

Con **Samarcanda** **Cantine Fontezoppa** riscopre la **Garofanata**. **Cambi**: “**Vitigno antico e dimenticato, ora salvato dall’oblio**”

Mai sentito parlare della **Garofanata**? Si tratta di un **vitigno antico e affascinante delle Marche**, con i suoi grappoli che stavano col tempo scomparendo, forse perché frutti enigmatici, ancora tutti da scoprire.

Ma la loro splendida rarità meritava di essere riportata alle “luci della ribalta” e a puntarci un faro sopra ci ha pensato **Cantine Fontezoppa**. L’azienda di Civitanova Marche ha infatti messo sotto l’Albero di Natale le prime bottiglie di **Samarcanda**, ultimissima etichetta prodotta che rende onore a questa strepitosa vite ormai prossima all’estinzione.

Samarcanda è entrata già in commercio in questo 2023 e per celebrare la sua esclusività nei giorni scorsi amici e collaboratori delle Cantine ne hanno scoperto le peculiarità, nel corso di un appuntamento promosso in **Locanda Fontezoppa**. Tra i presenti, il noto giornalista e critico **Carlo Cambi** e il wine blogger **Francesco Saverio Russo**.



Francesco Saverio Russo e Carlo Cambi

È stato proprio Carlo Cambi a tessere le trame del discorso sul *Garofanata* e **Samarcanda**.

“Per me è motivo di orgoglio vedere questa bottiglia – le sue parole –, dal momento che la Garofanata è un vitigno dimenticato a cui mi ero appassionato avendola assaggiata nel pesarese. Il fatto che Cantine Fontezoppa ci abbia scommesso sopra non può che farmi piacere. Si tratta di un vitigno

praticamente esclusivo del territorio marchigiano ed è tra quelli prossimi all'oblio esattamente come successo alla Ribona, che grazie a Fontezoppa è tornata in auge. Il progetto Samarcanda mi fa dire che la Garofanata si salverà".

Per Cambi, infatti, la Garofanata può essere considerata come "uno dei bianchi più affascinanti che si possano degustare in Italia. Ha un sentore di frutta matura ed esotica, con una piacevole sfumatura di garofano che arriva fino al suo nome. Non solo, perché la Garofanata presenta questa bellissima struttura semiaromatica unica, tanto che una volta veniva scambiata quasi per un Moscato".

*Ma quali abbinamenti fare con **Samarcanda**? "La Garofanata può accompagnare egregiamente tutta la cucina vegetale – risponde Carlo Cambi -, quindi va bene con qualsiasi piatto che segue tale linea: da un risotto agli asparagi fino alla caponata e alla verdura cruda. Ma è un ottimo vino per il Sushi: la dolcezza del riso, la piccantezza del wasabi e la sfumatura minerale del pesce crudo incontrano alla perfezione l'essenza delicata della Garofanata".*



Samarcanda

*"Vini autoctoni delle Marche è più di uno slogan per la nostra Cantina – le parole di **Mosè Ambrosi**, amministratore di Fontezoppa -: è la nostra condotta. Seguiamo talmente tanto questo principio da rimboccarci le maniche alla ricerca delle migliori forme per valorizzare le produzioni che fanno bello il territorio. Stavolta abbiamo voluto guardare avanti, vicino a noi... anzi, viceversa: è il caso di dire che abbiamo preso spunto dalle radici più lontane".*

Ecco allora il perché di **Samarcanda**. Come la leggendaria città narrata da Marco Polo, la *Garofanata* di Fontezoppa è un incontro di sapori vivaci, che lascia il palato fresco e invita alla bevuta in convivialità. Ma **Samarcanda** mantiene anche in sé il suo essere un vino di sostanza, che onora quella cultura contadina che scadezzava il lento vivere delle campagne marchigiane.