

Ribona, orgoglio autoctono di Macerata

Per decenni all'ombra del più celebre verdicchio e, più recentemente, di pecorino e passerina, la ribona, nota anche come maceratino, rappresenta una nuova riscoperta della viticoltura marchigiana, valorizzata da nuove tecniche colturali ed enologiche e dal coraggio di alcune cantine maceratesi che ne hanno perfezionato l'espressione

di **DAVIDE GILIOLI**

È ben noto, anche ai meno esperti, come all'interno dell'ampia base vitivinicola marchigiana vi siano numerosi vitigni bianchi d'eccellenza, a partire dal verdicchio, che vanta anche il record di vitigno a bacca bianca più premiato d'Italia, nonché pecorino e passerina, due varietà che negli ultimi 10 anni sono saliti alla ribalta del mercato. Ma avete mai assaggiato una **ribona**?

La storia e il territorio: agronomia ed enografia

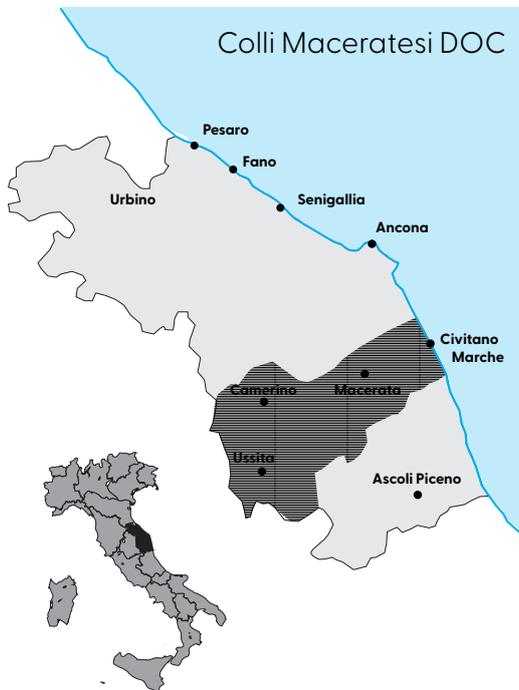
La coltivazione della vite nelle Marche risale all'VIII sec. a.C. e le varietà che nel tempo sono andate perdute sono molteplici. Anche se pochi ne hanno contezza, fin dagli anni Sessanta, tra le prime colline che guardano la costa e i rilievi che salgono verso l'Appennino, nel maceratese si coltiva un vitigno bianco denominato appunto **maceratino** o **ribona**. Questa uva, in passato nota anche con diversi sinonimi (montecchiese, uva stretta) è stata per anni confusa con greco, grechetto gentile e trebbiano (la provenienza è infatti molto probabilmente quella degli antichi vitigni importati in Italia dai primi coloni della Magna Grecia), ma recenti studi genetici hanno in re-

altà rivelato strette analogie con il verdicchio, seppure con caratteristiche agronomiche e di vinificazione differenti.

Il legislatore lo riconosce e lo individua già nel 1975, inserendolo come una delle uve atte a produrre il Bianco dei Colli Maceratesi DOC, un disciplinare più volte rivisto e oggi ridenominato **Colli Maceratesi DOC**, dove al suo interno sono previste sia la tipologia **Bianco (min. 70% ribona)** sia la tipologia **Ribona (min. 85% di questa varietà)**, potendo utilizzare come complementari tutti i vitigni bianchi ammessi alla vinificazione nella regione Marche.

Ad oggi viene ufficialmente prodotto da 15 aziende diverse, principalmente dislocate nei due areali più vocati: la valle del fiume Chienti (che da Tolentino arriva a Civitanova Marche) e la valle del fiume Potenza (che da Macerata scende verso il mare Adriatico, tagliando in due le dolci colline collocate tra Recanati e Potenza Picena).

La superficie coltivata è limitata, si aggira intorno ai **170 ettari**, ma con una buona presenza di vigne vecchie (talune anche centenarie), in grado di dare – nelle versioni più affinate – struttura e soprattutto longevità a

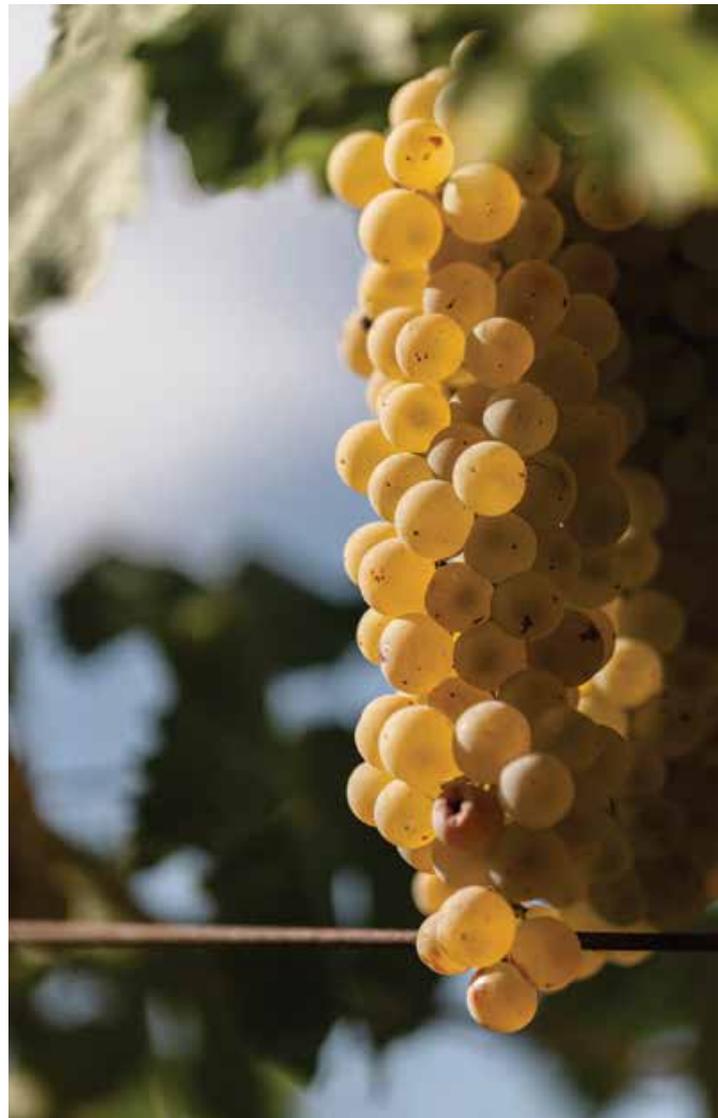


un vino che nell'immaginario collettivo ha sempre rappresentato un bianco "da taglio" o da bersi in annata.

Il riconoscimento della denominazione di origine controllata Colli Maceratesi DOC Ribona è arrivata solamente negli anni 2000, dopo diverse sperimentazioni e una lunga serie di analisi sensoriali portate avanti con pazienza e dedizione dai vari viticoltori del territorio maceratese con lo scopo condiviso di migliorare ulteriormente la denominazione iniziale Colli Maceratesi DOC e dare valore a questo antico vitigno a bacca bianca che lega fortemente storia, cultura e qualità organolettiche.

Dall'uva al calice: produzione, caratteristiche organolettiche e abbinamenti gastronomici

La ribona è un vitigno che presenta un grappolo medio-grande, si caratterizza per una produttività abbondante e altamente resistente a parassiti e malattie fungine. Germoglia tardivamente – evitando le gelate primaverili – e normalmente matura intorno alla metà di settembre. Predilige suoli freschi e moderatamente fertili (in particolare quelli marno-



so-calcarei), un clima ventilato e non eccessivamente caldo, ragione per cui soffre le aree troppo pianeggianti o assolate.

Storicamente utilizzata come uva da taglio, nell'odierno disciplinare può essere vinificata anche in purezza, nelle diverse versioni: spumante, fermo e dolce. In cantina va lavorata con cura, perché tende a ossidarsi molto facilmente con conseguente perdita delle sue caratteristiche organolettiche.

La ribona genera infatti vini di medio corpo, dal colore **giallo paglierino** tenue che assumono tonalità più dorate nella versione passito e in quelle sottoposte a più lunghi affinamenti. All'olfatto dominano **fiori e frut-**

Grazie alle doti di freschezza e sapidità la ribona è un vitigno versatile che nell'omonima Doc Colli Maceratesi si esprime nelle tipologie fermo, spumante e dolce



Le aziende di riferimento

TENUTA FONTEZOPPA

(Civitanova Marche)

Ribona Spumante Dosaggio Zero 2019 (Metodo Classico 30 mesi sui lieviti, da uve 100% ribona): un perlage cremoso, fine e persistente affianca a un sorso sapido e dalla spiccata freschezza, che si accompagna a delicati aromi di fiori gialli, agrumi e pesca.



AZ. AGR. BOCCADIGABBIA

(Civitanova Marche)

Colli Maceratesi DOC Ribona 2021 (100% ribona, acciaio): giallo paglierino dai riflessi verdeoro; naso delicato, di erbe aromatiche e fiori bianchi, sambuco e biancospino; bocca tesa e sapida, che richiama pompelmo e lime, con un piacevole finale di mandorla amara.



ta gialla, dalla ginestra alla camomilla, dagli agrumi alla pesca e all'albicocca. In bocca si distingue per una **buona freschezza** e una **decisa sapidità**, che lo rendono di piacevole beva grazie anche a una struttura piuttosto leggera. Nel finale può caratterizzarsi per un lieve sentore ammandorlato, a testimonianza di una parentela genetica con il verdicchio.

Gli abbinamenti

Sono numerose le soluzioni offerte dalla cucina locale, prevalentemente a base di pesce e di verdure. Lo **spumante** è perfetto in aperitivo, come accompagnamento ai salumi tradizionali marchigiani (il **ciauscolo IGP**, il **salame Fabriano IGP** o il **prosciutto di Carpegna DOP**) o a una frittura di paranza dell'Adriatico.

Le versioni **ferme** d'annata si prestano bene a preparazioni a base di crudi di mare (sia carpacci che coquillage) o uno spaghetti alle vongole. Quelle più complesse e affinate trovano invece un perfetto connubio con il celebre **stoccafisso all'anconetana** (preparato con patate, pomodori, olive, acciughe e capperi) o con il **pollo in potacchio** (pollo cotto lentamente in un tegame con pomodori, olio, aglio, rosmarino e vino finché le carni non diventano morbide e il sugo prende la consistenza di una salsa). Infine, il **passito** è l'abbinamento imprescindibile per dolci tipici maceratesi quali i **cavallucci di Apiro** (gustosi dolcetti natalizi a forma di caramella, con un impasto a base di olio, vino bianco e farina, ripieni di mosto cotto e uvetta e spolverati di zucchero a velo) o il **torrone biondo di Camerino**. ◆

■ Altre aziende da segnalare per la produzione di questo vitigno: Valle del Chienti: Capinera (Morrovalle), Podere Sabbioni (Corridonia). Valle del Potenza: Fattoria Forano (Appignano); I Tre Filari (Reconati).