramente diventerà un classico Velenosi. Assolutamente da non

Andrea Fraboni

© RIPRODUZIONE RISERVATA







Record storico per Il commercio di vino Italiano nel mondoci Il 2021 si è chiuso in crescita del 2024 si valore, per un corrispettivo di 7,1 miliardi di euro e una
bilancia commerciale, tra le più performanti del made in Italy, che la segnato un attivo di quasi 6,7 miliardi.
Questo el lo scenario (rilevato dall'Osservatorio Ul-Vrinitaly-Same, su base Istati con cui si è arrivati al Vinitaly
di quest'anno. Quello scorso è ratio
un anno fortemente condizionato
dulla spesa di rivalase edalla voglia di
normalità post Covide: livino tricolodiala spesa di rivalase e dalla voglia di
normalità post Covide: livino tricolodiala spesa di rivalase e dalla voglia di
normalità post Covide: livino tricolore (22, a milioni di ettolitri esportati,
+ 7,789, ha consolidato Il rusolo di superpotenza enologica gnazie in purticolare alle proprie produzioni Deponefamo meglio della media generule (+12,88 in valore) con gli spupiano Il pur lisinghère in cremento
del vial ifermi (+12,28). Complessivamone le Dop tricolori rappresentano oggi i a/3 delle esportazioni invanormati (+2,89,80) complessivano registrate nel 2021. In Talzo, più
contenuto, anche le [sp (5,49) e i vini
comuni, a +8,99.

L'exploit

Uno del simboli dell'exploit italiano all'estero è il Barolo, vino che da sempre è ambasciatore del made in Italy nel mondo. «Il Douz è stato un anno storico — afferma Luca Currado Vetet, quinta generazione della famiglia alla guida della storica cantina delle Langhe—un anno sicuramente condizionato dalle dinamiche delle Langhe—un anno sicuramente condizionato dalle dinamiche del pandemia. Negli Usa per esemplo, le enoteche sono rimaste aperte anche nel moment più critici dell'epidemia e hanno dato un notevole impulso alle vendite dei vini di valore. Il meccanismo era semplice: i consumatori volvenao acquistare rapidamente equindi si affidavano a vini di prestigio e dei chiehete affermate. Questo è uno dei fattori che ha accelerato il trend della domanda di vini di qualità, come dimostra l'ulteriore

# **PASSAGGIO** IN INDIA (E IN ASIA) **PER RIDISEGNARE** L'EXPORT

di **Isidoro Trovato** 



La kernesse
Toma in presenza il
Vinitaly e a Verona va
in scena da iseri (e fino
al 13 aprile) la
Sdesime edizione
della fiera enologica
traliana. I top buyer
internazionali già
accreditati quest'anno
arrivano da 50 diversi
paesi e siforano
quota 700, con il
testa la delegazione
del Nord America.

crescita di 4,7%, del prezzo medio ac-

crescita di 4,7%, del prezzo medio acquistato».
Dopo un anno, per certi versi Irripetibile, arriva un 2022 che si è aperto con numerose criticirà date dai costi delle materie prime, dalla crescita delle materie prime, dalla crescita dell'inflazione e, ora, dala conditto in Ucraina. «Quest'anno — continua Curado Vietti— il timore è che a patire saranno soprattutto i vini di fascia media, quelli che softriranno l'impennata dell'inflazione e la diminuzione del potere d'acquisto. Sul mercato italiano potrebbe essecti una flessione che dovrà essere compensata dall'export. Ma non è sempre semplice. Per nol, per esemplo. Usa e Canada rappresentano il gow del fatturato dell'export ma si tratta

di mercati dove il Barolo è molto fordi mercati dove il Barolo e moito tor-te, stiamo parlando di un vino che ormal ha una fama e una quotazione paragonabile alla Borgogna nei mer-cati top spender. La vera sfida sarà compensare un eventuale calo italia-no delle etichette di fascia media va-lorizzandole sui mercati strunieri».

22,2

#### La nuova mappa

In tal senso diventa importante stu-diare la mappa del paesi che valoriz-zano maggiormente i nostri vini: conferme importanti arrivano dalle diverse arec della domanda, in parti-cidare dall'extra-Ue (14,12%), che og-gi vale il film del mercato. Tra i i sin-goli paesi, la top ten è come sempre

guidata dagli Stati Uniti (+18,4%), seguita da Germania e Regno Unito. Segno più anche per Svizzera, Canada, Paesi Basal, Francia. Trag li emergeni, exploit di Cina (+29,2%) e Corea del Sud (+5,5%). Si tratta di mercati che però hanno potendalità molto più alte e ancora un mercato molto complesso soprattutto per fattori culturati selacora un mercato molto complesso soprattutto per fattori culturati spiega Michele Contartese, direttore della cantina del Chianti, Castello di Meleto — questo non significa che si rinunci a un plano di espansione verso l'Ordente. Noi quest'anno siamo stati premiati dal Sudest asiatico e continueremo a puntare a Oriente ben consapevoli che i vini del Chianti hanno in lixa e de Europa i mercati di maggior valore. Ma la pandemia pariame i per superio della continueremo a puntare a Oriente ben consapevoli che i vini del Chianti hanno in lixa e de Europa i mercati di maggior valore. Ma la pandemia pricare i mercati per quanto ciò sia reso possibile dalle circostanze. Questo consumercial deveno sapera dattionato dalla cris geopolitica ma le strategie commercial de el nutrismo cono consumatori e aprire a nuovi mercati, el El turismo conologico. «Castello di Medeto - ricovita Contarecen el il stimbolo di Galole in Chianti, uno del comuni più alti della elemonianzione. Il suo legame con il vino inizia nel Ni secolo con i monaci lenedettini. Noi abbiamo creato una

102





35

L'Economia

Oltre il 2019



Tra i Paesi che

struitura ricettiva che ospita sempre più stranieri e che per noi impresenta un ottimo velcolo per far conoscere la nostra cantina el nostri prodotti a chi arriva dall'estero. Il turismo enologico è uno strumento molto el-ficace di diffissione del prodotto e det territorio. La sfida ormat è quella di saper utilizzare canali sempre diversi. Durante la psademia, per esempio, ci siamo affidati molto alla grande distribuzione non solo in Italia ma anche oltre confine con ottimi risultati soprattutto in Ussa. La strategie delle cantine Italiane sono state molteplici cè anche citi con la velenosi, ha investito su nuori prodotti (Ninfa, Marche IGT Rosso inacita tutticalmente a fine del soza la liinea biologica col muovo Verdicchio del Castelli di Jesi Doc classico). «Abbiamo cercato — spiega Angela Velenosi — di sfruttare al meglio Telettico di sempre (più di so milioni), in questo aoza invece la sfida sari quella di compensare la perditia del mecati dell'Est (per nol la Russia rappresenta un parture importante). Siamo persidiando il Sudest siastico e l'Africa ma la buona nottra ista negli appantamenti con importanti byer indianti gli ha sua la viola la Junia. Jindian piantamenti con importanto byere indianti gli fastati al Vinitala, J. Lindia l'Africa ma la buona notizia sta negli appuntamenti con importanti buyer indiani già fissati al Vinitaly. L'India potrebbe rappresentare, non solo per noi, la grande opportunità dei prossimi anni».



#### Quei 680 buyer internazionali: Verona è globale

Internazionalità e business, «Il piano del nuovo Vinitaly parte con questa edizione e si completerà nel 2004; punta in primo luogo alla crescita internazionale, con una maggiore presenza di espositori esteri e un'accurata selezione di buyer, provenienti in particolare da arrea astatiche e del nord America, le più richteste dalle aziendes, Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronaffere, sottolinea gli obiettivi inessi a punto per Il più importante evento del vino in Italia, in corso in quest glorni a Verona con la partecipazione di 4,400 aziende da 19 anazioni. Si parte da un dato di fatto: «Il primo motro che porta le aziende al Vinitaly è l'acquisizione di nuovi clienti

Vinitaly in numeri	ri
--------------------	----

Edizione	54
Azlende	4.400
Nazioni	19
Padiglioni	17
Top buyer	680

esterl. In pratica, com'e glusto, le cantine vogitiono fare business in ificras, scandisce Mantreaul. Equesta du in indicazione che emerge anche dall'indagine realizzata con la consuleraza della Roland Borger, che ha colavolto zgo aziende rappresentative del mercalo, concordi nell'indicare trai punti di forza del Vinitaly la presenza di buyer esteri (769, le nazionali (650, lona specifica esigenza che ha già trovato una prima risposta nell'edizione in conso, con la presenza di 850 importatori, di cui 130 topo buyer las, primo mercato mondiale del vina. «Non revesuno mal megiunto questa cfira che è il risultato della campagna di incoming estero che abbiamo realizzato assieme all'Ice, e per la quale abbiamo elimentito della vina della cumo, rivela Mantavani, promotore convinto della progressione di intitative estero realizzate sosto l'insegna del Vinitaly in questi anni. È già deciso, tra l'altro, il potenziamento della Vinitaly international Academy, strumento finalizzato valla diffusione della consocenza delle tante specificità del Vigneto Intila e alla creazione di una rete di professioniste ambacistato del nostro vine nel mondo. Va da sè che il piano Vinitaly 2024, comprende amche una distratione più marcata tra presenza professionale e wine lover e una diffusione a giò di tutti l possibili strumenti on line a disposizione del business to business.

A.D.M.



#### Un protocollo green per lo Spumante e Moscato d'Asti

a prospettiva di un ritorno al consumo all'aperto «è sicuramente positiva per un prodotto che trova nella condivisione e nella convivialità la sua perfetta nella convivialità la sua perfetta collocazione. Sar iremergendo la veglia di normalità secondo Giacomo Pendini, direttore del Consorzio dell'Asi Spumante e del Moscato d'Asti Docg. Il Consorzio, fondato nel 1922 da una manciata di asende, adesso conta Loz; realtà e punta alla ripartenza «Per le attività consortili sarà possible riparties sia con le attività sul territorio, sia con la partecipazione a fieme el eventi di promozione specifica per trasmettere, in modo diretto, rutti e particolazità dell'uva moscato, base dell'Assi Docg»,



prosegue il direttore. Nonostante le incertezze del clima situale, i piani del Consorzio proseguono: «A seguito degli oltre soo milioni di bottiglie prodotte nel 2021, stimiamo un gino di afiari tra i 350 e 400 milioni di euro — dice Pondini — A inizio anno, infatti, le prospettive erano un mantenimento delle quote di mercato, se non una leggera crescita. Mentre, al momento, non abbiamo ancora indicazioni chiare in merito alle conseguenze della crisi geopolitica. Di sicuro, però, iripenderermo le attività di promozione sui mercati salaticia. Non mancano i nuovi secnari di mercato, con il Consorzio che, in linea con un sentimento generale crescente nel confronti della sostenibilità, punta a una produzione il più possibile green: «Insieme a un grupporistretto di aziende stiamo sperimentando un programma che, partendo dal riconoscimento di produzione integrata per l'azienda vitivinicola, possa portare alla redazione di un protocollo che tenga conto della "water and carbon footprini". Un sistema da estendere a tutta l'area di produzione dello spumante e del moscato per la certificazione di territorio Equalitias — prosegue Pondini — Inoltre, continuiamo a valorizzare anche aspetti meno noti delle nostre bollicine aromatiche, come la minore gradazione alcolica, la grande versatilità e il conseguente impiego in misologia». Cariotta Clerici



#### Valdobbiadene Prosecco Docg

presidente del consorzio di tutela

#### Crescono estero e digitale: Prosecco, la marcia continua

Pisultati economici in crescita nel 2022, in Italia come sui mercati esteri, per il consorzio di tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Doc. Secondo il rapporto economico curato da Eugenio Pomartici del Centro Interdipartimentale per la Ricerca in viticoltura ed enologia, lo scorso anno la Denominazione ha venduto ino.,7 millioni di Dottiglie, (-1,3% sul 2020), per un giro d'affarti di 621,4 millioni di euro (148%), el dati indicano che il valore del prodotto è aumentato e questi risultati sono il frutto dell'impegno con cui la Denominazione ha affrontato un anno difficile come il 2020 per mantenere e rinnovare le relazioni con il mercato, attraverso la



ricerca di nuovi canali di vendita e un'innovativa strategia di comunicazione e promozione», spiega Elvira Bortomiol, presidente del consorzio di tutela. Le vendite dello Spumante Docg, flore all'occhiello della Denominazione, hanno Le vendite dello Spumante Docg, flore all'occhiello della Denominazione, hanno riguardato per il gay l'Italia e per il gay l'Estero. In termini assoluti, aumentano in volume e valore il mercato interno (rispettivamente 16,5x + 2,7x)e e quello estero (+11,4x e -8,9x in valore). Oltre confine il primo mercato è la Gran Bretagna con 9,6 millioni di bottiglie (+18,2x)e è 50,2 millioni di euro in valore (+7,5x), davanti a Germandia e Svizzera. Puori dal podio, ma in ripresa, il mercato Usa: la crescita è stata del 4,2x in volume e del 4,0 % in valore. Le aziende del consorzio stanno anche aumentando gli investimenti per digitalizzara is ervizi di vendita, tanto che l'ecommerce ha raggiunto lo scorso anno una quota del 2x stra i canali distributivi. La digitalizzara i eservizi di vendita, tanto che l'ecommerce ha raggiunto lo scorso anno una quota del 2x stra i canali distributivi. La digitalizzara les stra il indramativi aizendali il 39,3x delle aziende prevede interventi per dietalizzare le cantine. Il 3x,5x ha in sistemi informativi aziendali: il 39,2% delle aziende prevede intervenit per digitalizzare le cantine, il 36,5% ha in cantiere il potenziamento delle dotazioni software e hardware, mentre il 33,3% rinnoverà il sistema di gestione amministrativa. Aumentano, infine, i ricorsi alle energie rinnovabili, le iniziativi di sostenbiblità ambientale e sociale e le attività legate all'enoturismo.

A. Sal.





#### Learning by Doing, terza classificata Marianna Velenosi con i ragazzi dell'UNIVPM



pulsante e il segreto del successo del progetto Learning by Doing, promosso e realizzato pulsante e il segreto dei successo dei projecto cara impi y borini, promisso e realizzati dal Gioveni l'imprenditori di Confindustria Marche: un progetto che vede ccinvolti il sistema industriale, le scuole di secondo livello e le università delle Marche. Leri mattina in diretta streaming l'evento finale con la proclamazione dei progetti vincitori,

uno per le scuole e uno per le Università. 44 i progetti presentati, di cui 24 realizzati con 9 scuole della regione e 20 con le 4 università (Politecnica delle Marche, Università degli Studi di Urbino, Università degli Studi di Macerata, Università di Camerino) e la partecipazione di

Nella categoria "Università", al terzo posto il progetto "Analisi e strategie di marketing per nesse caregoria universitar, ai cerza posto i progecto Anaisia e strategie ci maricenti per lo sviluppo dell'azienda Velenosi lon nuovi mercati esteri" curato dalla Velenosi Vini Sri e dall'Università Poltecrica delle Marche. Al progetto hanno partecipato i ragazzi Marco Battino, Marco Cavalieri, Francesco Corradini, Melissa Fondati, Lucia Lambertucci sotto la guida del Prof. Valerio Temperini. Coordinatrice del progetto Marianna Velenosi, responsabile marketing strategico e digital transformation aziendale. "Un riconoscimento che dedichiamo a tutti coloro che hanno collaborato al nostro proge

conclusosi ad aprile di quest'anno. A livello aziendale - dichiara ai termine Marianna Velenosi - investiamo il più possibile nei partenariati scolastici ed accademici che ci remetiono de interare a contacto con i giovani talenti e speriamo di stimolare sempre pi anche altre aziende a fario. In questo caso poi la passione dei raçazzi è stata premiata, rendendoci ancora più felici."

Primo classificato, il progetto "Le garanzie nei contratti della GDO" dell'azienda Fab sri con l'Università degli Studi di Urbino Carlo Bo e secondo il progetto "Incubatore" dell'a Comecer spa con l'UNVPM.

Il presidente dei Giovani Imprenditori Marche Massimiliano Bachetti ha aperto i lavori e ha dato il benvenuto ai partecipanti.

tutti ne usciamo vincitori, più forti e più consapevoli. Prima di tutto gli studenti, che imparano a conoscere le dinamiche delle aziende, poi i professori che avvicinandosi imparin a considere re inflammar de acentar, por i profession che avvicantana annichi sai concretamente alle imprese rendono il proprio ruolo di preparre i risgazzi al mondo del lavoro ancora più efficace. E linfine gli imprenditori che attraverso la creatività e l'entusiasmo del ragazzi riescono a portare a termine progetti importanti. I miei complimenti davvero a tutti i ragazzi che nonostante le difficoltà di quest'anno hanno

messo impegno e passione in questo progettor.

Insieme a tanti imprenditori provenienti da tutto il territorio regionale, agli studenti e ai professori, sono stati collegati anche il Direttore di Confindustria Marche Paola Bichisecchi, il Presidente della Camera di Commercio Gino Sababrii e in rappresentanza dell'ufficio Scolastico Regionale la Professoressa Carmina Laura Giovanna Pinto. Sono intervenuti a portare il loro saluto anche i professori Valerio Temperini per Univpm, Benedetta Giovanola per Unimacerata e Mara Del Baldo per Uniurbino.

Da tutti è stata sottolineata l'importanza della sinergia tra mondo dell'education e mondo

dell'impresa, unità al plauso per i ragazzi.

Coinvolgente e motivante l'intervento di Paolo Manocchi, coach comportamentale, che ha coinvolto il pubblico in una riflessione sui valori: quelli essenziali per aiutare i giovani nel loro futuro e quelli altrettanto importanti che gli adulti devono fare propri per accompagnare i giovani nel loro percorso.

I progetti erano già stati presentati durante due precedenti eventi svoltisi il 16 e 17 maggio scorso e tutti i viceo realizzati dai ragazzi sono stati pubblicati sui social dei Giovani Imprenditori di Confindustria Marche (Facebook, Instagram, Linkedin).

La mattinata di ieri è stata dunque l'occasione per selezionare i due vincitori da una rosa di cinque finalisti per le scuole, con due ex aequo al secondo e al terzo posto, e di tre finalisti per le Università. Sono risultati vincitori:

getto: Progettazione di un ponte in legno sostenibile

E' stato progettato un ponte ciclabile, pedonale, edilizo, con percorsi ciclabile e pedonale "panoramico", da inserire alla foce del frume Foglia nella città di Pesaro, integrandolo nel contesto e nelle iniziative della città latituto Scolastico Bramante Genga – Pesaro indirizzo tecnologico

Docenti coinvolti: Costanza Cicerchia, Stefano Brandi, Alessandro Fabbretti, Michela

Iacomucci, Paolo Santirocco Partecipanti: Classi SAT e 4H

Azienda partner Woodenhouses srl Referente aziendale: Andrea Dini

Progetto: Le garanzie nei contratti della GDO.

l'elaborato si sostanzia in un averare giuridico professionale, volto a fornire risposte dettagliate, sia sotto il profilo dell'inquadramento teorico sia sulle conseguenze applicative, ad un quesito riguardante le garanzie e le responsabilità nell'ambito dei contratti della Grande Distribuzione Organizzata

Università: Università degli Studi di Urbino Carlo Bo Facoltà di giurisprudenza
Docenti: Edoardo Rossi; Lucia Angeli
Partecipanti: Lisa Baldelli, Sara Dini, Gianiuca Marcantognini, Paola Lucia Marcucci Pinoli,

Miriam Milito, Sara Tenaglia, Benedetta Vicari



















## Marianna Velenosi

Responsabile Marketing Strategico Velenosi Vini

#### #DI MADRE IN FIGLIA

La storia dei vini Velenosi resta saldamente una questione di famiglia e trova continuità grazie all'ingresso in azienda di Marianna, la figlia minore di Angela ed Ercole, che sa di un ritorno alle origini. Classe 1993, rientrata ad Ascoli dopo una laurea di taglio economico alla Bocconi e l'esperienza triennale in Svizzera, dove ha diretto alcuni negozi della catena internazionale Cave Nicolas, è lei adesso la marketing manager e controllo di gestione dell'azienda marchigiana. Grazie alla sua sensibilità verso i canali social, ha potenziato il comparto digital fino a ottenere il riconoscimento come una delle attività nel settore dell'agricoltura più digitalizzate del territorio secondo l'Osservatorio Digitale delle Marche. Un'eredità che rispetta le radici ma mette le ali in questa seconda generazione - con lei c'è anche il fratello Matteo, enologo - sempre più attenta alle tematiche ambientali e di sostenibilità sociale: nel 2020 hanno lanciato L'Orto di Paolo, centro diurno per persone con autismo.











# ASCOLI, ANGELA VELENOSI PRESENTA I RISULTATI DEL PROGETTO "UN COLPO D'ARTE AL CERCHIO E ALLA BOTTE"

, lunedi 16 maggio 2022

#### VELENOSI VINI E GLI STUDENTI DEL LICEO ARTISTICO ORSINI - LICINI FIRMANO UN PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE TIPICITÀ DEL TERRITORIO ATTRAVERSO L'INCONTRO TRA VINO E ARTE

Angela Velenosi presenta il risultato finale del progetto che ha visto coinvolti gli studenti del liceo ascolano: una serie di botti personalizzate che promuoveranno nel mondo le molteplici qualità espresse dal terrorio.

Si concluderà lunedì 23 maggio, presso l'aula magna del liceo artistico Antonio Orsini Osvaldo Licini di Ascoli Piceno, il percorso di alternanza scuola - lavoro che ha visto coinvolti alcuni studenti della scuola secondaria e che è stato realizzato presso Velenosi Vini.

Il progetto, che ha preso il nome di "Un colpo d'arte al Cerchio e alla Botte" e ha avuto come obiettivo la personalizzazione di 10 barriques per la cantina diretta dalla Signora del Piceno, Angela Velenosi, è stato avviato nel 2019 sotto il coordinamento del professor Gianluca Di Giovannantonio, docente di discipline plastiche e scultoree e di Marianna Velenosi, marketing manager dell'azienda enologica. Agli alunni delle classi del triennio Figurativo è stato chiesto di rappresentare il territorio e la sua tipicità, rendendo le botti messe a disposizione veri e propri oggetti di design. I soggetti, che verranno presentati durante l'evento, hanno enfatizzato particolarmente il legame che unisce l'arte, il vino e lo stesso terroir Piceno. Le 10 barrique saranno poi donate da Velenosi Vini a una selezione dei suoi migliori clienti nel mondo, per condividere l'eccellenza espressa dal vino e dagli studenti dell'artistico. Il rapporto tra arte e vino per Angela Velenosi è sempre stato particolarmente sentito ed esaltato a livello iconografico: dall'omaggio stilizzato a I Danzatori di Henri Matisse, che si trovano sul mitico Ludi, alle statue dal gusto rinascimentale che capeggiano sull'etichetta di Villa Angela, fino agli angeli ribelli immaginati dallo stesso Osvaldo Licini, artista cui è intitolata la scuola secondaria protagonista del progetto, che fanno capolino su Prope, la linea di vini d'Abruzzo realizzata della cantina. Dice Angela Velonosi: "Siamo felici di poter presentare il lavoro degli studenti dell'artistico, che si sono impegnati per realizzare opere che catturassero lo spirito di questa terra affascinante. È stata inoltre una felice coincidenza che le classi provenissero da un istituto intitolato a uno dei miei artisti preferiti, Osvaldo Licini: sin dalla prima volta che ho visto una sua creazione, sono rimasta affascinata dal suo sguardo ribelle e malinconico. Proprio come quello dei suoi angeli giganteschi, a cavallo tra terra e cielo, che quando incontrano il proprio riflesso o la propria anima gemella si librano nello spazio e nel tempo, tenendosi per mano quasi in una danza. Mi sento come quegli angeli, curiosi di nuove avventure, alla scoperta di un territorio magico".

Prosegue Marianna Velenosi: "Ringraziamo i ragazzi che si sono prodigati per rendere le nostre barriques uniche e che tra poco arriveranno ai quattro angoli del mondo per continuare a raccontare le tante eccellenze espresse dal territorio Piceno, a partire dallo stesso vino".







# I MIGLIORI VINI **D'ITALIA**

LA SUPERCLASSIFICA 2022 DI GENTLEMAN, OTTEN UTA DALL'INCROCIO
DEI VOTI DELLE SEI PIÙ AUTOREVOLI
GUIDE ENOLOGICHE, DECRETA I
MIGLIORI ROSSI E BIANCHI ITALIANI. TRA
CONFERME E QUALCHE SORPRESA



LA PRIMA VOLTA CHE UN VINO PUGLIESE conquista il primo po-sto nella graduatoria dei 100 migliori rossi italiani, compilata anche quest'anno come sempre da Gentleman sommando le valutazioni delle sei guide che li giudi-cano con un voto (nel box a destra, la spiegazione guida per guida)

L'impresa è riuscita all'Es '19, un Primitivo di Mandu-ria fuori del comune che Gianfranco Fino e Simona Natale ottengono coltivan-do all'antica, con l'aiuto di un cavallo invece che di un trattore, una ventina d'ettari di vigneti altrettanto antichi. perché le loro viti hanno dai 50 ai 100 anni di età e sono allevate ad alberello, come usava allora. L'anno scorso TES '18 era al quarto posto in classifica, ma non era solo due gradini più sotto c'era un altro Primitivo di Man-ro delle etichette prese comduria, il Raccontami di Bru-no Vespa, che quest'anno è

invece scomparso dai Top 100. Come mai? Non è più stato prodotto? Ha ottenuto solo brutti voti? Macché, è stato prodotto e ha ottenuto ottimi voti ma è stato igno-rato da una delle guide, e rato da una delle guide, e quando non si hanno i vo-ti di tutte e sei è pressoché impossibile piazzarsi anche solo al centesimo posto. Eppure è ormai diventato abituale, per alcune guide, non recensire più i vini di al-ta qualità riconosciuta, dam-do per sociuta, dan-

do per scontata la loro ec cellenza, così da far posto a bottiglie inedite che si ritiene giusto far emerge-re. In realtà, scoprire e valorizzare etichette sconosciute è un modo efficace per dif-ferenziarsi dai concorrenti, e questa esigenza è molto sen-tita in un mercato dall'offer-

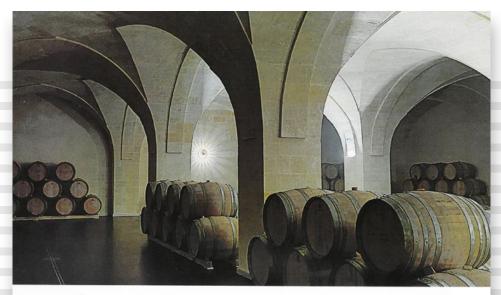
plessivamente in considera-zione (l'anno scorso erano





Gentleman Parte 2





GUIDA AI RATING La classifica di *Gentleman* prende in considerazione tutti i vini giudicati

		VIND	CANTINA	REGIONE	GR	Versaelli	Eibenda	Vitae	Cernilli	Maruni	Tutale
1	1	Es 19	Giantracco Fine	Paglia	3	97	5	4 (97)	98	98	582
2	2	Bolgheri Sassicaia 2018	Tenuta San Guido	Toscana	3	98	5	4 (95)	93	98	580
3		Solaia Toscana 2018	Marchesi Antinori	Toscana	3	98	5	4 (96)	98	96	580
4	3	San Lesnardo Vigneti delle Bolomiti 2016	Sas Leonardo	Trestino	3	97	5	4 (95.5)	93	95	577,
5	345	Masseto Toscana 2018	Masseto	Toscana	2r	98	5	4 (97)	99	95"	577,
í	4	Montiano Lazio Rosso 2018	Famiglia Cotarella	Lazio	3	96	5	4 (91.5)	97	58	574.
7	5	Habenes '19	San Giovenale	Lazio	3	93	5	4 (93)	98	97	573
ì	16	Mentoverre Tescana Resse 2018	Mosteverro	Toscana	3	97	5	4 (95)	94	95	573
9	8	Torgiano Rosso Riserva Robesco Vigna Menticchio 2017	Lungarotti	Umbria	2r	94	5	4 (95)	98	98	572.
ŋ	7	Mostefalco Sagrantino 25 Anni 2016	Arnaldo Caprai	Umbria	3	94	5	4 (95)	97	94	572
	8	Rosso Piceno Superiore Roggio del Filane 2018	Velenosi	Marche	3	94	5	3+	97	97	570
2	9	Tignanello Toscana 2018	Marchesi Antineri	Toscena	2r	95	5	4 (95)	96	95	569.
3	10	I Sodi di San Niccolò Toscana 2017	Castellare di Castellina	Tescana	3	95	5	3+	96	96	569
4	11	Montevetrana 2019	Montevetraco	Compania	21	93	5 .	4 (94.5)	96	96	568
5	12	Karni Marche Resso 2019	Dasi degli Angeli	Marche	21	94	5	3+	97	97	565.
ŝ		Barbera d'Asti Superiore Alfriera 2018	Marchesi Alfieri	Piemonte	21	94	5	4 (92)	95	97	565.
7	13	Carmigaano Riserva Piaggia 2018	Pinggia	Tescena	3	94	5	3+	95	93	564
1	14	Amarone della Valpolicella Famiglia Pasqua Ris. '13	Pasque	Veneto	3	93	5	4 (91.5)	94	93	583.
9	15	Merenma Toscana Merlet Ballonero 2018	Rocca di Frassinella	Toscana	3	94	4	3+	98	98	562.
ď.	16	Amarone della Valpelicella Classico 2017	Allegrini	Veneto	3	94	5	3+	92	94	582
1	17.	Amarone della Valpalicella '17	Monte Zova - Famiglia Cettini	Venete	3	89	5	4 (91.5)	95	94	561,
2		Belgheri Rosse Superiore Dedicato a Walter 2017	Poggio al Tesoro	Toscana	1n	96	5	4 (95)	97	96	561,
3	18	Aglianico del Vulture Titolo 2019	Elena Focci	Basilicata	3	92	5	3+	96	91	561
4		Amarone della Volpolicella Classico Sant'Urbano 2017	Speri Viticolteri	Veneto	2r	94	5	4 (91.5)	95	93	561
5		Kepra Marche Rosso 2018	Dasi degli Angeli	Marche	21	98	4	4 (92)	98	95	561
6	19	Barbaresco Albesoni Santo Stefano Riservo 2015	Castello di Neive	Piemente	21	92	5	4 (91)	97.	93	560.9

110





Gentleman Parte 3



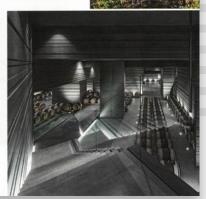




to tutte e sei, ma in misura diversa: i recensori della Veronelli si sono limitati a promuovere in solitario 24 etichette, Luca Maroni è arrivato addirittura a 198. nvato addintura a 198. La conseguenza più spiace-vole del modo di operare adottato da alcune guide è che, ignorati da una di esse, mancano tra i primi 100 di questa graduatoria al-cuni tra i vini che sono invece tra i più richiesti su scala internazionale. Gentleman segnala a modo suo questa anomalia attri-

voto mancante al Masseto, il rosso italiano che negli ultimi anni ha scalato con maggior rapidità la strada del successo planetario, riportandolo così al terzo po-

portandolo cosi al terzo po-sto fra i Top Ten. Se questo espediente se-gnala una distorsione che non è in grado di correg-gere, è il caso di far notare che questa classifica delle classifiche riesce a eviden-ziare interessanti fenomeni che guida per guida sarebbe impossibile cogliere. Molto









20



OBIETTIVO VINITALY

GENERAZIONE DI FENOMENI

# 40 under 40 per riscrivere

il futuro del vino

Il Gusto ha selezionato giovani produttori, comunicatori e sommelier che hanno in mano il mondo enoico italiano

a cura di LARA LORETI

di ANNACARLA TREDICI



a premessa è d'obbligo: quaranta è solo un numero. Il mon-do del vino è sempre più colmo di giovani promesse. Come "propaggini" di antiche famiglie o di innate pas-

sioni, contribuiscono allo svilup-po della cultura del vino italiano. Il Gusto ne ha selezionati 40. Da cantine storiche, in cui la nuova generazione deve interpretare al meglio la modernità, a tanti fre-schi professionisti dai 22 anni alla soglia degli "anta", che rac-contano il vino italiano nel mondo. Come fa *The Italian Wine Girl*, alias Laura Donadoni. Tutti volti che disegnano i possibili scenari della viticoltura, dell'enoturismo, della comunicazione e delle ven-

dite del vino che verrà.

Ma il futuro è adesso. "Preservare la biodiversità - racconta Giulia Negri · resterà essenziale e, a La Morra, lo sto facendo anche con Morra, lo sto facendo anche con l'università tramite uno studio di simbiosi vigna-bosco. Penso che per sapere dove vai, deve sapere da dove vieni e chi sei". L'approc-cio didattico è la chiave di volta per professionisti come Gabriele Gorelli, primo Master of Wine d'I-talia. e Cristina Mercuri a inizio talia, e Cristína Mercuri, a inizio

maggio insieme per un progetto legato all'accademia Wine Club fondata dalla Wine Educator to-scana. "Il consumatore è e sarà sempre più autonomo - commen-ta la prossima possibile MW -, noi dobbiamo sensibilizzare sulle tematiche ambientali". Sarà difficile vendere vini che non siano soste-nibili, biologici o certificati, nota Violante Gardini, export manager e figlia di Donatella Cinelli Colomengia di Donatena Chien Coloni-bini: "Bisogna avere corraggio. Il futuro punta al sostenibile, anche nel packaging e nell'ospitalità, ol-tre al digitale. Per l'export, è ne-cessario ascoltare l'importatore su tempi e modalità per divulgare il vino". Sui mercati peseranno le tensioni internazionali. Serve poi attenzione alle risorse non rinnovabili, come l'acqua, e al cambia-mento climatico, dice l'enologo di Donnafugata Pietro Russo.

"L'empatia resta portante nel-la sala", ne è convinta Sara Jole Guastalla. "Aggiornarsi" è l'arma segreta per Alfredo Buonanno, mentre la coppia di super som-melier Sara Checchi-Vincenzo Donatiello scommette sulla "ca-pacità di far vivere un'esperienza indimenticabile".

#### Marianna Velenosi



1993. Velenosi Vini - Ascoli Piceno (AP)

Esperta di marketing, seconda generazione, è ambasciatrice del Piceno e di tutto il vino delle Marche nel mondo, modello di imprenditorialità femminile riservata e tenace.















## **IL@MATTINO** Digital

## Chef stellati e vini d'autore Per i velisti della Tre Golfi gran finale in riva al mare

#### L'EVENTO

Antonino Pane

Dopo Sorrento e Napoli ieri sera il vessillo della Vesh ce conta, que la dei grandi yacht, è stato issato la el Avidie di Marria di Sesiano a conferma del fatto che la "Tre Golff" ha interessato tutti consultato del Fatto che la "Tre Golff" ha interessato tutti come in cantevole quello de Le Axidie dove i velisti hanno pottuto gustare le prelibatezze de gli chef stellati che operanotra Vico Equense.
Antonio Savarese, padrone di casa impeccabile, ha voluto no instance del arbato delle cucine de Le Axidie uttu i grandi referente del cante della propositi della considerazione costiera un punto di riferimento noto nel mondo. "Abbiamo voluto proporer una serate in sotati la fortuna di questa terra, il marre e la cucina. I grandi viaggiatori con il nor racconti hamo stata la fortuna di questa terra, il marre e la cucina, I grandi viaggiatori con il nor racconti hamo esaltato le nostre bellezze. Ora dobbiamo essere noi a riproporio

in maniera adeguata e la grande vela e la grande cucina sono ambasciatori formidabili». La famigia Savarese dal 1957 è impegnata in prima linea nell'accoglienza ta in prima linea nell'accoglienza ta in prima linea nell'accoglienza di Carcolo Remo e Vela Italia di Napoli con Rotes nelle vesti di Official Timepiece dell'evento, giunta alla 67ma edizione e che impegna 150 imbarcazioni. Fra queste il trimarano Maserati con slipper Giovanni Soldini. ospite in mattinata sui roof dell'hotel con una colazione preparata in suo onore da Raffaele Galisso, executive chef del risto dell'hotel con una colazione preparata in suo onore da Raffaele Galisso, executive chef del ristorante stellato. Antica Osteria Noma Rossa e consulente di tutti i puunti di ristorazione del resort.

LATRADIZIONE



LA FESTA A «LE AXIDIE» DI VICO EQUENSE ALL'INSEGNA DEI SAPORI DELLA COSTIERA IL PATRON: RILANCIAMO LE NOSTRE ECCELLENZE

biente e sviluppo delle potenziali-ta veliche della penisola sorrenti-na. A partire dalle 20 il secondo evento che ha visto partecipare, come dicevamo, i grandi chef del-la penisola sorrentina. Ognuno ha preparato due piatti, uno sala-toe uno doloc, per gli armatori de-gli yacht, nel ricordo di una anti-

ca tradisione locale divenuta famosa grazie a tuna famiglia aristocariosa grazie a tuna famiglia aristocariosa grazie a tuna famiglia oristocariosa grazie a tuna famiglia oristomosa grazie a tuna famiglia con un
piatto di pasta e un dolte. Alla inlei ringraziamenti e gli applausi
di tutti sono andati Mario Affinita
(Don Geppi del Majestis Palace
Hotel di Sant'Agnelio); Alberto
Annarumma (Relais Blu di Massa Lubrense); Peppe Aversa (II
Buco di Sorrento); Alfonso Caputo (La Taverna del Capitano di
Marina del Cantone); Gennaro
Esposito (La Torre del Saracino
di Vico Equense); Eduardo Estatico (Mazd dell'hotel Capp Lua Gali
di Vico Equense); Eduardo Estatico Equense); Emesto Jaccarino
di Vico Equense); Emesto Jaccarino
dot el Excelsio Vittoria di Sorren
co (Terrazza Bosquet del Grandot el Excelsio Vittoria di Sorren
jo; Ciro Siciganon (Hotel Loreley
di Sorrento); Nicola Somma (Laquad Vico Equense); Prima della
cena, ad attendere gli armatori
ella suggestiva pineta in riva al
mare, per Tapertitivo, sono stati
serviti gli spumanti Maximum

Blanc de Blancs e il Maximum Rosè della Cantina Ferrari, i cocktail di Lucio D'Orsi della terrazza Dry Martini di Sant'Agnello. Tra le eccellenze del territorio quelle di Liberato e Raffaele Cuomo della Gelateria Gabriele di Vico Equense; i vini della cantina del Sirco (Abbazia di Crapolla), e quelle di tredici cantine vinicole, tutte insignite del premo Tre Bicchieri del Gambero Rosso, con laro vini serviti dia sommelero chieri del Gambero Rosso, con laro vini serviti dia sommelero (La Carale); Fiorduva (Marisa Cuomo); O Ni Crenuta Scuotto); Oro Falanghina del Sannio DOP VQS Brut (Cantina di Soloposa), Trebulanum (Alois); Monte Zunta (Tommasone); Colllo Sauvignon (Borgo Convent); Riesling (Roano); Anthium Bellone (Casale del Giglio); Rosso Piceno Supenano Collezione di famiglia (Roeno); Anthium Bellone (Casale del Giglio); Rosso Piceno Supenano Collezione di famiglia (Rogogo del Filare (Velenos); Vetere Limited (San Salvatore 1988);





.. 4

VENERDÌ — 8 APRILE 2022 - IL RESTO DEL CARLINO



**Ascoli** 

## Le sfide della ripartenza

Angiolina Piotti Velenosi

# «Non vedo l'ora di brindare insieme»

« La stagione delle fiere è finalmente ripartita. Da domani saremo al Vinitaly di Verona e avremo di nuovo l'opportunità di incontrarci di persona e soprattutto di asaggiare i vini». Così descrive la sua emozione nel ripartire Angiolina Piotti Velenosi, dell'omonima cantina. «Mi è mancato – racconta – condividere reazioni e opinioni davanti alle nuove annate, con il calore di quando si sta assieme. Sarà piacevole incontrarci e poterci raccontare questi due anni». Per rendere questo ritorno speciale, Velenosi schiererà al meglio tutta la sua collezione. Innanzitutto «potrete avere a disposizione il nostro staff tecnico, capitanato da Filippo Carli, che racconterà la vendemmia 2021 e tutti i progetti che abbiamo per il futuro. Sarà anche l'occasione per parlare con i miei figli Marianna e Matteo, entrati a pieno regime in azienda.



Matteo lavora come enologo, mentre Marianna è Brand Ambassador e si occupa di marketing strategico. Entrambi sono impegnati sul nostro progetto biologico e sulla linea Abruzzo. Marianna e Matteo hanno voluto dare un'impronta personale a queste due linee e stanno ottenendo ottimi risultati».

«Non vedo l'ora – dice ancora la Velenosi – di poter brindare di nuovo assieme. Al Vinitaly presen-

teremo l'ultimo vino nato in azienda, 'Ninfa' un rosso omaggio alla femminilità presentato già alla stampa al ristorante 'Pipero' a Roma. Non solo. L'Università Politecnica delle Marche e l'Osservatorio Digitale hanno creato un indice per valutare la digitalizzazione delle aziende e lo hanno applicato alle realtà marchigiane».

La Velenosi Vini è stata premiata come una delle aziende più digitali delle Marche: «Questo riconoscimento è un risultato ottenuto da mia figlia Marianna che ne ha fatto la sua mission. Una fotografia dello stato attuale di digitalizzazione dell'azienda e ogni anno faremo del nostro meglio per incrementarlo a supporto di tutta l'azienda. La digitalizzazione è un percorso necessario ma difficile che richiede una trasformazione della cultura aziendale e l'implementazione di nuove procedure. Richiede di uscire dalla propria comfort-zone per tuffarsi in un nuovo metodo di lavoro. Sono davvero orgogliosa e felice di questo riconoscimento. Quindi ci vediamo a Verona presso la nostra postazione nel Padiglione 7 Stand C10».





Il Sole 24 Ore Velenosi Vini

Il Sole 24 Ore Martedì 12 Aprile 2022- N.101

### Rapporti Wine

57%

# Cantine aperte e cene tra i filari, il turismo spinge brand e ricavi

Diversificazione. Sono sempre di più i viaggiatori che visitano le aziende per l'acquisto di bottiglie, ma anche per degustazioni e attività guidate nei vigneti. Le ricadute sulla valorizzazione dei marchi

#### Maria Teresa Manuelli

prire le porte della nostra cantina ai visitatori ci ha permesso e ci di emergere sul mercato. L'offerta enoturistica è fondamentale per far conoscere i prodotti e la terra». È il pa-rere di Martina Centa, responsabile marketing e comunicazione di Roeno, cantina che si estende sulle spon-de del fiume Adige, per cui l'enoturi-smo ha notevolmente incrementato la brand awareness, la community, le vendite e la brand loyality. Inoltre, «la vendita all'interno del wine-shop ha una reddittività decisamente interessante e sicuramente maggiore rispet-to agli altri canali distributivi».

Come per Roeno, analoga è l'esperienza degli altri operatori che hanno puntato sull'enoturismo come leva di marketing, «Il valore culturale che il vino possiede, rappresentato da un mix unico tra prodotto, terroir e persone, affascina e attrae sempre più», dice Roberta Garibaldi, studiosa di turismo enogastronomico e amministratrice delegata di Enit (Agenzia Nazionale del Turismo). I turisti ita-liani e stranieri trovano in queste dinamiche la spinta a recarsi nelle cantine: il 36% degli intervistati nel Rap-porto sul Turismo Enogastronomico Italiano 2021 ha visitato più di due cantine nel corso dei viaggi enoturistici compluti negli ultimi tre anni, con un incremento del 17% rispetto al 2019. La ricerca di genuinità fa ricade-re la scelta sulle piccole realtà familia-ri: il 57% degli italiani dichiara che vorrebbe visitare queste aziende.

«I visitatori arrivano dai territori più disparati, con prevalenza di americani, inglesi e di avventori dell'Europa dell'Est, Repubblica Ceca e Polo-nia in particolare. Non mancano i francesi che negli ultimi anni stanno scoprendo il nostro territorio», osser-va Umberto Cosmo, titolare dell'azienda Bellenda da trent'anni produttrice di Conegliano Valdobbiade ne Prosecco Superiore.

Oltre alla brand awareness, a volte anche l'incidenza sul fatturato non è da trascurare. Per Bulichella, azienda vinicola toscana, «varia tra il 10 e il 15%. L'obiettivo sarebbe raggiungere il 20%, ma questo dipenderà molto anche dalla crescita dell'intero territorio più che della singola cantina». A volte, invece, vale il contrario: nel caso di Velenosi Vini è la cantina stessa a fare da motore al turismo locale. «I nostro è un territorio ancora poco co-nosciuto ed esplorato rispetto alla classiche rotte enologiche, ma a volte - sottolinea Angela Velenosi – è pro-prio la nostra cantina il "motivo" per visitare il Piceno»

Glioperatori del settore si chiedo-no quale direzione dovrà prendere l'offerta e come restare competitivi? Sempre secondo il Rapporto l'acqui-



nel territorio del Conegliano Valdobbia

sto di vini (indicato dal 73% dei turisti) e la degustazione (71%) sono oggi le proposte più gradite; a seguire un'offerta esperienziale come le degustaatria esperienza e come le degusta-zioni al tramonto, le cene nel filari, l wine club (+12%), le proposte dedicate al più piccoli (+10%), attività sportive e artistiche nei vigneti (+10%). «Le esperienze di cross-selling con un'offerta esperienziale e di prodotto differentiese commissione in la viere

differenziata, come pic nic in vigna. gite in bicicletta fra i filari, corsi di cu-cina, infatti permette una notevole consolidazione della relazione con il cliente, accrescendone quindi il suo stesso valore in termini di profittabilità» conclude Lucia Barzanò della cantina Mosnel in Franciacorta.





A SCELTA Il 57% degli italiani va alla ricerca della genuinità e preferisce le realtà familiari





### Ninfa Marche Igt Rosso Velenosi

di ilvinodanza il 10/01/2022 in Tasting. Vale un Assaggio

Ogni nuova etichetta presentata da Velenosi Vini è una sorpresa di qualità e piacevolezza, come Ninfa Marche Igt Rosso Velenosi, prima imbottigliamento nel 2019 e presentata al Vinitaly Special Edition. Una bella bottiglia, fresca, ma suntioso, che ritrae la figura di una donna, appunto di una ninfa. I vigneti si trovano a 250 metri sul livello del mare, nella zona del Piceno. Il suo terroir di produzione sono i vigneti di proprietà situati nei comuni di Offida e Castel di Lama, uve provenienti dai vitigni di Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah.

La vendemmia è perciò differenziata a seconda dei periodi diversi di maturazione: prima decade di settembre per il Merlot e Syrah, inizio ottobre per il Cabernet Sauvignon e metà ottobre per il Montepulciano. La vinificazione avviene in fermentini di accialo; mentre la macerazione sulle bucce varia per ogni singola varietà, circa 15 gg per il Merlot, 20/25 gorni per Syrah e Cabernet Sauvignon, fino a 30 gg per il Montepulciano.



L'affinamento avviene in fusti da 300 lt di rovere nuovi per 18/24 mesi. Il blend finale si compone al termine della fase di affinamento. Successivamente il vino sosta in bottiglia per 3 mesi. Un blend di uve rosse estremamente femminile ed elegante dal carattere forte e deciso, uno stile leggiadro, seduttivo, privo di contrasti, congeniale con i gusti internazionali.

#### Vale un Assaggio



Rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Bouquet profondo e persistente con aromi di frutta polposa: more e ciliegie, con un'evoluzione verso il pepe nero, la liquenzia, il tabacco e la grafite. il profilo aromatico è completo con sensazioni balsamiche. In bocca è buono, caldo, di forte impressione, con tannini estremamente elganti e mortidi. Un ritorno piacevole di frutta chiude il retrogusto.

Gradazione alcolica: 14 % vol.

Temperatura di servizio: 16-18°C.

Calice consigliato: ballon

#### Abbinamento

Un vino "universale" che con le sue capacità gustative può accompagnare dai piatti tradizionali italiani, come pasta al ragú o con ragú di cacciagione, ai piatti internazionale quali la la tourtière del Quebec, una torta ripiena di carne oppure beef ribe (costolette di manzo) tipiche del barbecue americano, per la sua capacità di sgrassare il gusto e deliziare ancora il palato con un assemble di fruttati.

Velenosi Vini - Via dei Biancospini, 11 - Ascoli Piceno -

www.velenosivini.com



118



0

0

# **L'OFFICIEL**

FOOD

# Aperitivo di primavera, le migliori etichette per un brindisi al tramonto

Tra ready to serve, nuovi rosé, bollicine e vini di montagna, una selezione ideale per un aperitivo nella stagione più profumata dell'anno

27.05.2022 di Penelope Vaglini

Quando i profumi della natura che rinasce e dei fiori di maggio inebriano l'aria, gli aperitivi di primavera diventano un'occasione per godersi momenti di svago e relax in compagnia di amici e appassionati del buon bere. Ecco una selezione di ready to serve e inedite <u>etichette</u> da portare a tavola e degustare con un brindisi al tramonto.

## Rosa, Marche IGT Rosato, Velenosi



Il colore è quello delle albe che si osservano dal vigneto di Montepulciano di Velenosi, quando il cielo si tinge di tenui colori segnando l'inizio di una nuova giornata. Rosa è il Marche IGT 100% Montepulciano dedicato alle rose che sbocciano nelle vigne all'inizio di ogni filare e che accompagnano il bouquet di pompelmo, arancia, fragolina selvatica e ciclamini di questo vino. Al palato è fresco e avvolgente, con note minerali equilibrate dalla struttura del Montepulciano. Una dedica alla "vie en rose" di Angiolina Piotti Velenosi, da celebrare con un aperitivo di primavera.





# La Nuova Riviera

mercoledi 23 Marzo 2022 – Aggiornato alle 17:0



Massimo Falcioni 8 Marzo 2022 🇴 18:10



#### L'allarme

La guerra blocca l'esportazione del vino Piceno. Velenosi: "Non vediamo via d'uscita. Tanti ordini saltati"

L'imprenditrice: "Abbiamo fatturato con tre nazioni esposte nel conflitto. Oltre alla Russia, che chiaramente è per noi il primo mercato, ci sono pure Ucraina e Bielorussia. Parliamo di quasi un milione di euro di fatturato complessivo"



#### SAN BENEDETTO DEL TRONTO

"La situazione è brutta, molto brutta". A lanciare l'allarme è Angela Velenosi che, con l'omonima cantina, porta in giro per il mondo le bontà del vino Piceno. Tra i Paesi conquistati in questi anni anche quelli dell'est Europa: "Abbiamo fatturato con tre nazioni esposte nei fatti di guerra – spiega l'imprenditrice – oltre alla Russia, che chiaramente è per noi il primo mercato, ci sono pure Ucraina e Bielorussia. Parliamo di quasi un milione di euro di fatturato complessivo".







Velenosi, che da dieci mesi è anche presidente provinciale di Confesercenti, descrive uno scenario drammatico sul fronte imprenditoriale. "Vivo male queste settimane perché la mía generazione mai avrebbe immaginato di vivere una guerra. Senza dimenticare che siamo già provati da due anni di pandemia, abbiamo una sensibilità maggiore. Poi si è aggiunto il problema economico. Le sanzioni non termineranno a breve, ogni giorno che passa me ne convinco sempre di più. Non è solo il mondo del vino a soffrire, c'è anche il settore calzaturiero dove le Marche sono molto esposte. Mi fa ridere che afferma che i prodotti si potranno vendere in altri Paesi. Non abbiamo mica la bacchetta magica, ciò che è perso è perso, non vedo una via di uscita".

I contatti sono comunque tutt'ora in corso. "Ogni mattina ci aggiorniamo e sentiamo i nostri interlocutori. Proprio lunedi abbiamo svolto una riunione su Zoom con produttori e agenti di vino. C'erano ucraini e russi, è stato emotivamente toccante averli entrambi collegati. In questo momento non vediamo vie di fuga, il nostro era un mercato in crescita, stavamo facendo bene e si stavamo togliendo grosse soddisfazioni".

In queste ore i dubbi riguardano le spedizioni delle merci: "Ci sono problemi di pagamento e non sappiamo se inviare il materiale. Un ordine era in partenza, ma non ci hanno dato l'ok per il ritiro. E' una situazione complessa. Avrei voluto vivere ricordando solo il covid, invece dovrò aggiungerci la guerra. Noi siamo esposti in tutti i sensi. In genere mi viene difficile pensare che non ci siano soluzioni, sono stata sempre positiva, anche nelle difficoltà. Però questa storia non mi pare risolvibile".





MENU   Q CERCA			a Repubblica			
		IL	GUSTO		CER	CA Q
I PIACERI DEL GUSTO	LE STORIE	VIAGGI DI GUSTO	VINI E SPIRITI	INGREDIENTI DI GUSTO	I VIDEO	CHI SIAMO
		cantine f	e in figlia: familiari e li di Centi	<b>;</b>		
		raverso le aziende corsa verso il futur		su passione e imprend ta: il Nord	ditorialità ta	nto quanto su
2 GENNAIO 2022						
	in  □  □  □  □  □  □  □  □  □  □  □  □  □	enosi e la figlia			THE STATE OF THE S	
	fondata r si trovano del fiume è di circa Angela, o	nel 1984 insieme al ma di poderi dell'azienda d Tronto, da sempre voc 2.500.000 bottiglie e ggi affiancata dalla figli	urito Ercole. Un terri che si estendono tra cata alla coltivaziono le aspettative non si ia Marianna che agg	nosi e della sua casa vinico itorio a circa 20 km dal mar le colline che incorniciano della vite. "La produzione fermano certo qui - afferma iunge: "Abbiamo due attitu nmina sempre a due metri	e dove la valle ad oggi i dini	



ruoli: lei il commerciale, io il marketing; lei la ristorazione, io il canale online". "Avere mia figlia al mio fianco è di sicuro una gioia immensa - riprende Angela ·. Non nego che

non sia stato facile e non lo è ancora oggi, dopo 2 anni. Il cambio generazionale è notoriamente un problema e lo è stato anche per noi. Avendo caratteri e personalità



2022 martedi

Attualità IEGGO 5

# L'azienda vinicola Velenosi, dal nulla al top nelle Marche

«Abbiamo fatto scoprire un territorio senza denominazioni importanti»

Sabrina Quartieri

Due donne legate dal vincolo di sangue e dal- la passione per il vino, ma con attitudini radicalmente opposte: creativa e "folle". Angela: logica e razionale, Marianna. Sono madre e figlia, entrambe a capo della cantina "Velenosi", un'azienda al femminile di Ascoli Piceno che si sta facendo spazio nel campo dell'enologia, storicamente dominato dagli uomini. Eppure, i risultati arrivano, nonostante lavorare in famiglia non sia sempre facile. Soprattutos ei genitori hanno una personalitu un po' ingombrante, come mia mamma-, racconta Marianna. come mia mamma», racconta Marianna, en-trata in azienda dopo



sabrina Quartieri
ue donne legate dai
neolo di sangue e dalpassione per il vino,
a con attitudini radiimente opposte creaca e razionale, Manana. Sono madre
figlia, entrambe a catella camira "Velacilla camira "Velacilla camira "Velacon di contra "Velacontra "Velaun master alla Bocconi
e un'esperienza lavorativa all'estero. Per lei,
riabituarsi a stare assieme ogni giorno non
estato immediato, anche perche all'inizio
aveva la sensazione di
non conoscere davvero
sua madre: «Ho capito
chi fosse realmente sol'anno, senza poter
contare su un territorio
rinomato con denominazioni importanti per
farlo conoscere. Nesuno della famiglia era
nel settore e, quiadi, sono partita da zero. Ho
dovuto studiare molto,
per imparare il mestiere, ho alfrontato il mondo con il mio poco inglese in tasca e stavo
spesso fuori. Di fronte
do con il mio poco inglese in tasca e stavo
spesso fuori. Di fronte
ca shattute, però, mi
sono sempre sentita come Forrest Gump. Non
ho mai smesso di correre-. Oggi, a 56 anni, An-

gela conserva quell'energia combatti-va, ma è forte della sua esperienza. In più, ha accanto sua figlia che, per lavorare con lei in azienda, ha rinunciato a uno stipendio da urlo all'estero e a un fidan-zato che l'avrebbe volu-ta a Parigi. Dopo un



Master alla Bocconi.

un bello stipendio all'estero e un fidanzato Ma ho lasciato tutto



po' di rodaggio, mamma e figlia hanno trovato il modo di funzionare bene: Angela si occupa del commerciale e della ristorazione, Marianna del marketing e del digital. I risultati si vedono: in casa è stato da poco festeggiato il ventennale di Ludi, un vino nato nel 1998 dall'ambizione di produrre un "Supere Marche". Nel frattempo, è arrivato Ninfa, un Ross

















#### Filetto di maiale alle erbe con misticanza e carote

Tempo 45 minuti ~ Esecuzione facile ~ Cal/porzione 410

Ingredienti per 4 persone: 500 g di filetto di maiale, 30 g di erbe aromatiche miste tra prezzemolo, timo, rosmarino, finocchietto e salvia, due carote viola, due carote gialle, 40 g di ruchetta, 150 g di insalatine miste, 10 g di germogli di bieta rossa, 10 g di germogli di cavolo broccolo, otto foglioline di menta selvatica, 30 g di pimpinella, 100 g di skyr, olio extravergine di oliva, sale

Preparazione: trita finemente le erbe aromatiche con una presa di sale. Passa il filetto nel trito di erbe in modo da rivestirlo completamente, Rosolalo con tre cucchiai di olio in una padella che possa andare in forno, trasferiscilo in forno preriscaldato a 200° per 20 minuti. Levalo, coprilo e lascialo riposare per 10 minuti. Pela le carote e tagliale a nastro, mescolale con le foglie di pimpinella e ruchetta, i germogli, la menta spezzettata, una presa di sale e tre cucchiai di olio e servi con lo skyr a fiocchetti e il filetto a fette.



Sommelier Master Class ed enogastronoma. ogni mese svela le novità dal mondo dei vini green

### Tre calici green per il menu di campo

Per i nostri piatti a base di erbe spontanee, questo mese scegliamo, per cominciare, una bottiglia che arriva dalle Marche, dall'azienda bio Velenosi Vini. Ho scelto il loro Marche Igt Passerina, uva tradizionale dalle spiccate note floreali di tiglio e biancospino, che si mescolano con richiami fruttati, in primis la pera. Un vino bianco, fresco e sapido, dai sentori erbacei e balsamici che ben si abbinano ai nostri piatti.

Proseguiamo spostandoci in Friuli, nell'azienda Zorzettig, con il Myò Doc Friuli dei Colli Orientali Pinot Bianco. Colore giallo paglierino, con leggeri riflessi verdognoli, ha un profumo fine e intenso che ricorda la mela Golden. In bocca è sapido e deciso, con note di frutta bianca e crosta di pane.

Infine, vi porto nell'Alto Piemonte, in una piccola azienda che ha basato la propria produzione sul rispetto della natura e sulla biodiversità. Vinöt 2020 è un vino rosso prodotto da vitigni storicamente coltivati in Alto Piemonte: in prevalenza Uva rara e Croatina, con una piccola parte di Nebbiolo, Nespoli-na e altri. Sentori di frutti rossi, spezie e una leggera nota di cacao, in bocca è sapido, con una nota finale leggermente amaricante, che si sposa benissimo con i piatti del nostro menu.



A sinistra, Marche let Passerina, Velenosi Vini. Al centro, Pinot Bianco Myò Doc, Zorzettig. A destra, Vinöt 2020, Quarna.

© RIPRODUZIONE RISERVATA - Lisa







picenotime

□ WOEO Q CERCA \$\ LOGIN \| \equiv \|

### Ascoli Piceno, atto finale del progetto della Velenosi Vini con gli studenti del Liceo Artistico



percorso di alternanza scuola-lavoro che ha visto coinvolti alcuni studenti della scuola secondaria e che è stato realizzato presso

barriques per la cantina diretta dalla Signora del Piceno. Angela Velenosi, è stato avviato nel 2019 sotto il coordinamento del professor Gianluca Di Giovannantonio, docente di discipline plastiche e scultoree e di Marianna Velenosi, marketing manager dell'azienda enologica.

Agli alunni delle classi del triennio Figurativo è stato chiesto di rappresentare il territorio e la sua tipicità, rendendo le botti messe a disposizione veri e propri oggetti di design. I soggetti, che verranno presentati durante l'evento, hanno enfatizzato particolarmente il legame che unisce l'arte, il vino e lo

stesso terroir Piceno. Le 10 barrique saranno poi donate da Velenosi Vini a una selezione dei suoi migliori clienti nel mondo, per condividere l'eccellenza espressa dal vino e dagli studenti dell'artistico.

dall'omaggio stilizzato a i Danzatori di Henri Matisse, che si trovano sul mitico Ludi, alle statue dal gusto rinascimentale che capeggiano sull'etichetta di Villa Angela, fino agli angeli ribelli immaginati dallo stesso Osvaldo Licini, artista cui è intitolata la scuola secondaria protagonista del progetto, che fanno capolino su Prope, la linea di vini d'Abruzzo realizzata della cantina.

Dice Angela Velonosi: "Siamo felici di poter presentare il lavoro degli studenti dell'artistico, che si sono impegnati per realizzare opere che catturassero lo spirito di questa terra affascinante. È stata inoltre una felice coincidenza che le classi provenissero da un istituto intitolato a uno dei mieli artisti preferiti. Cevaldo Ucini: sin dalla prima volta che ho visto una sua creazione, sono rimastaaffascinata dal suo sguardo ribelle e malinconico. Proprio come quello dei suoi angell giganteschi, a cavallo tra terra e cielo, che quando incontrano il proprio riffesso o la propria anima gemella si librano nello spazio e nel tempo, tenendosi per mano quasi in una danza. Mi sento come quegli angeli, curiosi di nuove avventure, alla scoperta di un territorio magico

Prosegue Marianna Velenosi: "Ringraziamo i ragazzi che si sono prodigati per rendere le nostre barriques uniche e che tra poco anno ai quattro angoli del mondo per continuare a raccontare le tante eccellenze espresse dal territorio Piceno, a partire dallo stesso vino".





○ COMUNICATI STAMPA

POLITECNICO DELLE MARCHE: PROGETTO "LEARNING BY DOING", AZIENDA VELENOSI TERZA CLASSIFICAT

## Politecnico delle Marche: progetto "Learning by Doing", Azienda Velenosi terza classificata

di Redazione Picenotime

La concreta collaborazione fra impresa e mondo scolastico ed universitario è il cuore pulsante e il segreto del successo del progetto Learning by Doing, promosso e realizzato dai Giovani Imprenditori di Confindustria Marche: un progetto che vede coinvolti il sistema industriale, le scuole di secondo livello e le università delle Marche.

leri mattina in diretta streaming l'evento finale con la proclamazione dei progetti vincitori, uno per le scuole e uno per le Università.
44 i progetti presentati, di cui 24 realizzati con 9 scuole della regione e 20 con le 4 università (Politecnica delle Marche, Università degli Studi di Urbino, Università degli Studi di Macerata, Università di Camerino) e la partecipazione di 395 studenti.

Nella categoria "Università", al terzo posto il progetto "Analisi e strategie di marketing per lo sviluppo dell'azienda Velenosi in nuovi mercati esteri" curato dalla Velenosi Vini Srl e dall'Università Politecnica delle Marche. Al progetto hanno partecipato i ragazzi Marco Battino, Marco Cavalieri, Francesco Corradini, Melissa Fondati, Lucia Lambertucci sotto la guida del Prof. Valerio Temperini. Coordinatrice del progetto Marianna Velenosi, responsabile marketing strategico e digital transformation aziendale.

"Un riconoscimento che dedichiamo a tutti coloro che hanno collaborato al nostro progetto, conclusosi ad aprile di quest'anno. A livello aziendale – dichiara al termine Marianna Velenosi - investiamo il più possibile nei partenariati scolastici ed accademici che ci permettono di entrare a contatto con i giovani talenti e speriamo di stimolare sempre più anche altre aziende a farlo. In questo caso poi la passione dei ragazzi è stata premiata, rendendoci ancora più felici."

Primo classificato, il progetto "Le garanzie nei contratti della GDO" dell'azienda Fab srl con l'Università degli Studi di Urbino Carlo Bo e secondo il progetto "Incubatore" dell'azienda Comecer spa con l'UNVPM.

Il Presidente dei Giovani Imprenditori Marche Massimiliano Bachetti ha aperto i lavori e ha dato il benvenuto ai partecipanti.

"Learning by Doing è senza dubbio un esempio di progetto win win - ha detto Bachetti - : tutti ne usciamo vincitori, più forti e più consapevoli. Prima di tutto gli studenti, che imparano a conoscere le dinamiche delle aziende, poi i professori che avvicinandosi anch'essi concretamente alle imprese rendono il proprio ruolo di preparare i ragazzi al mondo del lavoro ancora più efficace. E infine gli imprenditori che attraverso la creatività e l'entusiasmo dei ragazzi riescono a portare a termine progetti importanti. I miei complimenti davvero a tutti i ragazzi che nonostante le difficoltà di quest'anno hanno messo impegno e passione in questo recentra."

Insieme a tanti imprenditori provenienti da tutto il territorio regionale, agli studenti e ai professori, sono stati collegati anche il Direttore di Confindustria Marche Paola Bichisecchi, il Presidente della Camera di Commercio Gino Sabatini e in rappresentanza dell'ufficio Scolastico Regionale la Professoressa Carmina Laura Giovanna Pinto. Sono intervenuti a portare il Ioro saluto anche i professori Valerio Temperini per Univom. Benedetta Giovanola per Univacerata e Mara Del Baldo per Univorni.

Da tutti è stata sottolineata l'importanza della sinergia tra mondo dell'education e mondo dell'impresa, unita al plauso per i ragazzi.

Coinvolgente e motivante l'intervento di Paolo Manocchi, coach comportamentale, che ha coinvolto il pubblico in una riflessione sui valori: quelli essenziali per aiutare i giovani nel loro futuro e quelli altrettanto importanti che gli adulti devono fare propri per accompagnare i giovani nel loro percorso.

I progetti erano già stati presentati durante due precedenti eventi svoltisi il 16 e 17 maggio scorso e tutti i video realizzati dai ragazzi sono stati pubblicati sui social dei Giovani Imprenditori di Confindustria Marche (Facebook, Instagram, Linkedin).





La mattinata di ieri è stata dunque l'occasione per selezionare i due vincitori da una rosa di cinque finalisti per le scuole, con due ex aequo al secondo e al terzo posto, e di tre finalisti per le Università.

Sono risultati vincitor

#### Per le scuole

Progetto: Progettazione di un ponte in legno sostenibile

E' stato progettato un ponte ciclabile, pedonale, eolico, con percorsi ciclabile e pedonale "panoramico", da inserire alla foce del fiume Foglia nella città di Pesaro, integrandolo nel contesto e nelle iniziative della città

Istituto Scolastico Bramante Genga - Pesaro indirizzo tecnologico

Docenti coinvolti: Costanza Cicerchia, Stefano Brandi, Alessandro Fabbretti, Michela lacomucci, Paolo Santirocco

Partecipanti: Classi 5AT e 4H

Azienda partner Woodenhouses srl

Referente aziendale: Andrea Dini

#### Per le università

Progetto: Le garanzie nei contratti della GDC

L'elaborato si sostanzia in un parere giuridico professionale, volto a fornire risposte dettagliate, sia sotto il profilo dell'inquadramento teorico sia sulle conseguenze applicative, ad un quesito riguardante le garanzie e le responsabilità nell'ambito dei contratti della Grande Distribuzione Organizzata

Università: Università degli Studi di Urbino Carlo Bo Facoltà di giurisprudenza

Docenti: Edoardo Rossi; Lucia Angeli

Partecipanti: Lisa Baldelli, Sara Dini, Gianluca Marcantognini, Paola Lucia Marcucci Pinoli, Miriam Milito, Sara Tenaglia, Benedetta Vicari

Azienda partner Fab sı

Referenti aziendali Michele Zucca.



© Riproduzione riservata



OM

DOMENICA - 10 APRILE 2022

Le cantine

Speciale Vinitaly

45

## «Il vino per noi è un'arte capace di far sognare»

La Velenosi al Vinitaly: «Presenteremo tutta la nostra collezione Momento delicato, ma da parte nostra c'è tantissima voglia di reagire»

#### di Vittorio Bellagamba

«Il vino è per noi un'arte capace di far sognare». Queste parole sintetizzano nel miglior modo l'attività che da 35 anni caratte-rizza il «saper fare» dell'azienda vitivinicola Velenosi. La continua ricerca per ottenere il massi-mo risultato. L'aspirazione al mo risultato. L'aspirazione al perfetto equilibrio tra gusto e colore, tra bouquet e retrogusto. L'attesa del magico momento in cui iniziare la vendemmia, per poi seguire poco a poco la nascita e l'evoluzione del vino. L'haedquarter dell'azienda seconana è incastonato tra i poderi che el estendono tra le colline che l'anno da contorno alla spiendida valle del flume Tronto, che grazie al suoi terreni argillosi e l'ertiti, è da sempre stata vocata alla coltivazione della vie. La Velenosi ha assunto un te. La Velenosi ha assunto un ruolo importante tra le aziende leader in Italia del comparto vitinicolo e sta gettando validissi-me basi per attuare una strategia di crescita importante anche nei prossimi anni. Ad Ange-la Velenosi abbiamo chiesto come l'azienda si appresta a vive-re l'edizione 2020 del Vinitaly, a re l'edizione 2020 del Vinitaly, a Verona: «Con grande grinta e vogila di fare bene. A causa del Covid il Vinitaly non si é svotto por due anni e questo – aggiun-ge Angela Velenosi – è stato pe-nalizzante per tutto il settore, ma ora siamo pronti con un nuo-vissimo stand all'interno del quale presenteremo tutta la colquale presenteremo tutta la col-lezione di vini».

Quali saranno le novità per il

«Abbiamo la nuova linea per l'horeca denominata Villa Angela e il nuovo Rosa che è un rosato eccezionale oltre al Ninfa che è un lgt Marche sul quale credia-mo molto».

# mo molto». Il quadro conglunturale è a tin-te fosche come lo state affron-tando? «Veniamo fuori da un periodo caratterizzato dall'emergenza

«Per noi il mercato di riferimento è quello del canale horeca anche se continuiamo a presidiare la grande distribuzione

sanitaria da covid 19 che ha reso tutto più difficile. Archiviato quindi il 2020 all'insegna della pandemia il mercato ha fatto registrare una ripresa nel corso del 2021 che si è maggiormente

stre, Purtroppo la situazione generale è decisamente peggiorata nel 
corso dell'anno 2022 con l'aumento dei beni che caratterizzano la nostra catena produttiva. Il quadro conjunturale all'interno del quale operiamo fa vivere al settore un momento delicato, 
ma soprattutto da parte nostra o'è tantissima voglia di reagirie».

c'è tantissima voglia di reagi-rio». Quali conseguenze sta gene-rando la guerra tra Ruesia e Voraina?
«Per quanto ci riguarda noi ab-biamo praticamente tre mercati fermi a causa della guerra ovve-ro quello della Russia, dell'Ucraina e della Bielorussia che aveva-no fatto registrare negli ultimal anni incrementi di trend partico-larmente interessanti. Inottre la chiusura di alcune vetrerie in Ucraina ci sta creando problemi mell'approvvigionamento delle bottiglie che hanno subito un aumento dei prezzi tra il 20 e il 25%».

25%».

Quali sono le risposte che state avendo dal mercati?

«Abbiamo vissuto soprattutto l'ultimo periodo del 2021 con trend di crescita importanti. Attualmente per noi i mercati che presidiamo sono quello italiano che ha un'incidenza del 35% sul totale delle nostre vendite. Dopo il mercato interno il nostro secondo mercato di riferimento è il Canada seguito dalla Cina, dalla Russia e dagli Stati Uniti. Abbiamo inoltre un'ottima penetrazione anche nei mercati asia-

Attualmente siamo rappresentati in 52 paesi. L'Italia ha vissuto
un grande momento nel secondo semestre dello scorso anche
con un prezzo medio più altro rispetto agli anni precedenti.
Per noi il mercato di riferimento
è quello del canale horeca anche se continuiamo a presidiare
anche il canale della grande distribuzione organizzata che ha
avuto un considerevole sviluppo durante la pandemia e siamo
presenti con delle linee dedicate».









..2

GIOVEDI - 14 APRILE 2022 - IL RESTO DEL CARLINO

OM

Ascoli

Le eccellenze del territorio tra luci e ombre

## «Quel guerriero del Piceno è fuori luogo»

Velenosi contro la campagna del Consorzio: «Richiamo bellico, tempismo infelice». Il presidente Savini: «I nostri produttori sono guerrieri»

sta scatenando pareconia poiemiche la campagna promozionale del Consorzio ViniAPicenia Vinitaly di Verona. E luna cosa è certa. Se i soci del Consorzio Vinitaly di verona. E luna cosa è certa. Se i soci del Consorzio Verevano un'immagine d'impatto e per certi versi provocatoria e che facesse discutere, sono riusciti nel loro intento. Di certo la scelta di affidarsi ad un guerriaro Piceno con tanto di elmo in testa e un bicchiere di vino in mano è stata abbastanza forte un un momento così terribile con la guerra a due passi dal nostro paese, qualcuno l'ha giudicata anche poco rispettosa del dolore che sta vivendo il popolo ucraino. «Prendo le distanze questa campagna di comunicazione — ha commentato l'ex presidente Angiolina Piotti Veleno. si - Non rappresenta la mia visione del territorio ed esprime una messaggio che ritengo socirretto. La figura centrale della campagna è un guerriero Piceno che regge un calice di vino. Lo sguardo da combattente, il petto nudo tatuato, i tralci di vie attorno al collo rendono questa figura assurda, inappropria te elegata da inostro contesto. Il richiamo bellico all'inomo forte ha un tempiamo infelice, e non corrisponde alla natura cooperativa del Consorzio, ne all'accoglienza per cui siamo famosi. Il secondo motivo per cui prendo le distanze è il bollino verde la senza un legame con le pratiche dei produttori. Questo è circusto inserito perdono di senso senza un legame con le pratifensivo per i consumatori atten-ti e per le aziende che si impe-





# RAMOND CALL IN THE PERSON NAMED IN COLUMN NAME A Verona l'opera per l'Ucraina di Moscardelli

Allo stand delle Tenute del Borgo di Cossignano c'è un'opera del ripano l'atrizio Moscardelli. Negli anni ha colorato di tutto, dalle biclolette alle scarpe, dalle bottiglie di vetro alle botti. Stavolta sulle bianche parent dello stand di Tenute del Borgo sta costruendo giorno dopo giorno la sua opera nel segno della pace e della fratellanza. Una serie di grandi grappoli d'uva rosal come il sangue che sta scorrendo in Ucraina, con tanto fogliame verde che indica la aperanza e che el staglia sul bianco, simbolo di purezza e di pace. Ogni giorno aggiunge un tassello a questa sua opera 'biodinamica' come i riba definita, e che leri sera a è o conclusa con la chiusura delle porte di questa edizione straordinaria poet Pandemia della Fiera del Vino.



biodinamico. Condivido l'inten-to del Consorzio nel promuove-re il territorio e l'autenticità dei vini Piceni - concide Angela Ve-lenosi -. Sono convinta che que-sta campagna non rappressiri correttamente l'impegno del Consorzio, che in vent'anni ha costruito una comunità, più che un esercito. Continuo a riporre fiducia nel Consorzio dei Vini Pi-ceni e nella sua capacità di rap-

#### «Una figura assurda e il bollino verde etico bio così perde di senso»

presentare i propri consorziati, presentare i propri consorziati, E pensare che il Consorzio, attraverso le parole del presidente Giorgio Savini, aveva descritato così l'intenti della campagna di promozione: si nostri produttori - aveva dettori - consultatori o della campagna di promozione si nostri produttori - aveva dettori - come i guerrieri piceni combattono ogni giorno contro nuovi problemi. Lo spirito che ci distingue è determinato a superare qualsilasi crisi, e lo facciamo ogni voltarminato a superate qualsilasi crisi, e lo facciamo ogni voltarmina più più magne, lo shock economico. L'immagine del guerriero Piceno racconta meglio di tutte la nostra propensione a stare in prima linea nella vigna per vincere le sfide più grandi. Oggi il consumatore è molto più attento e vuole conoscere l'universo di usi, costumi, simboli che lo portano alla scoperta di un vin. Noi su questo siamo in grado di fare la differenza.

130







# The Wine Business Is a Family Affair for Italian Moms and Daughters

There's a renaissance happening in the Italian wine world, and women are leading the way. According to a <u>Wine Intelligence study</u>, women represent 55 percent of the country's regular wine consumers. But in addition to their buying power, they are also making strides as wine industry professionals. Although only <u>10 percent</u> of women are involved in production and in the vineyards, according to a joint study conducted by the University of Siena, Donne del Vino, and Unione Italiana Vini, their increased prominence and power in the industry is undeniable.

Earlier generations that knocked down the cellar door not only blazed a path for all women, but also many of their daughters who were inspired to follow in their footsteps. While Italy does not have a monopoly on mother-daughter vintner teams, it boasts some of the most visible and intriguing partnerships. These four multigenerational winemaking teams prove that the grape doesn't fall far from the vine in Italy.







### Angiolina "Angela" Piotti Velenosi and Marianna Velenosi

#### Velenosi Vini, Marche



Founded in 1984, Velenosi Vini is a young winery by Italian standards. Yet, thanks to the determination and savvy of owner Angiolina "Angela" Piotto Velenosi, its award-winning wines from Marche are now available around the globe. But it wasn't an easy road. "When I started my career, I was in a male chauvinist world - shamelessly so. I had to fight to win a respectable position, with many sacrifices," she says. While some challenges remain, Angela is proud to have paved the way and believes that "everything is possible for women who want to prove their worth".

Her daughter Marianna works in the role of marketing manager and acknowledges that Angela's hard work has contributed to a more welcoming and equitable Italian wine industry. "I think that nowadays, there are no limits for women in wine. Forty years ago, when my mother started, that wasn't the case," she says. Marianna is not only heartened by the growing number of women working in all aspects of the wine industry; she also touts their spending power. "Today in Italy, wine consumers are mainly women — the number of women has exceeded the number of men regarding regular wine consumption," she says.

The Velenosi family aims to provide wine for those consumers for many generations to come. For Angela, having her daughter and son take prominent roles in the family business doesn't just warm her heart. "My children joining the company means continuation and therefore the future," she says.

















WINECOUTURE+ PROTAGONISTI COLLECTION CHAMPAGNE STORY EVENTI GUIDE TRADE TREND  ${\bf Q}$ 

ettion a versiary of rocket per last of

## Vinitaly in Rosa per la Signora del Piceno Angela Velenosi

DI MATTEO BORRÉ | 10 APRILE 2022

OYE



È un ritorno in grande stile a Vinitaly quello della Signora del Piceno Angela Velenosi, presente con il suo team presso il Padiglione 7 stand C10 per presentare tutte le novità legate al mondo Velenosi Vini. Un viaggio che spazia tra Ninfa, Marche Igt Rosso Ianciato ufficialmente a fine del 2021, e Rosa, il progetto enologico che ha portato alla nascita del nuovo Rosato Igt Marche di Velenosi Vini e che prende ispirazione dall'omonimo fiore.

Ma Vinitaly è anche l'occasione per riscoprire la collezione Villa Angela, anch'essa interessata – sempre nel 2021 – da un restyling dell'etichetta e dove lo stile raffinato ed elegante di Falerio Doc Pecorino, Chardonnay igt Marche e Passerina igt Marche, è reso in maniera più evidente dalla scelta grafica sulla bottigia che richiama il gusto classicheggiante delle statue greche e romane, rimandando così al grande Rinascimento italiano. Il legame con l'arte, che da sempre l'azienda marchiglana esplora e celebra in maniera originale, trova così una sua intrigante espressione visiva.

Spazio, infine, alla linea biologica di Velenosi Vini, con la presentazione del nuovissimo Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc classico: un vino che nasce da vigneti provenienti dalla zona originaria e più antica della denominazione dei Castelli di Jesi, che si caratterizza per un colore giallo paglierino brillante, con nuances verdognole e che al naso rivela note floreali di miele, fruttate di mela e pesca e vegetali di erba appena tagliata. In bocca è di spiccata freschezza, con note che confermano il bouquet olfattivo, con buona struttura e persistenza finale.

#### Angela Velenosi lancia la sfida ai maestri provenzali del rosé



Uno dei più iconici vini l'irmati da Angela Vatenosi cambia volto. E lo fa lanciandosi ambitiosamenta all'inseguimento di chi è maestro nella declinazione in rosa: la Provent Ma offrendo una chiave autoctora a un genere oggi sulla bocca e nei calici di sempre p consumatori. La "nuove" suggestioni dei rosa "Nell'arte la flosa è un ... Luggi futto

WineCouture

W.1





#### Angela Velenosi: "Non vedevamo l'ora di tornare a Vinitaly"

"Siamo davvero felici di poter tornare a Vinitaly, che rappresenta per noi uno degli appuntamenti più importanti dell'anno per promuovere i nostri vini e il nostro territorio in Italia e nel mondo", sottolinea Angela Velenosi. "Mi è mancato condividere reazioni e opinioni davanti alle nuove annate, con il calore di quando si sta assieme e avere di nuovo l'opportunità di incontrarsi di persona è la gioia più grande".

"Non vedevamo l'ora di poter raccontare le nostre iniziative, fare insieme progetti per il futuro, sentirci di nuovo in gioco. Per questo abbiamo deciso di schierare al meglio tutta la nostra collezione di vini, pronti per brindare insieme al nostri ospiti".



#### Ninfa Marche Igt Rosso

Ninfa è un Marche Igt Rosso il cui nome è stato scelto per esprimere la divinità dell'uva, che merge dalla spuma del mosto e si muove sinuosa nel bicchiere. In etichetta è rappresentato da una donna giovane, vivace e piena di fascino, la cui danza magnetica, che guida l'incontro di Cabernet, Merlot, Montepulciano e Syrah, invita le labbra al contatto con il vino. Un'onda avvolgente parte dal corpo della dea e richama il colore acceso e la ventata di profumi che questo sorso sprigiona.

La bevuta è corposa, vellutata, con note balsamiche e mentolate. Al naso emergono aromi di frutta carnosa, more, cillegia, assieme a fiquirizia e grafite, pepe nero e tabacco. Sentori balsamici completano il quadro aromatico di grande complessità, persistenza ed eleganza. Al palato è caldo ed elegante, di forte impatto e di grande progressione gustativa, dal carattere fermo e deciso segnato da tannini finissimi, morbidi e rotondi.





### Rosa Rosato Igt Marche

Rosa è il progetto enologico che ha portato alla nascita del nuovo Rosato Igt Marche di Velenosi Vini e che prende ispirazione dall'omonimo fiore. Un vino che trova analogie non solo cromatiche ma anche concettuali con il simbolo per eccellenza della grazia e della seduzione, definendo uno stile di colore distintivo e identificativo del brand.

Al colore rosa quarzo brillante fanno eco un naso intenso e floreale – con sentori di rosa e viola che poi aprono a note di piccoli frutti rossi – e un palato piacevole per freschezza e mineralità, sostenuto dalla buona struttura tipica del vitigno di provenienza, il Montepulciano.

A completare il progetto Rosa concorre anche la bottiglia in cui il vino si trova: oltre alla veste grafica, da cui emergono petali e boccioli di rosa stilizzati, anche la forma è cambiata. Per esaltare ulteriormente le caratteristiche di questo vino, lo stand Velenosi sarà allestito con una parete interamente ricoperta di rose, dall'effetto altamente instagrammabile.









HOME

MEETS

EVENTI

STORY

TRAC

TREND

D FINE

E POP WINE

CHI SIAMO

Q =

Home > 2022 > Gennaio > 7 > 10 Rosé italiani da provare per iniziare bene il 2022

COLLECTION TO

# 10 Rosé italiani da provare per iniziare bene il 2022

□ I SETTIMANA FA : ③ TEMPO DI LETTURA: 8 MINUTI : A DI MATTEO BORRI



Epifania tutte le feste si porta via, ricorda il detto. Ma a differenza di chi sposa la politica detox, il cosiddetto Dry January, ovvero un gennaio senza alcol dopo i brindisi di fine anno, noi di WineCouture vi proponiamo di seguirci in un cammino di scoperta per iniziare bene il 2022 all'insegna di vini di qualità che magari ancora non conoscete. Alcune proposte, di piccole o grandi cantine, che abbiamo scoperto o riassaggiato nel corso degli ultimi tempi e che ci piace condividere con voi lettori. Per un gennaio (ma anche tutti gli altri mesi dell'anno) che non ci lasci a secco, ma piuttosto che invogli al bere bene, senza mai esagerare, ma soprattutto ad allargare i propri orizzonti, provando nuovi vini: un Try January. Un cammino di scoperta, a iniziare da una delle tendenze del momento: i vini Rosé.





# Rosé: le 10 etichette made in Italy da scoprire

Ecco 10 Rosé italiani che ci sono particolarmente piaciuti e che vi suggeriamo di provare per iniziare bene il 2022.

Marche Igt Rosato Rosé Velenosi

La sfida ai maestri provenzali del Rosé di una <mark>grande donna del vino italiana. Il</mark> Marche Igt Rosato Rosé Velenosi è seducente interpretazione da 100% uve Montepulciano.

Alla vista si caratterizza per il colore rosa quarzo brillante, al palato per la piacevole freschezza e mineralità, sostenuto dalla buona struttura tipica del vitigno di provenienza. Vellutato, profumato, intenso fin dal primo impatto, con i suoi tratti floreali dove spiccano sentori di rosa e viola, con note di piccoli frutti rossi.

Un "bere rosa" immediato, ideale per ogni occasione, che si presta a una moltitudine di conviviali abbinamenti non eccessivamente strutturati, spaziando tra crudi di mare e secondi di carne bianca. Lungo il corso di un pasto, si abbina magnificamente dagli antipasti misti, con salumi e formaggi non molto stagionati, alla cucina di pesce.



Marche Igt Rosato Rosé Velenosi

5 Guida WineCouture









Il Brunello di Montalcino Riserva 2016 de La Palazzetta, il Chianti Classico Gran Selezione Vigna Gittori 2019 di Riecine, il Bolgheri Superiore San Martino 2018 di Cipriana, il Vin Santo del Chianti Riserva 2000 di Colmano, l'Amarone della Valpolicella 2016 Sergio Zenato di Zenato, il Fiano Terre Siciliane 2021 di Mandrarossa (Settesoli), l'Isola dei Nuraghi Cagnulari 2020 di Chessa, ed il Barolo Roggeri 2017 Ciabot Berton: ecco il meglio del vino italiano, ovvero i "Best in Show" del Belpaese, ai "Decanter Wine Awards", la più prestigiosa competizione vinicola in Uk, firmata dal magazine "Decanter", che ha visto in gara oltre 18.500 etichette, giudicate da 300 esperti di tutto il mondo. Con il Belpaese che, nel complesso, è il Paese in assoluto con più medaglie, con gli 8 "Best in Show", 25 di Platino e 114 d'Oro. Con alcune Regioni, come segnala lo stesso "Decanter", in grande spolvero, come la Toscana, le Marche, la Campania, l'Abruzzo, l'Emilia Romagna, ma anche il Friuli Venezia Giulia, il Trentino Alto Adige e la Val d'Aosta, in grande crescita qualitativa.



A livello regionale, tra le medaglie di platino, spicca il Veneto con 6 medaglie (con l'Amarone della Valpolicella Classico 2013 di Accordini Igino, l'Amarone della Valpolicella Classico Riserva Conte S.Anna 2017 di Rubinelli Vajol, l'Amarone della Valpolicella 2019 di Villa Annaberta, l'Amarone della Valpolicella 2019 di Silvano Piacentini, il Prosecco di Conegliano Valdobbiadene Superiore Rive di Ogliano Levante Extra Dry 2021 di Masottina e il Prosecco di Conegliano Valdobbiadene Superiore Rive di San Pietro di Barbozza Brut 2019 di Carpenè Malvolti), davanti alla Toscana con 4 (con il Brunello di Montalcino Riserva 2016 di Carpineto ed il Brunello di Montalcino Riserva Vigna Poggio Molino al Vento 2016 di Corte Pavone, il Vin Santo di Carmignano Riserva 2014 di Tenuta di Capezzana de il Colli della Toscana Centrale Balisca di Gagliole). Poi, con 3 riconoscimenti a testa vengono Campania (con il Fiano di Avellino 2018 Alania di Alabastra, il Greco di Tufo Lapilli 2021 di Botter ed il Taurasi 2016 Santandrea di Vinosia), Emilia Romagna (con il Lambrusco Reggiano Secco Il Ligabue 2021 di Cantina Sociale di Gualtieri, il Gutturnio Superiore 2019 Impetuoso Classico di Mossi 1558 edd il Colli di Parma 4.0 rea Malvasia 2020 di Oinoe) e Friuli Venezia Giulia (con il Colli Orientali del Friuli Migale 2019 di Pitticco, il Colli Orientali del Friuli 2018 Zitelle Barchetta di Meroi ed il Collio Stare Brajde 2020 di Muzic), mentre 2 sono i platino delle Marche (il Lacrima di Morro d'Alba Superiore Querciantica 2021 di Velenosi ed il Conero Riserva Nerone 2017 di Moncaro), mentre un riconoscimento a testa tocca a Piemonte (con il Barolo Cannubi 2018 di Damilano), Sicilia (con il Salina 2021 di Barone di Villa Grande), Alto Adige (con il Terlano Primo Grande Cuvée 2019 di Cantina di Terlano), e Abruzzo (con il Montepulciano d'Abruzzo Vere Novo 2020 di Mazzarosa).

Copyright © 2000/2022

TAG: DECANTER WINE AWARDS, ITALIA, VINIO













.@VelenosiVini per "#LOrtoDiPaolo" con i #vini che "racchiudono" in #bottiglia #solidarietà e soddisfazione. Una delle #cantine simbolo delle #Marche rilancia il progetto che vede ragazzi affetti da #autismo produrre #RossoPicenoSuperiore e...



winenews.it

Velenosi per "L'Orto di Paolo" con i vini che "racchiudono" in bottiglia solidarie...
Una delle cantine-simbolo delle Marche rilancia il progetto che vede ragazzi
affetti da autismo produrre il Rosso Piceno Superiore... ➤ Leggi l'articolo



