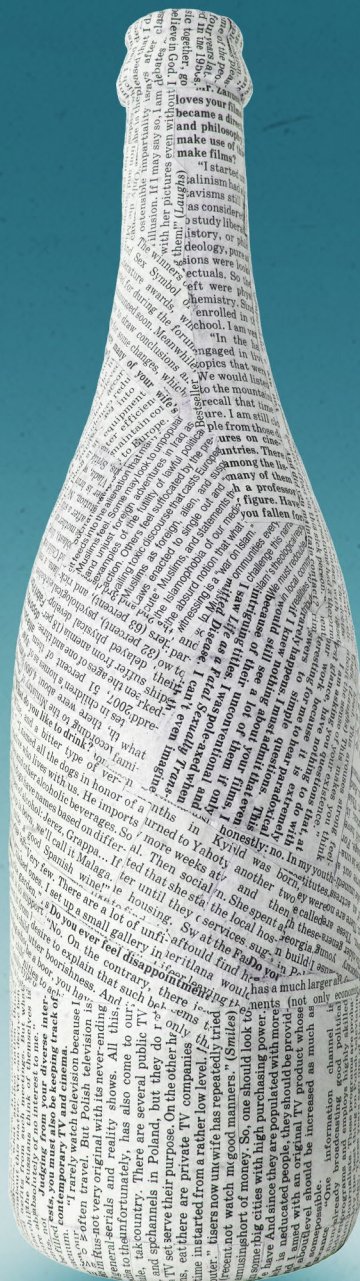




UELENOSI
ASCOLI PICENO



RASSEGNA STAMPA 2023

RASSEGNA STAMPA





Doctor Wine
by Daniele Cernilli

[HOME](#)
[FIRMATO DOCTORWINE](#)
[DEGUSTAZIONI](#)
[DAI NOSTRI INVIATI](#)
[GOURMET](#)
[POT-POURRI](#)

[GUIDE E PRESENTAZIONI](#)
[SHOP](#)
[Q](#)

Home / Degustazioni / Note-Di-Degustazione / Vini-Colline-Teramane-The-Cool-On-The-Hills

Vini Colline Teramane: "the cool on the hills"

di Antonella Amodio 28/04/23 🖨️ 📧

L'anteprima organizzata dal Consorzio di Tutela Vini Colline Teramane ha mostrato come il Montepulciano d'Abruzzo in questa zona abbia quel "quid" che gli ha permesso di ottenere la Docg.

Compie vent'anni il **Consorzio di Tutela Vini Colline Teramane**, anni in cui la divulgazione delle produzioni enologiche locali sono state un atto culturale, come approfondimento della storia e delle tradizioni di una porzione d'Abruzzo dove il vino si intreccia con la natura, l'uomo e il tempo.

Il Consorzio, presieduto attualmente da Enrico Cerulli Irelli, ha come obiettivo divulgare quell'ampio fazzoletto di terra racchiusa **tra il massiccio del Gran Sasso e il Mare Adriatico**, con brezze marine e aria di montagna che creano un microclima particolarmente favorevole alle uve, mentre i suoli sono di natura argillosa-limoso.

Uno studio di **zonazione** realizzato dalla Facoltà di Agraria dell'Università di Teramo in collaborazione con il Consorzio Colline Teramane, ha rilevato la **grande vocazione vitivinicola delle Colline Teramane**, tanto che dal 2003 il Montepulciano d'Abruzzo ha ottenuto la Docg.

Le Colline Teramane sono un territorio tutto da scoprire, con distese di vigneti per una superficie totale vitata di **172 ettari**, con una produzione annuale di circa **600 mila bottiglie**, dove si sperimenta e si ricerca per regalare finezza ed eleganza ai vini, con oltre il 70% delle aziende che opera in biologico, in lotta integrata e in biodinamico.

Il carattere incisivo dell'uva Montepulciano è riconoscibile nei vini delle Colline Teramane, tracciando uno stile che ha come caratteristica la **longevità**, espressa nei vini con qualche anno di affinamento, mentre in quelli giovani la freschezza e i profumi di frutti rossi offrono sorsi snelli e intensi, così come è netta la differenza tra quelli prodotti sulla costa, con rimandi salmastri, rispetto a quelli più vicini all'Appennino che regalano toni salini e pienezza al gusto.

Particolarmente rilevante negli assaggi dei 38 campioni, le produzioni del **Controguerra Doc** che comprende le aree collinari di soli cinque comuni dell'alto teramano: Controguerra, Torano Nuovo, Ancorano, Corropoli e Colonnella, con una coerenza gusto olfattiva e un *fil rouge* tra i vini (nonostante i metodi di lavorazione e maturazione completamente differenti) che alza l'asticella produttiva.

Di seguito i migliori assaggi dell'anteprima Consorzio di Tutela Vini Colline Teramane.

- **Cerulli Spinozzi, Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Grùè 2020**
- **Abbazia di Propezzano, Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane 2021**
- **Terraviva, Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane 2021**
- **Bossanova, Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Il Bossa 2020**
- **Velenosi, Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Verso Sera 2020**
- **Montori, Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Fonte Cupa 2019**
- **Podere Colle San Massimo, Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Riserva Terra Bruna 2018**
- **Illuminati, Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Riserva Zanna 2018**



QN

VENERDÌ — 31 MARZO 2023

45

SPECIALE VINITALY Marche

Portabandiera di Velenosi Roggio del Filare fra i top

Il grande Rosso Piceno Superiore Doc dell'azienda picena è al quarto posto fra i migliori cento vini compilata da Gentleman in base ai giudizi delle guide

Un Rosso Piceno ai vertici della qualità italiana. È il Roggio del Filare, portabandiera dell'azienda Velenosi, una realtà consolidata che da ormai 38 anni produce un'ampia gamma di vini d'eccellenza nei suoi terreni fra il Piceno nelle Marche e le prime colline abruzzesi al di là del confine. Numeri in crescita per l'azienda che produce 2,3 milioni di bottiglie. Il riconoscimento per il pluripremiato Roggio del Filare – l'annata 2019 – è arrivato dalla classifica compilata da Gentleman incrociando i punteggi delle più note guide italiane.

Angela Velenosi, quindi le Marche non sono solo terra di bianchi, vero?

«No. Parliamo di una regione che forse nell'immaginario collettivo è identificata con il verdicchio, che riesce ad avere numeri di grande rilievo. Però l'eccellenza è a mio parere il Rosso Piceno superiore. E il Roggio del Filare negli ultimi dieci anni è sempre nella classifica di Gentleman come risultato dei giudizi ottenuti nelle guide più prestigiose. Il Roggio del Filare 2019 è in ottima compagnia al quarto posto, con Masseto, Sassicaia, Tignanello, i portabandiera dell'Italia nel mondo. Penso renda orgogliosa non solo me, trasporta un'intera regione alla ribalta».

Come nasce il Roggio del Filare?

«Quando decidemmo di produrre questo grande vino, proprio trent'anni fa, avevamo identificato questa vigna dove avremmo voluto produrre il nostro vino di punta. Aveva già dimostrato di essere una vigna di comprovata qualità, aveva 25 anni ed era per il 70% Montepulciano e per il 30% sangiovese che è la percentuale che si trova anche in bottiglia, è un Rosso Piceno Doc superiore».

Il nome è molto particolare.

«Roggio è una parola che appare in 'arano', una poesia di Pascoli, proprio in relazione a una vigna, noi lo interpretiamo come i raggi del sole che attraversano le foglie della vite e il colorano di rosso. E nel tempo abbiamo prodotto anche la bottiglia iconica con il raggio che taglia il vetro, è un vino che distribuivamo in tutto il mondo ma la produzione è ridotta, 40mila botti-

glie, e non può essere aumentata. Lavoriamo con le assegnazioni in modo che tutti i Paesi possano averlo».

Ci può descrivere il territorio nel quale nasce questo vino?

«Nel terreno del Roggio c'è una prevalenza di sabbia. Il contesto del sud della Marche è ideale, nel Piceno nasce il 52% della produzione regionale. Siamo una terra che produce vino con un territorio ideale: il 70% collinare e il 30% montuoso. Si tratta di terreni dai 230 metri in su che hanno davanti il mare con i venti che arrivano dai Balcani e alle spalle le montagne. I fiumi sono alla base della nostra biodiversità e del nostro clima. Lungo i fiumi si incanalano i venti che contribuiscono all'escursione termica estiva fondamentale per il nostro prodotto».

Con quali novità vi presentate al vinitaly?

«Velenosi è sempre controcorrente e cerchiamo di anticipare le mode. Porteremo due nuove immagini per le etichette di nostri due vini. Il primo è il Pecorino Doc Offida: attraverso l'etichetta raccontiamo il territorio le colline, la nostra sabbia il nostro mare con un pesciolino che nuota nell'Adriatico. E poi c'è un restyling del Solestà che potremmo definire un po' il fratello minore del Roggio».

Patrick Colgan

L'identikit
della bottiglia



Blend 70% Montepulciano, 30% Sangiovese. La macerazione sulle bucce si potrae per circa 28 giorni; poi 18 mesi in barrique nuove

➔ Licenza poetica

«Il nome è ispirato da una poesia di Pascoli, 'arano'. Il riconoscimento per noi è motivo di grande orgoglio»



Angela Velenosi e la figlia Marianna che ricopre il ruolo di direttrice marketing

Gentleman
TOP 100
VINI ROSSI 2023

VELENOSI
ASCOLI PICENO

Il 4°
Vino
più
premiato
d'Italia

ROGGIO
DEL FILARE

VELENOSI VINI • Via dei Biancospini, 11 - 63100 ASCOLI PICENO
TEL. +39 0736 341 218 • info@velenosivini.com • www.velenosivini.com



2

Primo piano • Marche

www.corriereadriatico.it
Scrivi a regione@corriereadriatico.it

L'ENOLOGIA MADE IN MARCHE

ANCONA Le Marche in un bicchiere. Quello del vino. Un calice che ci sta portando alla conquista del mondo. Se il 2022 è stato l'anno d'oro dell'export in generale per la nostra regione, un importante contributo l'ha dato anche il settore dell'enologia, che ha fatto il botto crescendo del 25,9% rispetto al 2021 sui mercati internazionali. Una percentuale che ci pone ben al di sopra della media nazionale, ferma al 9,8%. Tradotto in valori assoluti, il fatturato export del vino ha registrato 75,6 milioni di euro lo scorso anno.

La mappa

Un risultato centrato in primis grazie ai compratori statunitensi, che si dimostrano i fan numero uno dell'enologia made in Marche. Dati Istat alla mano, con esportazioni per oltre 19,3 milioni di euro il mercato Usa vale il 23,6% dell'intero export enologico regionale. Ed è proprio l'America del Nord a registrare l'incremento più significativo - pari a +83,1% - seguita da Giappone (+53,8%). Restringendo la cartina geografica alla

Le cifre e la geografia



I mercati cresciuti di più nel 2022 rispetto al 2021



Il nostro vino fa il botto E l'export vola a +25%

Nel 2022 fatturato da 75 milioni nei mercati stranieri: al top in Usa e Germania
I viticoltori: «Finalmente fuori dall'Italia iniziano a conoscere i nostri prodotti»

ANGELA VELENOSI
Velenosi Vini



«SCOMMETTIAMO SULLA NOSTRA BIODIVERSITÀ UNICA»

sola Europa, invece, si nota come due bottiglie marchigiane su 10 destinate ai consumatori Ue vengano stappate all'interno dei confini tedeschi: la Germania rappresenta infatti la seconda destinazione per il nostro export, con vendite in aumento del 9% sui valori del 2021.

Le ragioni del successo

Sulle ragioni del successo, i produttori marchigiani del vino - pronti ad esporre i loro prodotti nella vetrina doc del Vinitaly, in scena da oggi a mercoledì a Verona - non hanno dubbi: «Negli ultimi anni la nostra regione ha investito molto per far conoscere i propri prodotti nei mercati internazionali - osserva Angela Velenosi, regina marchigiana del vino - Se prima i nostri mercati di riferimento erano l'Italia e l'Europa, negli ultimi 5-6 anni abbiamo iniziato a esplorare mercati come gli Usa e quelli asiatici, dove il rapporto qualità-prezzo dei nostri prodotti ha

dimostrato di avere un grande appeal». Un appeal trainato, per l'azienda Velenosi Vini, «da Rosso Piceno e Rosso Piceno Superiore, ma anche da due grandi bianchi: il Pecorino, molto attenzionato a livello internazionale, e la Passerina, che risulta essere un vino facile da bere». E chiude il ragionamento con un assioma valido sempre: «Le Marche non hanno niente da invidiare a nessun'altra regione italiana. La nostra biodiversità è unica e irripetibile e dobbiamo lavorare su questo. Siamo una regione che ha il 70% di colline e il 30% di montagne: la nostra viticoltura parte dai 250 metri e questo è un plus».

L'orizzonte

Guarda all'orizzonte Stefano Antonucci, produttore dei quotati vini nati a Barbara: «Il mio più grande desiderio è mantenere la posizione che ci siamo guadagnati all'estero, e non è semplice. Per mantenere i contatti, sono stato in Thailandia e a Ibiza - dove abbiamo ottimi importatori - il mio braccio destro in America. Il nostro mercato di riferimento è la Germania, ma siamo molto presenti anche in Olanda e Belgio. E poi Giappone, Cina, Venezuela, Brasile e Thailandia. Ci manca

STEFANO ANTONUCCI
Santa Barbara



«VENDIAMO ANCHE IN CINA E BRASILE. ORA PUNTIAMO IL VIETNAM»

no Paesi asiatici come il Vietnam, che vivono un periodo particolarmente prospero, e stiamo cercando di entrare anche lì. Ci rende orgogliosi vedere questo successo delle Marche nel mondo». Successo dovuto alla «capacità e alla serietà del mondo vitivinicolo marchigiano», secondo Luca Guerrieri, dell'omonima «storica azienda agraria familiare. Io rappresento la quinta generazione e i miei figli sono la sesta. Il risultato ottenuto nell'export non è altro che il frutto del lavoro di viticoltori che sono riusciti a dimostrare che non esistono solo Toscana, Veneto, Piemonte e Sicilia. Le Marche esprimono una grandissima qualità: i nostri vini solo eleganti e piacevoli e cresceranno ancora mol-

to». Il jolly giocato da Guerrieri è «il Bianchetto del Metauro Superiore, che ha preso le 5 stelle del Vinitaly con 93 di punteggio, lasciando indietro vini blasonati». Un riconoscimento che vale il doppio, dunque.

La sostenibilità

«Finalmente le persone al di fuori dell'Italia stanno scoprendo la nostra regione - esulta Rocco Vallorani, che con il fratello Stefano guida la Vigneti Vallorani, cantina emergente dell'Ascolano -. Stiamo investendo sulle tecniche di produzione e grande impatto ha anche il fatto che tante cantine delle Marche siano biologiche. Hanno dunque una sostenibilità di base, cosa molto richiesta all'estero, dove sono sensibili al

ROCCO VALLORANI
Vigneti Vallorani



«CI AMANO ALL'ESTERO PERCHÉ SIAMO TRA LE REGIONI PIÙ BIO»

tema. Siamo tra le regioni italiane con la più alta percentuale di terreni coltivati in bio». Un valore aggiunto su cui continuare a puntare. Quanto alla geografia del vino, «ho lavorato tanti anni all'estero, dove mi sono fatto diversi contatti e anche grazie a questo siamo riusciti a penetrare certi mercati», fa notare Vallorani, che aggiunge: «Vendiamo più della metà dei vini fuori dall'Italia. A causa dei rincari, abbiamo tutti dovuto aumentare i prezzi di listino. Per fortuna il nostro target è la ristorazione di alto livello, dove qualche euro in più non fa la differenza, e perciò le nostre vendite non ne hanno risentito». Un brindisi alle Marche.

Martina Marinangeli

© RIPRODUZIONE RISERVATA



VELENOSI
ASCOLI PICENO



La fiera di Verona

Vinitaly al via: «Così facciamo assaggiare la bellezza del territorio»

Vinitaly al via, tante le aziende del Piceno presenti. «Tra poco la Velenosi si sposterà in Veneto per questa importantissima Fiera che arriva subito dopo i successi ottenuti al ProWein di Düsseldorf – ha dichiarato l'infaticabile signora del vino, Angiolina Piotti Velenosi – e non potete immaginare quanto vorrei portare in trasferta le mie vigne, il profilo delle nostre colline, i sapori della nostra gastronomia e la luce che risplende a piazza del Popolo. Ogni anno faccio del mio meglio per distillare la meraviglia che circonda i miei vini e riprodurla nel mio stand. Voglio che gli ospiti si sentano abbracciati da tutto il meglio del nostro territorio. Per questa annata 2022 abbiamo anche qualche novità per gli occhi, come il restyling del Pecorino Offida Docg e del Solestà Doc. Due etichette che amo e che di certo vi sorprenderanno». Alla Fiera sa-

ranno presenti 31 produttori associati al Consorzio Tutela Vini Piceni. Nella collettiva della Regione al Padiglione 7 stand C9, ci saranno: Agricola Lanciani al desk 13, Cantina di Offida al desk 3, Castignano Cantine dal 1960 al desk 9, Cherri d'Acquaviva al desk 12, Fausti al desk 2, La Canosa al desk 7, Le Canà al desk 4, Cantina Sangiovesi al desk 11, Tenuta Il Crinale al desk 1, Tenute Recchi Franceschini al desk 8, Terra Fageto al desk 6, Vigneti Santa Liberata al desk 10 e Vinicola Carassanese al desk 5. Saranno inoltre presenti con i propri stand al padiglione 7: Ama Aquilone stand 6bio, Casa Vinicola Carminucci stand C5, Vini Centanni stand B8, Collevite stand B6, Tenuta de Angelis stand A10, Il Conte Villa Prandone stand B9, Cantina dei Colli Ripani stand B7, Le Caniette stand B10, Officina del Sole stand D6, Saladini Pilastrini stand



Marianna e Angela Velenosi e di fianco Giorgio Savini e il direttore Armando Falcioni



B8, Simone Capecci stand B7, Tenuta Cocci Grifoni stand D6, Moncaro Terre Cortesi stand E10 e Velenosi Vini stand C10; saranno invece all'area FIVI del padiglione 8: Azienda Agricola Pantaleone allo stand D8/D9 desk 23, Poderi San Lazzaro allo stand E8/E9 desk 22 e Azienda Agricola Vigneti Vallorani allo stand A8/A9 desk 5. Infine, Vini San Filippo sarà nella sezione Vi-

nitaly Bio al padiglione F, stand 30BIO. «Nella nostra compagine sociale l'82% della produzione è biologica – ha dichiarato il Presidente del Consorzio Giorgio Savini – Questo dato ci inorgoglisce, specie se consideriamo che il 52% della produzione vitivinicola delle Marche si concentra tra i territori di Ascoli e Fermo».

Valerio Rosa





FONDAZIONE
ARISTIDE MERLONI

HOME CHI SIAMO ATTIVITA' NEWS E MEDIA CONTATTI

NEWSLETTER

CLASSIFICA DELLE PRINCIPALI IMPRESE MARCHIGIANE PRODUTTRICI DI VINO

Fam



25 GEN CLASSIFICA DELLE PRINCIPALI IMPRESE MARCHIGIANE PRODUTTRICI DI VINO

Posted at 09:40h in Ricerche e pubblicazioni by admin

LA FONDAZIONE ARISTIDE MERLONI IN COLLABORAZIONE CON L'UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE PRESENTA
LA CLASSIFICA DELLE PRINCIPALI IMPRESE MARCHIGIANE PRODUTTRICI DI VINO.

La classifica fornisce una panoramica dei principali attori del settore vinicolo marchigiano focalizzando l'attenzione sui bilanci delle principali imprese in esso operanti.

Nel 2021, anche a seguito della graduale riapertura del canale Ho.Re.Ca, cioè degli hotel, della ristorazione e del catering, il settore vinicolo ha registrato segnali positivi di ripartenza. In termini aggregati le imprese vitivinicole analizzate hanno registrato una crescita delle vendite di circa il 15% rispetto all'anno precedente.

La Classifica si basa sui bilanci chiusi al 31.12.2021. Sono incluse le imprese appartenenti a due codici ATECO: il codice 01.21 - Coltivazione di uva e il codice 11.02 - Produzione di vini da uve. Per semplicità i due codici sono indicati rispettivamente con il termine Agricoltura e Industria.

La Classifica è guidata dalla TOGNI, seguita dalla TERRE CORTESI-MONCARO, BERTANI-FAZI BATTAGLIA, AZIENDA VINICOLA UMANI RONCHI e VELENOSI: queste imprese sono le uniche a superare i 10 milioni di Euro di vendite. I dati raccolti evidenziano l'elevata frammentazione del settore e la prevalenza di imprese di piccola e piccolissima dimensione. Infatti, la metà delle 50 società considerate in Classifica registrano un ammontare di vendite inferiore a 1 milione di Euro. Tra le prime 10 imprese in Classifica 3 sono appartenenti al settore Agricoltura e 7 operano nel settore Industria. Se si considera il settore nel suo complesso, dominano le imprese agricole di piccola e piccolissima dimensione (circa un migliaio nella regione).

CLASSIFICA DELLE PRINCIPALI IMPRESE MARCHIGIANE PRODUTTRICI DI VINO FOCUS 1, febbraio 2023

**Tabella 7 - Classifica delle principali società marchigiane produttrici di vino - Anno 2021
(valori in migliaia di Euro salvo diversa indicazione)**

Pos. 2021	Pos. 2020	Bil.	Ragione sociale	Vendite 2021	Vendite 2020	Variaz. Vendite (%)	Risultato d'esercizio 2021	Risultato d'esercizio 2020
1	1	Ord	TOGNI S.P.A.*	56.484	47.763	18,3	2.867	5,1
2	2	Ord	TERRE CORTESI - MONCARO SOC. COOP.	29.845	27.008	10,5	131	0,4
3	3	Ord	BERTANI-FAZI BATTAGLIA SOC. AGR. A R.L.	25.335	19.393	30,6	-403	-1,6
4	4	Ord	AZIENDA VINICOLA UMANI RONCHI S.P.A.	14.647	12.001	22,1	1.371	9,4
5	5	Ord	VELENOSI S.R.L.	10.086	8.376	20,4	177	1,8

Copyright © Fondazione Aristide Merloni 2020 | p.lva 00901920471 | Credit: I.F.



VELENOSI
ASCOLI PICENO



LA FIERA
ASCOLI



Il ministro Francesco Lollobrigida con Angela Velenosi

Il ministro Lollobrigida allo stand Velenosi al Vinitaly di Verona

Il ministro dell'agricoltura e della sovranità alimentare, Francesco Lollobrigida, ha visitato ieri lo stand di Velenosi Vini al Vinitaly di Verona. La cantina Velenosi è una delle 106 cantine marchigiane che espongono i rinomati prodotti enologici che si stanno affermando sempre di più sul mercato internazionale. Oltre 35 anni di esperienza nel settore e la forte passione hanno permesso di creare la realtà Velenosi che ogni anno produce due milioni e mezzo di bottiglie di vino. I poderi dell'azienda si estendono tra le colline della valle del Tronto. Oltre alle quattro aziende situate ad Ascoli Piceno, Castorano, Monsampolo del Tronto e Castel di Lama, vi è un vigneto nella zona di Ancarano (e nella zona di San Marcello tra i Castelli di Jesi). Dal canto suo il ministro Lollobrigida ha affermato che: «Porteremo avanti la nostra azione di controinformazione per fermare l'ondata neo proibizionista in Europa. Lo faremo grazie ai quadri di Caravaggio e Guido Reni dedicati a Bacco che dalla Galleria degli Uffizi di

Firenze abbiamo portato qui al Vinitaly. Lo faremo con gli incontri dedicati agli effetti benefici di un consumo moderato di vino sulla salute e chiarendo la crescente importanza del vino e dell'enogastronomia sui flussi turistici in Italia. Tutto questo per chiarire una volta per tutte che il vino non è semplicemente una bevanda che contiene alcol ma molto di più».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



FORBES > LIFESTYLE > SPIRITS

The Charms Of Verdicchio – One Of Italy’s Greatest White Wines

Tom Hyland Contributor

I write about wine (and sometimes food) from around the world.

Follow



Listen to article

Verdicchio is arguably the greatest white varietal in Italy; some will point to Greco or Fiano from Campania, while others may argue for Vermentino from Tuscany and Liguria. But there is no dispute that wines made from Verdicchio are among the most delicious, most complex and longest lived in the country.

There are two principal Verdicchio wines; Verdicchio dei Castelli di Jesi and Verdicchio di Matelica. The former is named for the castles of Jesi, a town in eastern Marche, not far from the Adriatic Sea, while the latter is produced in an inland zone farther west and south of Jesi. While both wines display lovely aromas of melon, pear, citrus and white flowers, and have very good, sometimes lively acidity, there are differences between these two wine types. Gianluca Garofoli, at his family estate in the Jesi zone, comments on these various styles.

“The main differences are the soil, the microclimates, and the altitude,” Garofoli remarks. “In the Jesi area the soil is mainly clay, while Matelica is a valley in the middle of the mountains with clay and calcareous soil. The Jesi terroir is an open valley to the sea.

“The average altitude is lower in Jesi than Matelica, and during the summer there is a breeze from the Adriatic sea. The Matelica area is a continental climate, so there is greater difference in the temperatures between night and day, as compared to Jesi.”

Verdicchio is especially known for its outstanding aging potential; most examples drink beautifully from seven to ten years of age, while for the finest versions from the best vintages (such as 1999, 2010, 2019 and 2021) from the top producers, it’s not uncommon to enjoy a 25-year-old example. Does Garofoli think the wines from Jesi age longer than that of Matelica? “It’s difficult to say, as it depends how you work the wine. It’s most common to find Jesi with more beautifully aged wines instead of Matelica, but you can find interesting examples of beautiful aged Verdicchio in both denominations.”

One of the most notable Verdicchio estates today is **Andrea Felici**, in the small town of Airo in the Castelli di Jesi zone. The Felici family - Andrea and his winemaker son Leopard - have only been producing wine for a little more than a decade, but they have received numerous awards from Italian publications and others from the United States and Japan, as being one of the very best of all Verdicchio producers. What makes their wines so special is the outstanding varietal purity and focus, along with their brilliant complexity and sense of place. There are only two examples of Verdicchio made at Felici, a Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore, and a single vineyard bottling, the Vigna Il Cantico della Figura Castello di Jesi Riserva Classico. This latter wine is made from 50-year-old vines, and is not only a superb Verdicchio, it’s also one of the finest white wines made in Italy today.

For a textbook definition about Verdicchio, here are the words of Leopard Felici. “Verdicchio, the King of White Wines, a Red Wine disguised as a White one. Its origins are lost in centuries, but then converge into the only land where it can always give its best. It is a strong, full-bodied grape variety, which tends to late ripening and favors well-exposed hilly regions and calcareous-clayey soils, preferably not too dry. It has excellent sugar-development properties and good maintenance over the acidity contents, even in very hot years, thanks to its ripening process, which is always slow and progressive.

“The wine is very well recognizable, with its green tones and its perfumes, sometimes almost salty, its powerful mineral notes and its almond-like note, as well as a rare ability to sustain long bottle aging with excellent results.”

I’d say that Felici’s remark about excellent results are a bit of an understatement, not only for his wines, but also Verdicchio in general.

Verdicchio dei Castelli di Jesi

Velenosi Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico “Quercio Antica” 2021 - Bright, medium-deep yellow; aromas of melon, lemon peel and magnolia. Medium-bodied with good acidity, notable varietal character and a clean, well-balanced finish. Straightforward, this is well made, if a bit simple. Drink over the next 2-3 years. (88)



Cluster of Verdicchio grapes PHOTO COURTESY ANDREA FELICI



GOOD MOOD

City Lights News

LifeStyle

News

Ristoranti & Locali

Vini & Co.

Ricette

15 magnum rosa per festeggiare la giornata della ...

06 MAR 2023

15 magnum rosa per festeggiare la giornata della donna

Articolo di: [Michele Pizzillo](#)

Massimo rispetto per la donna, che andrebbe sempre accarezzata con petali di rosa e, per questo, abbiamo pensato che in occasione della festa della donna – e attenzione e ricorsi sempre di questa giornata – per un elegante aperitivo, per un pranzo importante, per una cena raffinata, abbiamo pensato di consigliare bollicine e vini rosati ma in formato doppio rispetto alla classica bottiglia.

Il perché della scelta può essere sintetizzato nella necessità di invogliare a potenziare socializzazione, rispetto, gentilezza ed armonia.

Buona festa della donna.

Marche igt rosato 2021 (foto 7)

Velenosi Vini – Ascoli Piceno – info@velenosivini.com

E' uno dei grandi formati che nel 2016 la dinamica Angela Velenosi ha inserito nelle tipologie della sua proposta dei vini marchigiani di alta gamma. Infatti, è ottenuto da uve rosse autoctone selezionate nei vigneti di proprietà siti a Castel di Lama. Uve che appena arrivate in cantina vengono diraspate e convogliate in pressa, tutto l'ambiente viene inertizzato con neve carbonica in modo che non si perdano i profumi primari, segue una breve crio-macerazione per circa 6 ore per la massima estrazione di profumi. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata. Infine, il vino è mantenuto per qualche mese sulle fecce fini per incrementarne la struttura. Il colore è rosa quarzo brillante. Profumo intenso tra sentori di rosa e viola e note di piccoli frutti rossi. Buona la struttura, spiccate una piacevole freschezza e una intensa mineralità.

MAGNUM · MAGNUM · MAGNUM
1,5 lt



MENU

La Nuova Riviera

L'imprenditrice Angela Velenosi. "Ho avuto tanti momenti difficili, li ho superati credendo in me stessa e nel lavoro"

Un'avventura che ha iniziato da giovanissima, e quest'anno l'azienda festeggia "il compleanno" di trentanove vendemmie



PALSA Caffè **ANGELA VELENOSI**

DI LUIGINA PEZZOLI
20 GENNAIO 2023 - 10:25



ASCOLI PICENO. Da quasi quarant'anni porta avanti l'azienda enologica avviata insieme al marito. Angela Piotti Velenosi è a capo di una realtà imprenditoriale che si estende su circa 200 ettari di terreno, nelle campagne del Piceno, e conta di 45 dipendenti e circa 2.500.000 bottiglie prodotte annualmente.

Quando ha iniziato questa avventura imprenditoriale aveva vent'anni. Pensava che il vino prodotto dalla sua azienda sarebbe stato venduto in oltre 50 Paesi?

Quest'anno, 2023, compio 39 vendemmie nel settore. Come i compleanni, sono cresciuta anno dopo anno, e nonostante il tempo ho ancora tanto da scoprire e imparare. Mi rendo conto di quanto ero giovane quando ho fatto le prime vendemmie. Quando si è giovani si vive alla giornata, e ci si alimenta con poco per andare avanti. Non ti fa paura niente. Sei Don Chisciotte contro le avversità, sei Forrest Gump, come lui corri ciecamente dietro le opportunità che ti si parano di fronte. Non immaginavo sarebbe andata così bene, e nonostante tutto ci ho creduto ciecamente fin da subito.

Ha mai avuto momenti di sconforto durante tutti questi anni? E in caso come li ha superati?

Ho avuto tanti momenti difficili, tante preoccupazioni. Quando inizi un'attività senza capitali, quando non puoi confrontarti con nessuno, quando non hai una famiglia che ti supporta, ogni problema diventa un Everest. Ho superato questi momenti continuando a credere in me stessa e nel lavoro, che mi ha ripagato con grandi soddisfazioni.

A suo avviso i giovani che oggi vogliono investire in un'attività agricola hanno più vantaggi o svantaggi rispetto a quando, invece, è toccato a lei?

Credo che ci siano le stesse opportunità. In agricoltura oggi ci sono tante opportunità, pensiamo per esempio al sostegno della Comunità europea. Il nostro però è un settore dove le variabili per avere successo sono tante. Non ci dimentichiamo che si produce sotto il cielo. Basta pensare al 2022, quando una grandinata mi ha distrutto quattro ettari di produzione, e un'alluvione mi ha bloccato tutta la cantina. Non credo quindi nel fare confronti tra ieri e oggi, quanto nel saper cogliere i vantaggi che si presentano di volta in volta.

Lei è di origini abruzzesi, cosa porta con sé di questa terra?

L'Abruzzo è molto simile alle Marche: è terra di gente laboriosa, cordiale e molto generosa. Io rispecchio molto questo dna. Amo molto il mio essere teramana, soprattutto la cucina delle mie origini che non ha eguali in Italia. Le mie vigne a Controguerra sono un legame con le mie radici, una promessa di appartenenza. Mentirei se non dicessi che l'altra metà delle mie radici è ascolana. Devo tutto a questa gente e a questa terra che mi ha cresciuto.

Sua figlia Marianna, qualche anno fa, è entrata a far parte dell'azienda. Il primo consiglio che le ha dato da mamma e da imprenditrice.

Sia Marianna che Matteo sono entrati in Velenosi. Prima entrambi hanno avuto l'opportunità di studiare e di formarsi all'estero. Sono tornati in azienda con un bagaglio di riguardo e con già le loro esperienze. Ho dato loro due consigli. Il primo suggerimento è stato di non smettere mai di essere curiosi, di avere sempre gli occhi aperti sul mondo. Il secondo è stato di ricordarsi che la Velenosi è il suo staff: insieme siamo una squadra invincibile. I miei figli avranno il compito di inserirsi in quanto dipendenti, ascoltare e rispettare i colleghi. Lavoro solo con persone che rispettano il lavoro altrui e mi aspetto lo stesso da loro.

Quando non è in azienda come ama trascorrere il suo tempo libero?

Bella domanda. Amo trascorrere il mio tempo libero in azienda. Sono malata di azienda. Lì ho sempre da fare, mentre a casa mi annoio. Amo fare sport, ma per quello mi ritaglio del tempo al mattino presto. Amo molto leggere e, come molti, non trovo mai tempo. Ho una pila di riviste di settore che non riesco mai a sfogliare, e approfitto dei giorni di riposo per dedicarmi alla loro lettura.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



VELENOSI
ASCOLI PICENO



Acquista il giornale

QUOTIDIANO NAZIONALE

Accedi | Abbonati

VINITALY

Città Cronaca Economia Politica Esteri Sport Motori Magazine Moda Salute Itinerari Altre Speciali

31 mar 2023

Home > Speciali > Vinitaly > Portabandiera di Velenosi Roggio del Filare fra i top

Portabandiera di Velenosi Roggio del Filare fra i top

Il grande Rosso Piceno Superiore Doc dell'azienda picena è al quarto posto fra i migliori cento vini compilata da Gentleman in base ai giudizi delle guide.

Portabandiera di Velenosi Roggio del Filare fra i top

Un Rosso Piceno ai vertici della qualità italiana. È il Roggio del filare, portabandiera dell'azienda Velenosi, una realtà consolidata che da ormai 38 anni produce un'ampia gamma di vini d'eccellenza nei suoi terreni fra il Piceno nelle Marche e le prime colline abruzzesi al di là del confine. Numeri in crescita per l'azienda che produce 2,3 milioni di bottiglie. Il riconoscimento per il pluripremiato Roggio del Filare – l'annata 2019 – è arrivato dalla classifica compilata da Gentleman incrociando i punteggi delle più note guide italiane.

Angela Velenosi, quindi le Marche non sono solo terra di bianchi, vero?

"No. Parliamo di una regione che forse nell'immaginario collettivo è identificata con il verdicchio, che riesce ad avere numeri di grande rilievo. Però l'eccellenza è a mio parere il Rosso Piceno superiore. E il Roggio del Filare negli ultimi dieci anni è sempre nella classifica di Gentleman come risultato dei giudizi ottenuti nelle guide più prestigiose. Il Roggio del Filare 2019 è in ottima compagnia al quarto posto, con Masseto, Sassicaia, Tignanello, i portabandiera dell'Italia nel mondo. Penso renda orgogliosa non solo me, trasporta un'intera regione alla ribalta".

Come nasce il Roggio del Filare?

"Quando decidemmo di produrre questo grande vino, proprio trent'anni fa, avevamo identificato questa vigna dove avremmo voluto produrre il nostro vino di punta. Aveva già dimostrato di essere una vigna di comprovata qualità, aveva 25 anni ed era per il 70% Montepulciano e per il 30 sangiovese che è la percentuale che si trova anche in bottiglia. È un Rosso Piceno Doc superiore".

Il nome è molto particolare.

"Roggio è una parola che appare in 'arano', una poesia di Pascoli, proprio in relazione a una vigna, noi lo interpretiamo come i raggi del sole che attraversano le foglie della vite e li colorano di rosso. E nel tempo abbiamo prodotto anche la bottiglia iconica con il raggio che taglia il vetro. È un vino che distribuiamo in tutto il mondo ma la produzione è ridotta, 40mila bottiglie, e non può essere aumentata. Lavoriamo con le assegnazioni in modo che tutti i Paesi possano averlo".

Ci può descrivere il territorio nel quale nasce questo vino?

"Nel terreno del Roggio c'è una prevalenza di sabbia. Il contesto del sud della Marche è ideale, nel Piceno nasce il 52% della produzione regionale. Siamo una terra che produce vino con un territorio ideale: il 70% collinare e il 30 montuoso. Si tratta di terreni dai 230 metri in su che hanno davanti il mare con i venti che arrivano dai Balcani e alle spalle le montagne. I fiumi sono alla base della nostra biodiversità e del nostro clima. Lungo i fiumi si incanalano i venti che contribuiscono all'escursione termica estiva fondamentale per il nostro prodotto".

Con quali novità vi presentate al vinitaly?

"Velenosi è sempre controcorrente e cerchiamo di anticipare le mode. Porteremo due nuove immagini per le etichette dei nostri due vini. Il primo è il Pecorino Docg Offida: attraverso l'etichetta raccontiamo il territorio le colline, la nostra sabbia il nostro mare con un pesciolino che nuota nell'Adriatico. E poi c'è un restyling del Solestà che potremmo definire un po' il fratello minore del Roggio".

Patrick Colgan

© Riproduzione riservata



VirtùQuotidiane

redazione@virtuquotidiane.it

VINITALY 2023 ENOGASTRONOMIA CRONACA AGRICOLTURA PERSONAGGI VIAGGIO IN ABRUZZO COCCOLE QUOTIDIANE

L'ASCESA DI ANGELA VELENOSI NEL MONDO DEL VINO AL RISTORANTE ELODIA PER UNA NUOVA "CONDIVISIONE DI GUSTO"

28 APRILE 2023 - 10:59



L'AQUILA - Viticoltrice di prima generazione, in trent'anni dal nulla ha creato un'azienda che oggi con 2,5 milioni di bottiglie protetta le Marche e l'Italia nel mondo. Angela Velenosi è un simbolo della caparbia e della determinazione femminile, una maratona che non ha mai smesso di correre da quando, nel 1984, ha iniziato il suo percorso nel mondo del vino.

Ieri sera al ristorante Elodia dell'Aquila è stata protagonista insieme ad alcuni dei suoi prodotti più rappresentativi della seconda serata della serie di appuntamenti "Condivisioni di gusto", in cui la cucina di Nadia e Vilma Moscardi, peraltro sommelier professioniste, incontra le migliori espressioni femminili del mondo enologico italiano.

Angela Velenosi ha raccontato la storia della sua azienda che nasce in provincia di Ascoli Piceno e ha contribuito a scrivere una importante pagina di storia della viticoltura marchigiana e, da qualche anno, ha acquisito vigneti anche in Abruzzo, a Controguerra (Teramo).

Coniugando la tradizione artigianale alle tecnologie moderne, Angela assieme al fratello Ercole e, dal 2005, a Paolo Garbini, ha reinterpretato con creatività i processi di vinificazione, dando vita a un'azienda che oggi porta nel mondo intero i profumi e le sfumature del territorio piceno attraverso vini dal carattere unico.

Dopo un benvenuto nel cortile di Palazzo Cipolloni Cannella con il metodo classico Gran Cuvee brut 2023, in tavola dopo l'entrée, rosolaccio, fave e pecorino abbinato al Villa Angela Offida Docg Pecorino 2022, crespelle m'busse con brodo di gallina all'arancia abbinato a Reve Offida Docg Pecorino 2021, gnocchetti con piselli, coniglio e salvia croccante abbinati a Quercia Antica Lacrima di Morro d'Alba Superiore 2020, agnello allo zafferano, porcini e caffè Frasi abbinato a Roggio del Filare Rosso Piceno Doc Superiore 2019 e degustazione di Ludi Offida Docg Rosso 2019. Cioccolato, lamponi e cardamomo insieme a Quercia Antica Visciole e piccola pasticceria per concludere.

Il prossimo appuntamento della rassegna è per venerdì 26 maggio con Marisa Cuomo dell'omonima cantina di Furore (Salerno).

LE FOTO



VELENOSI
ASCOLI PICENO



Classifiche

I 100 MIGLIORI VINI ITALIANI

TRA CONFERME DI GRANDI CLASSICI NELLE POSIZIONI ALTE E LA CLAMOROSA SOTTOVALUTAZIONE DEI PIEMONTESI, ECCO LA SUPERCLASSIFICA 2023 DI GENTLEMAN. LA TOP 100 DEI ROSSI, OTTENUTA INCROCIANDO I VOTI DELLE PIÙ AUTOREVOLI GUIDE ENOLOGICHE

DI CESARE PILLON
ELABORAZIONE DATI DI EMANUELE ELLI



Dall'alto: Veronelli, Cernilli, Gambero Rosso, Maroni e Vitea sono cinque delle guide da cui sono stati tratti i voti per ottenere la classifica. La sesta, Bibenda, si trova in versione digitale.

Foto di Roberto Sorrentino

SUL PODIO, nella graduatoria dei migliori rossi italiani, compilata come sempre da *Gentleman* sommando le valutazioni delle sei guide che li giudicano con un voto, c'è stato quest'anno il consueto avvicendamento di etichette storiche: al vertice è salito un classico, il Sassicaia, che l'anno scorso era secondo, e al secondo posto si è piazzato il Montiano, che allora era quarto, mentre la terza posizione se l'è conquistata il Torgiano Rubesco Vigna Monticchio salendo dalla sesta posizione. Tutto normale, perciò? Mica tanto, perché se è vero che il primo in classifica dell'anno scorso, il talentuoso Primitivo pugliese Es, è semplicemente sceso in quinta posizione, l'iconico Super-Tuscan Solaia, che era secondo, è letteralmente scomparso dalla pattuglia dei primi della classe non

per aver avuto un brutto voto, ma per non averlo avuto: quest'anno, infatti, la valutazione del suo millesimo 2019 sulla guida di Daniele Cernilli non c'è. Ciò che colpisce di più, comunque, è che al vertice della graduatoria dei migliori rossi italiani dell'anno sia tornato ancora una volta l'intramontabile Sassicaia, che da questa posizione era scomparso dopo esserne stato per anni il dominatore. Il Sassicaia merita ogni riconoscimento, è il vino che ha aperto le strade dell'export alla produzione italiana di qualità, però sorprende, questo ritorno al passato, perché deciso al termine di un triennio durante il quale la produzione italiana di qualità è stata costretta, prima dalla pandemia da Covid-19, poi dalla guerra in Ucraina provocata dall'aggressione russa, a imboccare coraggiosa-





LA TOP 100 DEI ROSSI ITALIANI - LA CLASSIFICA DI GENTLEMAN

	VINO	CANTINA	REGIONE	GAMBERO ROSSO	VERONELLI	BIBENDA	VITAE	CERNILLI	MARONI	TOT.
1	Bolgheri Sassicaia 2019	Tenuta San Guido	Toscana	3 (97)	99	5 (99)	4+ (97)	99	96	587
2	Montiano 2019	Cotarella - Falesco	Lazio	3 (97)	96	5 (99)	4 (96)	98	98	584
3	Torgiano Rosso Ris. Rubesco V. Monticchio 2018	Lunadori	Umbria	3 (97)	94	5 (97)	4 (94,5)	98	99	579,5
4	Rosso Piceno Sup. Roggio del Filare 2019	Velenosi	Marche	3 (97)	94	5 (97)	4+ (97)	97	97	579
5	ES Primitivo 2020	Gianfranco Fino	Puglia	2r (92,5)	96	5 (97)	4+ (97)	98	98	578,5
6	Montefalco Sagrantino 25 Anni 2018	Arnaldo Caprai	Umbria	3+ (100)	94	5 (97)	4 (95)	97	93	576
7	I Sodi di San Niccolò 2018	Castellare di Castellina	Toscana	3 (97)	96	5 (97)	4 (91)	97	96	574
8	Tignanello 2019	Marchesi Antinori	Toscana	3 (97)	96	5 (97)	4 (93)	96	95	574
9	Carignano del Sulcis Superiore Terre Brune 2018	Cantina Santadi	Sardegna	3 (97)	95	5+ (100)	4 (94)	94	94	574
10	Bolgheri Superiore Dedicated a Walter 2018	Poggio al Tesoro	Toscana	2r (92,5)	97	5 (97)	4+ (96)	95	96	573,5
11	Monteverrano 2020	Monteverrano	Campania	3 (97)	90	5 (97)	4+ (96)	97	96	573
12	Habemus Etichetta Bianca 2020	San Giovenale	Lazio	3 (97)	94	5 (97)	3+ (90)	97	97	572
13	Primitivo di Manduria Raccontami 2020	Vespa Vignaioli per Passione	Puglia	3 (97)	90	5 (97)	4 (94)	95	99	572
14	San Leonardo 2017	San Leonardo	Trentino	3 (97)	93	5 (95)	3+ (90)	98	95	568
15	Castello del Terriccio 2018	Castello del Terriccio	Toscana	3 (97)	94	5 (95)	4 (91)	97	94	568
16	Amarone Classico Ris. Capitel M te Olmi 2016	Tedeschi	Veneto	3 (97)	96	5 (95)	3+ (90)	96	93	567
17	Suisassi Syrah 2019	Duemani	Toscana	2r (92,5)	96	4 (90)	4+ (95)	97	96	566,5
18	Kurmi 2020	Oasi degli Angeli	Marche	2r (92,5)	95	5 (95)	3+ (90)	97	97	566,5
19	Maremma Toscana Merlot Baffonero 2019	Rocca di Frassinello	Toscana	3 (97)	95	4 (90)	4 (92)	94	98	566
20	Amarone Classico Sant'Urbano 2018	Speri	Veneto	3 (97)	94	5 (95)	4 (91)	96	93	566
21	Pinot Nero Trattmann Ris. 2019	Girilan	Alto Adige	3 (97)	94	5 (95)	4 (91)	95	94	566
22	Duemani 2019	Duemani	Toscana	3 (97)	96	5 (95)	4 (91)	93	94	566
23	Monteverro 2019	Monteverro	Toscana	2r (92,5)	97	5 (95)	4 (91)	95	95	565,5
24	Carmignano Riserva Piaggia 2019	Piaggia	Toscana	2r (92,5)	94	5 (95)	4 (92)	96	96	565,5
25	Amarone della Valpolicella Classico 2018	Allegri	Veneto	3 (97)	96	5 (95)	3+ (90)	93	94	565
26	Chianti Cl. Gran Selezione Sergio Zingarelli 2018	Rocca delle Macie	Toscana	2r (92,5)	93	5 (95)	3+ (90)	96	98	564,5
27	Aglianico del Vulture Superiore La Firma 2017	Cantine del Notaio	Basilicata	2r (92,5)	93	5 (95)	4 (93)	95	96	564,5
28	Amarone Riserva Lilium Est 2012	Tenuta Sant'Antonio	Veneto	2r (92,5)	96	5 (95)	4 (92,5)	96	92	564
29	Barbera d'Asti Superiore Alfiera 2019	Marchesi Alfieri	Piemonte	2r (92,5)	93	5 (95)	4 (91)	96	96	563,5
30	Lagrein Taber Riserva 2020	Cantina Bolzano	Alto Adige	3 (97)	93	5 (95)	3 (87)	96	95	563
31	Nobile di Montepulciano Il Nocio 2018	Boscarelli	Toscana	3 (97)	92	5 (95)	4 (94)	95	90	563
32	Aglianico del Vulture Titolo 2020	Elena Fucci	Basilicata	3 (97)	93	5 (95)	4 (92)	95	91	563
33	Bolgheri Superiore Guado al Tasso 2019	Tenuta Guado al Tasso	Toscana	2n (88)	96	5 (95)	4 (92)	95	96	562
34	Habemus Etichetta Rossa 2019	San Giovenale	Lazio	2r (92,5)	94	4 (90)	4 (94)	94	97	561,5
35	Pinot Nero Schweizer 2018	Franz Haas	Alto Adige	2r (92,5)	92	5 (95)	3+ (90)	96	96	561,5
36	Montepul. Terre dei Vestini Bellovedere Ris. 2019	Fattoria La Valentina	Abruzzo	2r (92,5)	94	5 (95)	3+ (90)	96	94	561,5
37	Amarone della Valpolicella 2018	M.te Zovo - Fam. Cottini	Veneto	3 (97)	89	5 (95)	3+ (90)	96	94	561
38	Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone 2019	Braida di Giacomo Bologna	Piemonte	2r (92,5)	94	5 (95)	3+ (90)	96	93	560,5
39	Vino Nobile di Montepulciano Bossona Ris. 2017	Dei	Toscana	2r (92,5)	94	5 (95)	3+ (90)	95	94	560,5
40	Maremma Toscana San Germano 2018	Rocca di Frassinello	Toscana	96*	96	4 (90)	3+ (90)	95	93	560
41	Sapaio 2019	Podere Sapaio	Toscana	3 (97)	94	4 (90)	4 (91)	92	96	560
42	Grignolino d'Asti Monferace 2017	Tenuta Santa Caterina	Piemonte	3 (97)	92	5 (95)	4 (91)	96	89	560
43	Chianti Cl. Gran Selezione V. Grosoli 2019	Lamole di Lamole	Toscana	3 (97)	94	4 (90)	3+ (90)	96	92	559
44	Etna Rosso Feudo di Mezzo 2019	Cottanera	Sicilia	3 (97)	91	5+ (100)	3 (87)	94	90	559
45	Poggio de' Colli 2019	Piaggia	Toscana	3 (97)	93	4 (90)	3+ (90)	94	94	558
46	Chianti Classico Gran Selezione Lapina 2018	Vallepicciola	Toscana	2r (92,5)	94	4 (90)	3+ (90)	95	96	557,5
47	Nero d'Avola Vrucara 2018	Feudo Montoni	Sicilia	2n (88)	94	5 (93)	4 (91)	96	95	557
48	Faro Palari 2017	Palari	Sicilia	2r (92,5)	94	5 (93)	4 (91,5)	96	90	557

Il database di Gentleman considera tutti i vini giudicati con i massimi punteggi nelle edizioni 2023 di Vini d'Italia del Gambero Rosso, i vini di Veronelli, Guida essenziale ai vini d'Italia di Daniele Cernilli, Vitae dell'Associazione Italiana Sommelier, Bibenda della Fondazione Italiana Sommelier, Annuario dei migliori vini italiani di Luca Maroni. Per ciascun vino è stato sommato il punteggio attribuito dai sei recensori. I giudizi di Veronelli, Cernilli e Maroni sono già espressi in centesimi, negli altri casi i simboli sono stati convertiti con queste equivalenze. Per Gambero Rosso: Vini dell'anno 3+ = 100, 3 bicchieri = 97, 2 bicchieri = 92,5, 2 br = 88, 1 br = 82,5. Su Vitae accanto alle 4 viti è espresso un voto in centesimi, seguono 3+ = 90, 3 = 87, 2 = 84, 1 = 79. Nel caso di Bibenda, i gruppi sono stati convertiti in diversi punteggi a seconda della media voto espressa dagli altri recensori. * Gambero Rosso, Vini Rari

Segno alla pag. 34

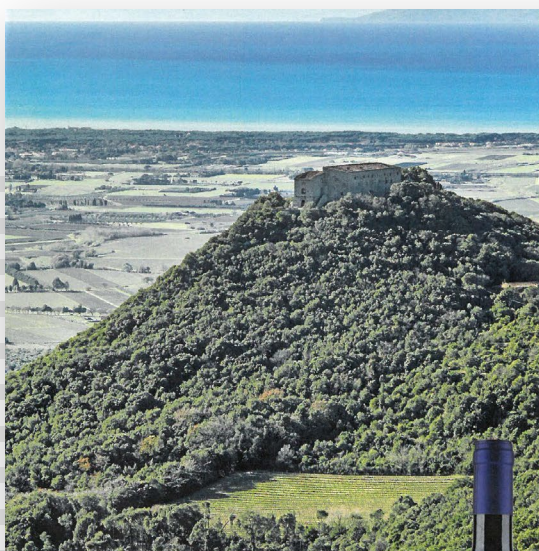
Febbraio 2023

33



Continua da pag. 33

LA TOP 100 DEI ROSSI ITALIANI - LA CLASSIFICA DI GENTLEMAN										
	VINO	CANTINA	REGIONE	GAMBERO ROSSO	VERONELLI	BIBENDA	VITAE	CERNILLI	MARONI	TOT.
30	49 Kupra 2019	Oasi degli Angeli	Marche	2r (92,5)	93	4 (90)	3 (87)	98	96	556,5
	50 Fiorano Rosso 2017	Tenuta di Fiorano	Lazio	2r (92,5)	92	5 (93)	4 (93)	95	91	556,5
	51 Terra di Lavoro 2020	Galardi	Campania	2r (92,5)	92	5 (93)	3+ (90)	95	94	556,5
31	52 Chianti Classico Gran Selezione La Corte 2019	Castello di Querceto	Toscana	3 (97)	91	5 (93)	3 (87)	96	92	556
	53 Chianti Classico Gran Selezione Coltassala 2019	Castello di Volpaia	Toscana	2r (92,5)	94	4 (90)	3+ (90)	97	92	555,5
	54 Amarone della Valpolicella Cl. Calcarole Ris. 2016	Guerrieri Rizzardi	Veneto	2r (92,5)	93	5 (93)	3+ (90)	94	93	555,5
	55 Nero d'Avola Don Antonio Riserva 2019	Morgante	Sicilia	2r (92,5)	90	5 (93)	3+ (90)	95	95	555,5
33	56 Nambrot 2018	Tenuta di Ghizzano	Toscana	3 (97)	91	5 (93)	3+ (90)	92	92	555
	57 Aglianico del Vulture Il Sigillo 2016	Cantine del Notaio	Basilicata	2n (88)	94	5 (93)	3+ (90)	94	96	555
34	58 Villa Gresti 2017	San Leonardo	Trentino	2r (92,5)	91	5 (93)	4 (91)	94	93	554,5
	59 Carignano del Sulcis Buio Buio Riserva 2019	Mesa	Sardegna	2r (92,5)	92	5 (93)	3+ (90)	93	94	554,5
35	60 Lacrima di Morro d'Alba Sup. Orziolo 2020	Marotti Campi	Marche	3 (97)	90	4 (90)	3+ (90)	93	94	554
	61 Offida Ludi 2019	Velenosi	Marche	2n (88)	93	4 (90)	3+ (90)	95	98	554
	62 Etna Contrada Rampante Tenuta Tascante 2019	Tasca d'Almerita	Sicilia	3 (97)	92	4 (90)	3+ (90)	93	92	554
	63 Mater Matuta 2018	Casale del Giglio	Lazio	2n (88)	94	5 (93)	3+ (90)	92	97	554
	64 Montepulciano d'Abruzzo C. Teramane Zanna Ris. 2018	Illuminati	Abruzzo	3 (97)	89	5 (93)	3 (87)	95	93	554
36	65 Friuli Isonzo Rive Alto Pignolo Arbis Ròs 2017	Borgo San Daniele	Friuli	2r (92,5)	94	4 (90)	4 (92)	94	91	553,5
37	66 Syrah Il Castagno 2019	Fabrizio Dionisio	Toscana	2n (88)	93	4 (90)	4 (92)	95	95	553
	67 Chianti Cl. Gran Selezione V. del Capannino 2019	Tenuta di Bibbiano	Toscana	3 (97)	92	4 (90)	3+ (90)	94	90	553
	68 Aglianico del Vulture Noce 2018	Terra dei Re	Basilicata	3 (97)	92	4 (90)	3+ (90)	94	90	553
	69 Migliore 2018	Vallepiciola	Toscana	3 (97)	91	5 (93)	3 (87)	94	91	553
38	70 Amarone della Valpolicella Classico 2015	Secondo Marco	Veneto	2r (92,5)	92	4 (90)	3+ (90)	95	93	552,5
	71 Montep. d'Abruzzo Coll. Teramane Vizzarro Ris. 2018	Barone Cornacchia	Abruzzo	2r (92,5)	90	4 (90)	4 (91)	94	95	552,5
39	72 Nero di Troia Puer Apuliae Riserva 2016	Rivera	Puglia	2n (88)	91	5 (93)	4 (92)	94	94	552
40	73 Barolo Cannubi 2018	Poderi Luigi Einaudi	Piemonte	2r (92,5)	93	4 (90)	3 (87)	95	94	551,5
	74 Chianti Ris. Terraelectae Poggio Diamante 2018	March. Gondi - Tenuta Bossi	Toscana	2r (92,5)	94	4 (90)	3+ (90)	92	93	551,5
	75 Montefalco Sagrantino O di Colpetrone 2016	Colpetrone	Umbria	2r (92,5)	90	4 (90)	4 (91)	93	95	551,5
41	76 Frankl 2019	Barollo	Veneto	3 (97)	90	4 (90)	4 (91)	91	92	551
	77 Bolgheri Superiore Sondaia 2019	Poggio al Tesoro	Toscana	2n (88)	94	4 (90)	3+ (90)	94	95	551
	78 Mille e Una Notte Rosso 2018	Donnafugata	Sicilia	2n (88)	93	4 (90)	4 (91)	94	95	551
42	79 Nobile di Montepulciano Antica Chiusina 2018	Fattoria del Cerro	Toscana	2r (92,5)	94	5 (93)	3 (87)	93	91	550,5
43	80 Oltrepò Pavese Riserva Cavariola 2018	Bruno Verdi	Lombardia	2n (88)	90	4 (90)	4 (94)	95	93	550
	81 Tinata Monteverro 2019	Monteverro	Toscana	2n (88)	96	4 (90)	3+ (90)	93	93	550
44	82 Nero 2019	Conti Zecca	Puglia	2n (88)	88	5 (93)	4 (92)	94	93	548
	83 Nero d'Avola Lu Patri 2020	Baglio Cristo di Campobello	Sicilia	2n (88)	88	5 (93)	3+ (90)	94	95	548
45	84 Barolo del Comune di Barolo Essenze 2018	Vite Colte	Piemonte	2r (92,5)	89	5 (91)	3 (87)	93	93	545,5
46	85 Chianti Cl. Gran Selez. Il Puro V. Casanova 2018	Castello di Volpaia	Toscana	2n (88)	94	5 (91)	3+ (90)	94	88	545
47	86 Monferato Rosso Sul Bric 2020	Franco M. Martinetti	Piemonte	2r (92,5)	92	4 (85)	3 (87)	96	92	544,5
48	87 Apertura 2018	Colombo	Piemonte	2r (92,5)	91	4 (85)	3 (87)	92	96	543,5
	88 Sangiovese Riserva Poggio Lombrone 2018	ColleMassari Montecucco	Toscana	2r (92,5)	92	4 (85)	3+ (90)	96	88	543,5
49	89 Ripa delle More 2019	Castello Vicchiomaggio	Toscana	2n (88)	93	4 (85)	4 (91)	93	93	543
	90 Nobile di Montepulciano 2019	Dei	Toscana	3 (97)	91	4 (85)	3 (87)	92	91	543
	91 Nobile di Montepulciano Silineo 2019	Fattoria del Cerro	Toscana	3 (97)	91	4 (85)	3 (87)	90	93	543
	92 A.D. 1212 (Il Rosso) 2019	Decugnano dei Barbi	Umbria	2n (88)	89	5 (91)	3 (87)	94	94	543
50	93 Santa Maddalena Classico Der Pfannenstiel 2016	Pfannenstielhof	Alto Adige	2r (92,5)	88	4 (85)	4 (92)	96	89	542,5
51	94 Riserva Don Luigi 2018	Di Majo Norante	Molise	1n (82,5)	94	5 (91)	3 (87)	93	94	541,5
52	95 Barolo Brunella 2018	Boroli	Piemonte	2n (88)	91	5 (91)	3 (87)	93	91	541
53	96 Narnot 2018	La Madeleine	Umbria	1n (82,5)	90	5 (91)	3 (87)	94	96	540,5
54	97 Lambrusco Mention Honorable V. Modena 2021	Cleto Chiarli	Em. Rom.	2n (88)	84	5 (91)	4 (91)	92	93	539
55	98 Primitivo Saliscendi Ris. 2019	Leone de Castris	Puglia	1n (82,5)	92	4 (85)	3+ (90)	95	94	538,5
56	99 Rubesco 2020	Lungarotti	Umbria	2n (88)	91	3 (84)	3 (87)	92	96	538
	100 Lagrein Vom Boden 2021	Pfannenstielhof	Alto Adige	2n (88)	86	4 (85)	3+ (90)	93	96	538
	101 Syrah Crano 2018	Alfonso Baldetti	Toscana	2n (88)	90	4 (85)	4 (91)	93	91	538



mente strade nuove persino senza averle sperimentate prima a sufficienza (il supermercato come canale privilegiato di distribuzione, le vendite e soprattutto le aste online). La contraddizione è sottolineata quest'anno da una novità: *Gentleman* ha compilato la classifica dei rossi solo se quotati da tutte e sei le guide. Per quale motivo? Avendo cadenza annuale, le guide corrono

il rischio di celebrare ogni volta le stesse etichette, e allora alcuni dei loro autori hanno deciso di non recensire i cosiddetti vini di culto, dando per scontata la loro eccellenza, e così fanno posto a bottiglie inedite che ritengono interessante far emergere. In questo modo, però, i vini di alto profilo da loro ignorati, se hanno avuto voti entusiasti da tutte le altre guide, entrano ugualmente in



Dall'alto, in senso orario: Tenuta San Guido, dove si ottiene il Super Tuscan Sassicaia; la barriera del Masseto, a Bolgheri; Tenuta Tignanello dei Marchesi Antinori, nel Chianti Classico; la vendemmia nei vigneti Cotarella, in Umbria.

Classifiche

Masseto, Solaia, Ornellaia. Ecco perché non sono presenti in classifica

Nelle graduatorie dei voti italiani e dei voti internazionali il lettore non troverà alcuni tra i vini rossi più significativi del panorama nazionale e internazionale. Tra questi, solo per citare i più eccellenti, le annate 2019 di Masseto, Ornellaia e Solaia, la cui somma dei voti nella classifica italiana è penalizzata da uno «0», ovvero dal voto mancante di una delle sei guide prese in considerazione (nel caso di Masseto e Ornellaia è Maroni a non recensirle, nel caso di Solaia 2019 è Cernilli). Se si inserisse, per questi voti mancanti, la media dei giudizi espressi dagli altri recensori (per i tre vini citati, per esempio, il punteggio medio è 96/100), tutti questi vini entrerebbero nelle graduatorie nelle primissime posizioni quando non addirittura sul podio.





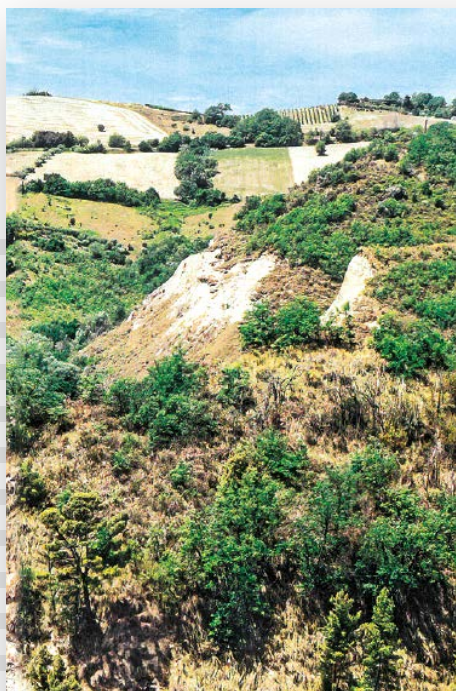
graduatoria ma negli ultimi posti, dando così un'idea non corretta dei valori in gioco. E le cifre dicono che questi valori continuano ad assottigliarsi: complessivamente i vini rossi presi in esame dalle sei guide sono questa volta 2.866, cioè il 15% in più dell'anno scorso, quando le etichette erano 2.494. Cinque anni fa erano soltanto 1.930, ma

quelli presenti in tutte e sei le guide erano 146, mentre oggi sono soltanto 109. È la testimonianza più concreta che, per distinguersi, i curatori delle guide cercano di smarcarsi gli uni dagli altri anche a costo di non esprimere il loro parere su vini che i loro stessi lettori giudicano eccellenti. Cosicché questa frammentazione rischia di ottenere

Sopra, nel Chianti Classico, Tenuta Tignanello, dove si produce l'omonimo vino dei Marchesi Antinori. A destra, i vigneti della Cantina Velenosi, nelle Marche.

	I 20 ROSSI ITALIANI PIÙ VOTATI DAI CRITICI INTERNAZIONALI	CANTINA	REGIONE	Classifica ITA	Rating italiano	Wine Spectator	Robert Parker (Wine Advocate)	James Suckling	Antonio Galloni (vinous.com)	TOT.
1	Bolgheri Sassicaia 2019	Tenuta San Guido	Toscana	1	587	98	98	99	94,5	976,5
2	Tignanello 2019	Marchesi Antinori	Toscana	7	574	96	96	95	95	956
3	I Sodi di San Niccolò 2018	Castellare di Castellina	Toscana	7	574	94	94	95	97	954
4	Bolgheri Superiore Guado al Tasso 2019	Tenuta Guado al Tasso	Toscana	21	562	95	97	98	97	949
5	Rosso Piceno Sup. Roggio del Filare 2019	Velenosi	Marche	4	579	-	88	94	91	852
6	San Leonardo 2017	San Leonardo	Trentino	11	568	93	95	94	-	850
7	Nobile di Montepulciano Il Nocio 2018	Boscarelli	Toscana	20	563	93	-	94	92	842
8	Chianti Gran Selezione S. Zingarelli 2018	Rocca delle Macie	Toscana	17	564,5	94	-	95	86	839,5
9	Chianti Gran Selezione Coltassala 2019	Castello di Volpaia	Toscana	32	555,5	96	-	95	91	837,5
10	Chianti Gran Selezione La Corte 2019	Castello di Querceto	Toscana	31	556	92	-	95	91	834
11	Bolgheri Superiore Sondaia 2019	Poggio al Tesoro	Toscana	41	551	93	95	94	-	833
12	Syrah Il Castagno 2019	Fabrizio Dionisio	Toscana	37	553	-	92	92	93	830
13	Mille e Una Notte Rosso 2018	Donnafugata	Sicilia	41	551	90	-	96	92	829
14	Barolo Brunnella 2018	Boroli	Piemonte	52	541	93	93,5	91	-	818,5
15	Montiano 2019	Cotarella - Falesco	Lazio	2	584	-	-	95	95	774
16	Bolgheri Superiore Dedicato a Walter 2018	Poggio al Tesoro	Toscana	8	573,5	-	96	96	-	765,5
17	Suisassi Syrah 2019	Duemani	Toscana	13	566,5	-	97	99	-	762,5
18	Maremma Toscana Merlot Baffionero 2019	Rocca di Frassinello	Toscana	14	566	-	-	93	95	754
19	Duemani 2019	Duemani	Toscana	14	566	-	95,5	92	-	753,5
20	Pinot Nero Trattmann Ris. 2019	Girlian	Alto Adige	14	566	-	94	93	-	753

Questa classifica include per il punteggio raggiunto anche vini che, al momento di andare in stampa, non sono stati valutati da uno o due critici internazionali. Il loro totale, tuttavia, li pone comunque ai vertici della top 20. I dati sono verificati al 25 gennaio 2023 e saranno aggiornati nella versione digitale della classifica quando saranno espressi le valutazioni mancanti.



Classifiche

Sopra, i vigneti di Castellina di Castellina, nel chianti, e il Cru più importante, I Sodi di San Niccolò. A sinistra, la vendemmia di Arnaldo Caprai, in Umbria e, rimanendo nella stessa regione, sotto, la Cantina Lungarotti.

l'effetto opposto a ciò che si propone, nel senso che stenta ad apportare qualcosa di sorprendente alla parte alta della graduatoria dopo averla impoverita. Rispetto all'anno scorso scendono l'Habemus (al decimo posto), il San Leonardo (all'undicesimo), Montevero (al quindicesimo), mentre il Tignanello e I Sodi di San Niccolò salgono in settima posizione e un vino marchigiano, il Roggio del Filare, conquista addirittura la quarta piazza. Più della ormai abituale assenza illustre del Masseo, provocata dalla mancata recensione sulla guida di Luca Maroni, spicca la clamorosa sottovalutazione dei vini piemontesi, che

ha la stessa motivazione: il vino meglio classificato di questa regione è in diciannovesima posizione ed è una Barbera d'Asti, l'Alfiera. Per trovare il primo Barolo bisogna scendere alla posizione numero 40. C'è quindi un vuoto imperdonabile che ha inghiottito capolavori enologici come il Monfortino e i Barolo firmati Bruno Giacosa. In compenso, brilla al sesto posto un vino sardo tratto da uve autoctone, il Carignano del Sulcis Terre Brune, tanto più meritevole in quanto prodotto da una cantina sociale, quella di Santadi. La vita è resa più affascinante dalle contraddizioni, le guide dei vini anche?





Vendemmie

HOME NEWS PERSONAGGI INNESTI EDUCATIONAL INDIRIZZI SPECIALE XMAS 2022



Vino e design. L'arte in bottiglia, la nostra top ten

● Innesti 09 Gennaio 2023 Tempo di lettura: 5 minuti

In una bottiglia di vino deve prevalere la funzionalità oppure l'estetica? Magari entrambe. L'importante è comunicare e colpire il consumatore. Nonostante le rigide regole delle DOC e DOCG in Italia, in materia di recipienti per il vino, c'è chi osa e sceglie il design, senza tralasciare i principi di conservazione e affinamento del vino, trovando il giusto connubio tra funzionalità ed estetica.

di Clara Maria Iachini

Roggio, Velenosi

Pluripremiato vino della cantina Velenosi, Roggio Del Filare, Rosso Piceno Superiore, ispirato alla poesia 'Arare' di Giovanni Pascoli: "Al campo, dove roggio nel filare qualche pampino brilla", è un gioiello liquido contenuto in una bottiglia, scultura dell'artista Mario Di Paolo che ha voluto intagliare un raggio di sole sul vetro. Un vero e proprio taglio come realizzava Fontana sulle sue tele, dove il minimalismo rende unico nel suo genere la trasformazione della materia.



VELENOSI
ASCOLI PICENO



VENERDÌ — 27 GENNAIO 2023 — IL RESTO DEL CARLINO

Dal territorio

«Il nostro Pecorino invecchiato» L'ultima sfida vinta da Velenosi

La 'verticale' del Réve è iniziata nel 2001: «Nessuno credeva potesse mantenersi così a lungo»

Il ristorante **'Andreina'** dello chef Errico Recanati, una stella Michelin, ha presentato una straordinaria novità in casa **'Velenosi Vini'**. L'infaticabile **'Signora del Vino'**, Angiolina Piotti Velenosi affiancata dai figli Mariana e Matteo, infatti, per la prima volta ha fatto degustare a sommelier dell'Ais, giornalisti del settore e importatori (tra cui anche due del continente africano che vivono in Rwanda), una incredibile 'verticale' di vino Offida Pecorino Réve. «Nessuno credeva che un vino bianco potesse mantenersi così a lungo - ha ammesso Angela Velenosi - e in effetti all'inizio sembrava un'idea folle quella di accantonare 5-600 bottiglie per l'invecchiamento a fronte di una produzione di sole 12.000 bottiglie. Per un'azienda è un costo importante sia per la mancata vendita, che per le spese di stoccaggio e di magazzino. Mi ero imposta, però, di fare questo esperimento e nel 2001 abbiamo iniziato ad invecchiare anche il Pecorino come facevamo già per i nostri rossi: Roggio del Filare (70% Montepulciano e 30% Sangiovese) e per il Ludi



La famiglia Velenosi con lo chef Recanati

(85% Montepulciano, 8% Cabernet Sauvignon e 7% Merlot). Oggi, siamo tutti molto emozionati - ha proseguito Angela Velenosi - compreso il nostro enologo Filippo Carli, perché per la prima volta faremo questa degustazione verticale con il Pecorino. Partiremo dall'annata 2020, per passare al 2017, poi al 2014, al 2010 e infine proprio al 2001. Il tutto abbinato ai grandissimi piatti dello Chef Errico Recanati.



ti. Annate diverse, condizionate dal grande caldo o dalla tanta pioggia, ma che confermano come questo vitigno può davvero affiancare il più famoso Verdicchio nella promozione dei grandi vini a bacca bianca delle Marche».

A nome dei sommelier dell'Ais si è espresso il Presidente Marche, Stefano Isidori: «Devo ammettere che ad Angela Velenosi non manca il coraggio - ha dichiarato - perché in pochi hanno scommesso sulla longevità dei vini bianchi. Questa verticale di Pecorino conferma la bontà dei vigneti dell'azienda, ma anche il grande lavoro che viene poi fatto sia in vigna che in cantina. Complimenti davvero».

Valerio Rosa



VELENOSI
ASCOLI PICENO



Gazzetta di Ascoli il quotidiano on line di Ascoli e provincia

PRIMA PAGINA ATTUALITÀ CRONACA ECONOMIA SANITÀ SPETTACOLI AMAT...E IL TEATRO SPORT

Il Roggio del Filare Velenosi e' quarto nell'importante classifica di Gentleman

BY GIANLUCA BIONDI 27 APRILE 2023 0 COMMENTS 0



Un grande successo Velenosi: il Roggio del Filare e' quarto nell'importante classifica di Gentleman. Questa classifica e' il riassunto della performance di un vino, in quanto combina i punteggi delle principali guide Italiane: Luca Maroni, I Vini di Veronelli, Vitae dell'Ais, Guida Doctor Wine e i Vini d'Italia del Gambero Rosso. Confrontando il parere di questi esperti, Gentleman ogni anno stila quali sono i 100 migliori rossi Italiani. In questo podio, Il Roggio del Filare e' arrivato quarto, un vero campione. Stiamo parlando di un

risultato impensabile, se pensiamo che sono in gara tutti i grandi rossi italiani. Essere tra i primi cento vini rossi Italiani sarebbe gia' un privilegio, ma tra i primi dieci e sicuramente un sogno che si realizza.

Sono anni che questa classifica ci ricorda che le Marche hanno preso posto tra le zone piu' vocate d'Italia. Il Roggio del Filare e' un Rosso Piceno Superiore la cui anima e' quella delle colline di Offida. Un duetto di Sangiovese e Montepulciano radicato nella tradizione e affinato con cura. Una maturazione di 18 mesi in barrique seguiti da un anno in bottiglia garantiscono un vino longevo ed elegante, che tiene testa a ben piu' noti (e costosi!) vini Italiani.

La classifica di Gentleman non e' solo una pagella, ma ha il gusto della vittoria. Quando ho iniziato questo lavoro, sognavo di poter produrre un vino che lasciasse tutti a bocca aperta. Gentleman ci conferma che la squadra Velenosi ce l'ha fatta.

Condividi:

E-mail Facebook WhatsApp LinkedIn

SHARE POST



WRITTEN BY GIANLUCA BIONDI

SPETTACOLI ONLINE

Clicca qui per vedere
gli spettacoli online

MARCHE
PALCO SCENICO
APERTO

I MESTIERI DELLO SPETTACOLO NON SI FERMANO
a cura di Amat

SEARCH HERE

ISCRIVITI AL BLOG TRAMITE EMAIL

Inserisci il tuo indirizzo e-mail per iscriverti a questo blog, e ricevere via e-mail le notifiche di nuovi post.

Indirizzo e-mail

Iscriviti



CORSI DI DANZA E GINNASTICA PER ADULTI



Giornale online di enogastronomia
Direttore Fabrizio Carrera

Martedì, 28 Febbraio 2023

Home Servizi Speciali ▾ Photogalleria

16 FEB

Le "enozioni" a Milano: Ais premia Angela Frenda, Angela Velenosi e Gabriele Gorelli

Pubblicato in **Il Premio** il 16 Febbraio 2023

di Michele Pizzillo

Possiamo dire che è stato l'evento che oltre a fare un po' dimenticare il terribile biennio 2020-21, ha definitivamente consolidato Enozioni a Milano, la grande grande kermesse ideata e organizzata da Ais Lombardia.

In due giorni, infatti, sommelier (e non solo loro, per la verità) provenienti da tutta la regione, hanno avuto a disposizione ben 10 masterclass e 2 banchi di assaggio per "incontrare" i migliori vini italiani. Tant'è che Hosam Eldin Abou Eleyoun, presidente di Ais Lombardia, ha sottolineato che "tornare a inaugurare il nuovo anno con Enozioni a Milano, grande evento dedicato al mondo del vino, è una grande soddisfazione per tutto il nostro gruppo di lavoro. La quinta edizione ha segnato il definitivo ritorno alla normalità per il calendario degli eventi della nostra Associazione. Ogni anno organizzare questo appuntamento, che così tanto successo riscuote sin dalla sua prima edizione, è davvero entusiasmante: masterclass di approfondimento con vini eccezionali, banchi di assaggio di grande respiro con interpreti provenienti da tutta Italia". Ma, come si suol dire, ad aprire le danze è stata la tradizionale cena di gala, condotta e animata come sempre dalla storica madrina della manifestazione, la conduttrice televisiva Tessa Gelisio – con i piatti ideati dall'executive chef del The Westin Palace Hotel, Moris La Greca, abbinati ai vini delle aziende partner della serata - perché è l'appuntamento che si conclude con l'assegnazione dei riconoscimenti a tre importanti personaggi del mondo del vino e della gastronomia italiana, che attraverso la loro professionalità hanno saputo comunicare con successo il vino in Italia e nel mondo. Questa volta sono state scelte due signore, Angela Frenda (senior editor di Cook) e la vignaiola Angela Velenosi nonché Gabriele Gorelli, il primo italiano a conquistare il titolo di Master of Wine.

Angela Frenda è una napoletana che dopo la laurea in scienze politiche ha scelto di frequentare la scuola di giornalismo e, così, nel 1997 ha varcato la soglia del Corriere della Sera cominciando a scrivere di politica. Sette anni dopo – siamo nel 2014 – può sfoderare tutta la sua passione per la cucina, fondando, sempre al Corriere, Cook, del quale è responsabile editoriale. Oggi, oltre a essere un noto volto televisivo è anche una delle più importanti e influenti penne del mondo della gastronomia. Ha scritto anche tre libri - "Racconti di Cucina", "La cucina felice", "Ricette per Natale" (edizioni Corriere della Sera-Rizzoli). E – forse per festeggiare i primi 20 anni di giornalismo – nel 2017 Angela Frenda vince "Il Premiolo" per la diffusione della cultura alimentare. L'Ais Lombardia ha premiato la giornalista del Corriere con la seguente motivazione: "La sua dirompente forza editoriale ha liberato la cucina dal confinato spazio distorto del luogo comune. Ricettario esistenziale della stupefazione, ogni pagina svela origami iconografici e narrativi di inesauribile ricerca, intercetta e coglie germogli creativi, alimenta culture vicine e lontane, con la geniale e rassicurante lucidità di chi sa cucinare storie per deliziare il più libero dei lettori".





(Tessa Gelisio, Angela Velenosi e Hosam Eldin Abou Eleyoun)

L'altra grande donna premiata è Angela Velenosi che insieme al marito Ercole, nel 1984 ha fondato l'omonima azienda vinicola con sede ad Ascoli Piceno. La sfida di riuscire a raccontare il vino Piceno sia in Italia che nei principali Paesi del mondo è stata ampiamente vinta grazie a vini di grande personalità. Oggi l'azienda produce 2.5 milioni di bottiglie non solo nelle quattro tenute di Ascoli Piceno, Castorano, Monsampolo del Tronto e Castel di Lama, ma anche nella zona di Ancarano, in provincia di Teramo e San Marcello nell'area dei Castelli di Jesi.

Questa la motivazione per Angela Velenosi: "Terre a matrice ostinata quelle del Piceno, un ribollire collinare di pratiche antiche, dove un ciclico fermento di tradizione rinnova se stesso, scandito da un tempo che sembra estromesso. È qui che una donna decide di coltivare l'alba del proprio senso, al solo chiarore di una visione dagli occhi di sogno. Oggi, quella visione è diventata raggiante di orgoglio, di passione, e di un Piceno meravigliosamente ostinato".

Gabriele Gorelli, invece, è di Montalcino, dove è nato nel 1984. Una laurea in lingue e un nonno produttore di vino, nel 2021 è diventato il primo italiano a potersi fregiare del titolo di Master of Wine, il 418esimo della storia del prestigioso Istituto inglese, dopo un lungo e impegnativo percorso di studi iniziato nel 2015. Oggi ha all'attivo diverse consulenze e collaborazioni sul territorio nazionale e internazionale. La motivazione per Gorelli:

"Trasposizione liquida di una molteplicità di saperi, allegoria odorosa di luoghi esperiti, sonorità vibrante emanazione di eutritmia, il vino è folle innamoramento che presuppone abnegazione, quando si fa bruciante in noi l'ardore della sua conoscenza. Rincorrere l'intelligibilità dei suoi segreti potrebbe richiedere una vita intera. Oppure pochi istanti, chiamando lui. Il suo numero? 418".

Dopo l'assegnazione dei riconoscimenti, sono seguite due giornate piene di masterclass condotte da relatori di grande esperienza e professionalità, 2 banchi di assaggio e una speciale serata che ha visto affiancare i vini della degustazione "Insoliti solisti in una notte di note" guidata da Nicola Bonera, Armando Castagno, Samuel Cogliati, Guido Invernizzi, Luisito Perazzo, Artur Vaso che si sono alternati a Sandro Cerino che ha proposto una raffinata musica jazz. Le masterclass sono state "Blanc de Blancs reserved. La natura bianca dello champagne" condotta da Luisito Perazzo. Mentre Artur Vaso ha guidato la verticale di "Poggio alle Mura in verticale. Montalcino da un alto punto di vista". Per tornare all'estero con Samuel Cogliati alla guida della masterclass "Jura. Atavica giostra di stili, visioni e interpretazioni". Restando ancora oltre le Alpi, Nicola Bonera ha guidato i degustatori ne "L'energica espressività del giardino delle meraviglie alsaziano". Alla "Fenomenologia di una Langa più riservata" ci ha pensato Armando Castagno. E, quindi, il ritorno all'estero, per "La chiave di lettura autoriale del fare champagne", degustazione con Bonera mentre Castagno ha puntato sulle "Rocce Rosse in verticale. Granitico spirito ascensionale", Luisito Perazzo sul "Bordeaux e la trasposizione liquida del concetto di classe" e Samuel Cogliati con "Il trascendente richiamo dell'estatico Mediterraneo francese" e, infine, Guido Invernizzi con "California Dreaming. La sorprendente realtà di sei vini da sogno". Appropriato anche il titolo del banco di degustazione dei vini italiani, "Calice nel paese delle meraviglie" mentre per i vini lombardi si è preferito affidarsi alle "Esperienze di Vitae in Lombardia", con la presenza dei vini super premiati dalla guida Ais Vitae.

TAGS: [ais](#), [ais lombardia](#), [Hosam Eldin Abou Eleyoun](#), [enozioni](#)



Primo piano • Marche

3

Corriere Adriatico
Domenica 5 marzo 2023

«Mancano strutture e spesso le mamme sacrificano il lavoro»

Velenosi: «Ero una primula rossa. Oggi le cose vanno un po' meglio»

Angela Velenosi, lei è la signora del vino che ha messo in un bicchiere il Piceno. Ci racconti questo successo che, 40 anni fa, nel mondo viti-vinicolo non era assolutamente scontato?

«Non credo che il mio percorso sia stato più difficile di quello che avrebbe dovuto fare un uomo. Perché se si seguono i propri obiettivi con determinazione, personalità e fiducia in sé stessi raggiungere mete e vette è del tutto possibile. Ma è vero che bisogna distinguere i momenti. Quarant'anni fa, era un po' più complicato per una donna girare il mondo con una valigia e lasciare i figli a casa. Lo stereotipo della donna che deve accudire i figli, seguirli, condizionava la vita delle donne e purtroppo le sta ancora condizionando».

Una lotta contro i pregiudizi?

«No, ma contro le "non politiche". Ieri come oggi, i pregiudizi si eliminano lavorando con disciplina e ferreo autocontrollo per non lasciare spazio a nessuna interpretazione, ma quello che adesso sta condizionando la lavoratrice è la mancanza di strutture. Manchiamo di asili nidi, non abbiamo una scuola preparata per assecondare questo momento storico. Mentre una volta ero tra

le primule rosse che promuovevano il vino della loro azienda, adesso ci sono tantissime donne che hanno gli stessi miei impegni e la società non si è organizzata per andare loro incontro».

La differenza di genere si vede nel gap di strutture?

«In gran parte sì. La donna pur essendo artefice del proprio destino, urta contro un ostacolo che finora non si è mai cercato di superare».

Ovvero?

«Quello delle strutture che consentano alla donna di sentirsi libera, di potersi realizzare professionalmente senza temere di aver trascurato i figli, di non averli messi nelle migliori condizioni. Il costo è tale che la mamma sacrifica il suo lavoro. Che la società non sia pronta per la donna che lavora lo si nota poi nei tanti casi di discriminazioni salariali».

Uno Stato assente?

«Non del tutto. Esiste una bella attenzione su di noi. Come le quote rosa che, per me, sanno di ghetto, come ci dovessero fare un regalo, ma sono utili perché ci hanno dato delle opportunità negate in ambienti maschilisti e chiusi».

vé. an.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

“



«LE QUOTE ROSA SANNO DI GHETTO MA CI DANNO OPPORTUNITÀ NEGATE IN AMBIENTI MASCHILISTI»



VELENOSI
ASCOLI PICENO



Sonar

Corriere Adriatico
Sabato 18 febbraio 2023

FOOD&WINE

VELENOSI: «IL NOSTRO VINO È TRA I PRIMI 10 ROSSI D'ITALIA»

Auguri al Roggio Da 30 anni al top



L'amministratore Angela Piotti Velenosi premiata giovedì a Roma, sotto il Roggio del Filare

Il Roggio del Filare - bottiglia ammiraglia della cantina Velenosi - conquista il 4° posto nella Top 100 dei rossi italiani di Gentleman, il periodico di Class Editori che ogni anno elabora i punteggi delle più autorevoli guide nazionali. Nella speciale classifica, l'annata 2019 del vino piceno è preceduto solo da altri campioni dell'enologia italiana come Sassicaia Solaia.

Le motivazioni

«Sono anni - spiega l'amministratore delegato Angela Piotti Velenosi - che le principali guide italiane premiano il nostro Roggio tra i primi 10 rossi d'Italia, un riconoscimento che ci vede tra i protagonisti dei rossi delle Marche ma anche italiani». Roggio del Filare è venduto in 45 Paesi nel mondo sulle tavole di importanti e premiati ristoranti. È realizzato con uve Montepulciano e Sangiovese sulle colline di Offida matura circa 18 mesi in barrique e affina in bottiglia per circa 1 anno: un vino dalla grande complessità e longevità. «Trent'anni fa - racconta ancora la co-fondatrice dell'azienda - sono diventata mamma, due volte. La prima volta è stata di mia figlia Marianna che mi ha sciolto il cuore. La seconda del Roggio del Filare, che quest'anno compie 30 vendemmie. Ogni parto ha la sua gestazione, e il Roggio è nato con un colpo di fulmine. La prima volta che abbiamo visto il vigneto ho capito che era perfetto. Aveva di certo tutte le carte in regio-

la, ma a convincermi è stato un fremito nello stomaco, come quando guardi la persona amata. Non ho avuto dubbi, sarebbe stata quella la terra del mio vigneto migliore. A quel punto non sapevo che nome gli avrei dato. Avevo tutto il tempo per conoscerlo, ho aspettato che il nome arrivasse mentre aspettavo». Ed infatti il nome un giorno è arrivato, affiorato alla mente dal ricordo di una poesia studiata a scuola. «In "Arano" il Pascoli inventa il roggio - rivela Velenosi - una

licenza poetica a indicare il rosso fuoco. Mi è sembrato perfetto. Da un lato il rosso, simbolo del vino preferito, il più importante della cantina. Dall'altro il fuoco, quello della Velenosi Vini che arde di voglia di fare e di un amore immenso per il Piceno. Nel nome del mio vino più nobile arde la passione per questo lavoro, che non mi ha fatto arrendere mai. E meno male! Chi l'avrebbe detto che il Roggio sarebbe diventato un successo così



**ROSSO FUOCO:
IL NOME NASCE
DA UNA POESIA
DI PASCOLI**

grande. Piena d'amore per questo vigneto non ho calcolato niente, mettendo tempo e pazienza che avevo nel vederlo affinare, vendemmia dopo vendemmia». L'altro figlio Matteo, enologo, è nella squadra e oggi è il colui che accudisce e fa crescere Roggio. Di recente Angela, Matteo e Marianna hanno visitato il vigneto. «Mi ha colpito - chiude la manager - osservare quanto è ancora generoso: il Roggio è la poesia del Piceno».

Laura Ripani

© RIPRODUZIONE RISERVATA





IN VINO VERITAS

Angela Velenosi, la ragazza con la valigia Da 35 anni promuove il Piceno nel mondo

*«Oggi siamo presenti in 52 paesi
e produciamo
2 milioni e mezzo di bottiglie»*

di VITTORIO FERLA

“**H**o combattuto tanto per fare emergere il territorio piceno. Oggi siamo presenti in 52 paesi nel mondo e produciamo 2 milioni e mezzo di bottiglie”. A parlare è Angela Velenosi, origina abruzzese ma a tutti gli effetti marchigiana, titolare e ambasciatrice nel mondo di Velenosi Vini, splendida azienda vitivinicola di 190 ettari con sede ad Ascoli Piceno. Se oggi i vini di questo territorio così piccolo ricevono apprezzamenti e riconoscimenti anche a livello internazionale buona parte del merito è certamente suo. Con 180 chilometri di coste (con splendide località turistiche) e, alle spalle, la catena dell'Appennino, il territorio marchigiano ha una vocazione specifica per la viticoltura. Dalle alture discendono numerosi fiumi come se fosse un pettine. Dai Balcani arrivano correnti fredde e perfino la neve. Allo stesso tempo, le estati sono molto calde. Tutto ciò permette una viticoltura collinare che degrada verso il mare con ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte. Tanto che qualcuno l'ha definita la Maremma dell'Est. L'azienda nasce nel 1984. La mia è una storia semplicissima - racconta Angela - io e mio marito Ercole avevamo vent'anni e decidiamo di fare qualcosa che sia nostro. È stato un cammino difficile. Di agricoltura non capivamo un granché, non avevamo grandi risorse da investire e non vivevamo in un territorio così conosciuto. A quei tempi, a rappresentare la provincia di Ascoli, c'era soprattutto la doc Falerno. La nostra è stata un'avventura piena di ostacoli. Eppure mi sembra ieri: è stata come una corsa. Mi sento come Forrest Gump e non riesco ancora a fermarmi. Fin dall'inizio dell'attività, Angela è l'ambasciatrice dell'azienda e gira per il mondo per raccontare e proporre i suoi vini. Potremmo davvero definirli la “ragazza con la valigia”. “Ho avuto la fortuna di poter viaggiare molto, visitando ben 55 paesi fuori dall'Italia”, continua Angela. “Ho trovato tante culture e modi di fare. La cosa più bella per chi fa il mio lavoro è adattarsi alle culture locali. Devi adeguarti anche dal punto di vista delle religioni. Prima di ogni viaggio mi documento su usi e

costumi. Quante differenze! Gli acquirenti giapponesi hanno delle regole rigide: sono persone con le quali devi misurare le parole che dici. Noi commerciali sono molto loquaci, ma loro calibrano molto le parole”. All'inizio non era facile raccontare dei vini e un territorio poco conosciuto come quelli delle Marche. Forse è anche questo il motivo per cui i vini della cantina Velenosi sono caratterizzati, allo stesso tempo, da una grande integrità del frutto e da una spiccata capacità seduttiva. Vini ricchi di aromi che seducono il palato. “La piacevolezza del bere è un valore aggiunto, molto apprezzato anche all'estero”, conferma Angela. “Immagina di essere una produttrice come me: devi andare in giro per il mondo, a

LE MARCHE Il territorio ha una vocazione specifica per la viticoltura

20-25 anni di età, per promuovere un territorio con grandi potenzialità, certo, ma ancora ignoto ai più. Quando, più di 35 anni fa, mi sono affacciata per la prima volta al mercato globale con le nostre specialità, non potevo proporre un brand o un territorio conosciuto, ma dovevo presentarmi con qualcosa di piacevole. Ecco perché la nostra filosofia è stata sempre quella di fare dei vini piacevoli e accattivanti”. Il minimo comune denominatore diventa così il profumo. “È il nostro marchio, anche il nostro vino più economico deve avere la piacevolezza e il profumo. Un po' come per una donna, ogni vino



Etichette di Velenosi Vini. Sotto, Angela Velenosi con la figlia Marianna



deve avere il suo profumo. Come un incarnato per una donna così deve essere per quella tipologia di vino. Ovviamente la nostra filosofia è basata sul massimo rispetto del vitigno: non vogliamo stravolgerlo, nei nostri vini sentirai i profumi delle nostre uve: la Passerina, il Pecorino,

il Verdicchio”.

Anche il lavoro per la promozione del monovitigno locale è stato fondamentale. “Se torno indietro di 37 anni non posso non ricordare che le Marche erano conosciute soltanto per il Falerno dei Colli Ascolani e per il Verdicchio dei Colli Anconetani. Il Falerno però è un blend di più varietà: Trebbiano, Passerina, Pecorino, Malvasia. Ecco perché nasce l'esigenza di avere un monovitigno”, spiega Angela. Velenosi cerca dunque fin dall'inizio di valorizzare i vitigni che allora non erano così diffusi, come il Pecorino e la Passerina. Oggi Angela può affermare che “a distanza di anni hanno ottenuto un discreto successo. In particolare, il pecorino dà tante soddisfazioni all'estero, in Australia e Nuova Zelanda”. In proposito c'è anche una curiosità:

“Non immaginavo che il pecorino fosse il formaggio più famoso al mondo, ma viaggiando molto all'estero ho scoperto pure una certa curiosità verso un vitigno che ha lo stesso nome del formaggio. Non è stato difficile far rimanere nella mente quel nome”. Ovviamente, esistono delle differenze tra il Pecorino delle Marche e quello dell'Abruzzo, dove l'azienda ha cominciato di recente a produrre da 12 ettari a Controguerra, nelle Colline Teramane. In pratica le due aziende sono divise soltanto dal fiume Tronto. “Il Pecorino marchigiano somiglia un po' al Verdicchio: ha acidità, sapidità e una propensione a una vita molto lunga. Presenta tonalità agrumate e di frutta esotica. Mentre il Pecorino di Controguerra ha tonalità molto più erbacee. I nostri due marchi, Prope in Abruzzo e Villa Angela nelle Marche, sono realizzati con lo stesso vitigno, ma offrono sfaccettature molto diverse”. Ma il cuore dell'azienda Velenosi sono soprattutto i vini rossi, fatti per conquistare, nei quali si ritrovano, insieme, il carattere vigoroso del territorio e lo stile morbido e seduttivo della casa. Obbligatorio citare, nell'ordine, il suntuoso Roggio del Filare, vino pluripremiato e storico rosso del Piceno, l'Offida Ludi, blend di vitigni francesi dalla personalità mediterranea, la Lacrima di Morro d'Alba Quercianica, dalla deliziosa bevibilità, il Ninfia Igt Marche, vino deciso ed elegante. Infine, i due Montepulciano d'Abruzzo: il Prope, fruttato tipico e varietale, e il Verso Sera Colline Teramane, un corpo vigoroso rivelato di velluto. Con questa solida base, oggi l'azienda si prepara al passaggio generazionale: nella compagine sono entrati a pieno titolo i figli Marianna, responsabile per il marketing strategico, e Matteo, enologo. Ma il boss resta sempre la mamma: la formidabile Angela.

LA NOSTRA LISTA

Le migliori etichette di Velenosi Vini

Ecco la scelta delle migliori etichette di Velenosi Vini secondo noi.

Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare 2019
70% Montepulciano, 30% Sangiovese. Un anno in barrique.

Offida Ludi 2019
85% Montepulciano, 15% Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah. Un anno in barrique.

Ninfia Igt Marche Rosso 2020
Uve rosse delle Marche, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot, Syrah. Acciaio e botti nuove da 300 litri per 18/24 mesi.
Gran Cuvée Gold 2011

70% Chardonnay, 30% Pinot Nero. Metodo classico 120 mesi.

Lacrima di Morro d'Alba Superiore Quercianica 2020

100% Lacrima di Morro d'Alba. Solo acciaio.

Offida Pecorino Réve 2020

100% Pecorino. Acciaio e barrique per 6 mesi.

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Verso Sera 2020

100% Montepulciano. Botti grandi e acciaio per un anno.

Montepulciano d'Abruzzo Prope 2019

100% Montepulciano. Un anno fra acciaio e botti grandi.



VELENOSI
ASCOLI PICENO

