

Partita dalla mezzadria, l'azienda marchigiana conta 5 cantine in Italia ed export in tutto il mondo

BIO PRIMA DI SAPERLO

Innovazione secondo natura, così è cresciuto il gruppo Cù Cù

DI FRANCESCO ELLI

Si può creare una cantina dal respiro internazionale partendo dalla mezzadria? Certo che sì. Anzi, proprio in questo passato umile, così come nel legame profondo con il territorio, si celano le origini del successo di Cù Cù, cantina fondata nel 1970 sulle colline marchigiane intorno a Offida da Natalino Bartolomei. È da qui che è partita un'avventura capace di approdare, oggi, sui mercati di tutto il mondo: dalla Cina al Giappone, dagli Stati Uniti all'Europa del nord e dell'Est, mantenendosi però sempre fedele a queste origini contadine, intrise di fatica e di passione. Origini che non sono state tralasciate nemmeno quando, con intelligenza e lungimiranza imprenditoriale, quella prima cantina si è trasformata nella locomotiva del gruppo Cù Cù Tenimenti Bartolomei guidato, oggi, dai fratelli Massimiliano e Walter Bartolomei, figli proprio di quel Natalino che, insieme alla moglie Anna, ha dato il via all'avventura. Una storia costruita anticipando sempre i tempi, come quando, negli Anni '70 trionfò dalla viticoltura intensiva, la produzione puntò a realizzare un vino con metodi che, oggi,



Massimiliano Bartolomei, Cù Cù

verrebbero definiti bio. «Mio padre si era reso conto che dalle uve pesantemente trattate con la chimica si ottenevano vini che non affinandosi bene», ricorda Walter Bartolomei. Da lì la decisione di curare le vigne in modo naturale cercando di esaltare la tipicità dei vitigni autoctoni. D'altro canto, la posizione delle viti era, ed è, perfetta: sulle colline dove arriva l'aria del mare e l'altitudine regala notti fresche e ventilate. Logico che a sveltare, quindi, siano inizialmente le etichette dei vini più tipici: Rosso Piceno Superiore, Passerina, Pecorino. Nell'arco degli anni però la produzione è cresciuta, arrivando a contare 15 etichette per circa 1,5 milioni di bottiglie.

Questo allargamento, come detto, non riguarda solo la cantina e la produzione marchigiana, perché, sempre tenendo fede a una filosofia imprenditoriale che punta a creare vini capaci di «mettere in bottiglia» un intero territorio, Cù Cù è diventato un gruppo che raccoglie cinque cantine in cinque diverse regioni italiane: la marchigiana Cù Cù, le cantine siciliane Feudo Luparello, l'abruzzese Villa Barcaroli, la toscana Il Chiurlo e la laziale Poggiomasso.



Walter Bartolomei, Cù Cù

Al Vintaly 2022 è proprio la presenza di Cù Cù Tenimenti come gruppo che si impone, per raccontare un vero e proprio spaccato dell'enologia italiana. In particolare, a Verona, Cù Cù Tenimenti presenterà ufficialmente le nuove etichette dei vini Feudo Luparello, ripensate con un restyling grafico che esalta ancor di più i colori e l'ispirazione siciliana dei vini, a ulteriore conferma del legame con i territori di produzione di cui si è detto. Ma oltre a questo le cantine della Cù Cù Tenimenti hanno anche un altro trait d'union: ovvero l'attenzione verso il metodo biologico. La cantina Cù Cù nelle Marche può vantare infatti una certificazione di produzione 100% biologica fin dal 1996, quando, sottolinea Walter Bartolomei, «la coltivazione biologica non aveva ancora preso piede in Italia», ma anche i vini siciliani che nascono dai territori ricchi intrisi di cultura barocca intorno a Pachino, nel sud della Sicilia, dal 2017 hanno ottenuto la certificazione biologica per le bottiglie del Grillo Viognier e il Nero D'Avola Syrah. Un ulteriore passo di quel lungo percorso che dalla famosa stalla sulle colline marchigiane non ha nessuna intenzione di fermarsi. (riproduzione riservata)

Torna il concerto del Comitato Grandi Cru d'Italia

L'Ensemble della Scala a Verona con l'Orchestra della Fondazione Arena di Verona saranno protagonisti di Vintaly WineMusic, il tradizionale concerto che il Comitato Grandi Cru d'Italia organizza in occasione di Vintaly e che torna in presenta domenica 10 aprile, al Teatro Filarmonico. Un'occasione per celebrare l'unione di due mondi ricchi e complessi come quelli del vino e della musica rappresentata da due eccellenze italiane quali l'Orchestra della Fondazione Arena e l'Ensemble Strumentale Scaligero del Teatro alla Scala di Milano.

In collegamento da New York, Eric Asimov, Wine Critic di *The New York Times*, pronto a condividere la sua visione del settore e alcune suggestioni sul vino italiano dal suo osservatorio privilegiato. Alla presenza della Presidente Valentina Argiolas e del Vicepresidente Esecutivo Paolo Panerai e di tutti i Soci del Comitato, riprende inoltre con questa edizione il Premio Comitato Grandi Cru d'Italia che celebra i protagonisti italiani e internazionali che con il proprio lavoro contribuiscono a valorizzare il vino italiano. (riproduzione riservata)



Dal tasting Tre Bicchieri alla Community dell'Extravergine, tutti gli appuntamenti in fiera con Gambero Rosso

C'è un filo comune che lega Veronafiere e Gambero Rosso. Un filo lungo 35 anni: Vintaly era da poco maggiorenne quando la guida *Vini d'Italia* faceva il suo debutto, contribuendo alla crescita di un settore oggi simbolo del Made in Italy. Da allora il vino ne ha fatto di strada e ormai il tasting Tre Bicchieri è diventato un appuntamento cult nel giorno di inaugurazione della Fiera. Altro appuntamento targato Gambero



Rosso è la presentazione della guida *Oli d'Italia 2022* che quest'anno si arricchisce di nuovi contenuti. La 12esima edizione (in italiano e in inglese), va sul palcoscenico di Sol - Vintaly all'interno di un grande meeting in cui,

oltre a personaggi della produzione, delle istituzioni e dell'associazionismo che faranno il punto sul comparto e sulle sue prospettive, verranno anche consegnati i 26 Premi Speciali che disegnano la mappa dell'eccellenza in un mondo che sempre più riprende a essere pilastro dell'agroalimentare e della cucina italiani. Durante l'evento, verrà presentata anche la nuova «Community dell'Extravergine»: una grande rete cui partecipano i migliori produttori italiani certificati da Gambero Rosso,

i ristoranti e gli operatori dell'enogastronomia interessati all'extravergine, gli appassionati. Una rete che mette in comunicazione tutti i protagonisti con l'obiettivo di fare informazione e di far interagire i diversi player. Verrà presentato anche l'Extravergine Tour del Gambero: per la prima volta i migliori produttori possono partecipare a un tour lungo la Penisola, da Torino a Palermo passando per tutte le GR Academy, coinvolgendo in degustazioni e appuntamenti dedicati sia ristoranti che enoteche e gastronomie in cui poter conoscere da vicino le etichette (e gli extravergine) in tour. (riproduzione riservata)