Enoturismo veneto da Secondo Marco: l’accoglienza Secondo Marco

scritto da Lavinia Furlani e Fabio Piccoli | 3 Agosto 2021



Abbiamo sempre apprezzato Marco Speri per il suo coraggio di difendere l’anima più autentica della Valpolicella Classica e, al tempo stesso, di farlo con uno spirito originale, mai banale.

Marco proviene dalla famiglia Speri, un brand importante per la Valpolicella, ma lui ha deciso di intraprendere una strada tutta sua, spinto anche da papà Benedetto (scomparso nel 2019) che aveva uno spirito decisamente indipendente e libero che si rispecchia in queste sue affermazioni che sono diventate una sorta di “testamento” per Marco: “Abbiamo sempre il desiderio

di riconoscerci nei nostri figli, li vediamo come fossero parte di noi. **Quando scelgono la strada che noi stessi abbiamo scelto, anche se sappiamo già le difficoltà che incontreranno, sorridiamo**. Siamo felici perché potremo condividere con loro ancora tante cose. Quando li vediamo fare quello che noi non avremmo mai fatto, ci stupiamo, non capiamo e ci arrabbiamo a volte, ma in fondo ne siamo orgogliosi".

Un'eredità di pensiero che Marco ha raccolto totalmente. **Basta guardare le etichette dei suoi vini per comprendere che Marco non ama stare nella cosiddetta comfort zone**. È stato forse il primo produttore della Valpolicella a rompere alcuni schemi classici dell'immagine delle aziende di questa prestigiosa denominazione.

Ma non si tratta solo di immagine, di un qualcosa che sta in superficie, bensì del desiderio di Marco di far percepire l'identità del suo territorio, della sua azienda e dei suoi vini nella modalità che meglio lo rappresenta.

In fin dei conti chiamare l'azienda Secondo Marco è forse il modo più diretto per mettere la faccia su tutto ciò che l'azienda fa e comunica. In qualche misura, pertanto, **le aziende come la Secondo Marco rappresentano concretamente il significato di terroir,** dove il suolo, il clima, i vitigni, ma anche la mano dell'uomo, la sua filosofia produttiva vanno a costituire il patrimonio identitario di un vino.

Lo stesso approccio, Marco ce l'ha nella sua attività di accoglienza, dove tutti fattori identitari del terroir vengono rigorosamente tenuti sempre insieme per **garantire che il racconto dell'azienda e dei suoi vini sia sempre il più possibile aderente alla realtà**, ovviamente Secondo Marco.

La narrazione della terra è un elemento chiave nella comunicazione di Marco e non potrebbe essere altrimenti considerando che i suoi 15 ettari vitati si trovano a Fumane, una sorta di baricentro tra il Lago di Garda e Verona, dove

c’è un interscambio costante tra venti freddi che giungono dai Monti Lessini e quelli più miti del lago. Ed è questa la condizione ideale per la coltivazione della vite che, non a caso, proprio nella Valpolicella Classica ha trovato uno dei suoi migliori habitat a livello internazionale.

Ma **anche sulla vigna Marco ha voluto lasciare una sua impronta** adottando l’originale forma a “Y” per favorire la ventilazione, migliorare l’esposizione e quindi consentire un maggior sviluppo della parete fogliare.

Questo è quello che racconta la terra, la vigna di Marco. Il racconto poi prosegue in cantina, inaugurata nel 2008, dove la tecnologia e le tecniche di vinificazione sono tutte improntate a tirare fuori **l’essenza vera della denominazione, dal mitico Amarone, al Ripasso e al Valpolicella Classico.**

Nella fase finale del percorso di accoglienza (quella che conduce alla degustazione) si trova sintetizzata la filosofia produttiva dell’azienda. **I vini di Secondo Marco sono, nella nostra lunga esperienza in terra Valpolicella, tra quelli che maggiormente rispecchiano le caratteristiche più autentiche di questo territorio.** Alla potenza, Marco risponde con l’eleganza; alla grassezza, con la bevibilità.

Nel bel soppalco (sede della sala di degustazione, con le bellissime foto in bianco e nero dei protagonisti dell’azienda, a partire da papà Benedetto, di cui ancora forte si sente la presenza) si svolge la presentazione dei vini in perfetto stile Secondo Marco: ti racconto quello che sono, condivido con te il mio pensiero, ti esprimo le mie interpretazioni della mia terra, non mi nasconderò mai.

E, quando gestisci l’ospitalità con questa sincerità, non puoi mai sbagliare.

Le persone che ci hanno accompagnato

Che privilegio poter conoscere e ascoltare titolari d'azienda che hanno una visione originale e chiara e che sono disposti a raccontarla e raccontarsi. È quello che ci è successo con **Marco Speri, titolare dell'azienda Secondo Marco.**

Marco è una di quelle persone magnetiche, che anche se non parla riesce comunque a catturare la tua attenzione. Non è mai banale, mai costruito, mai omologato. La sua originalità deriva proprio dall'aver aderito completamente a sé stesso e dal suo interpretare un territorio e un lavoro in relazione al proprio sentire.

Per questo non smetteresti mai di ascoltarlo: perché sa creare quel mix perfetto tra racconti tecnici ed informazioni enologiche, abbinandoli ad un'aneddotica vera, originale, autentica, talvolta cruda, ma che ti entra nel cuore. Il tutto condito da un'ironia e autoironia di sottofondo che risultano vincenti. **Da Marco si impara e con Marco ci si diverte: un binomio vincente nella comunicazione del vino.**

E poi arriva **Antonella Manuli, che vive l'azienda con quell'orgoglio e quella abnegazione che a volte non si percepisce nemmeno tra i titolari.** È lei che ci ha accompagnato in visita e ci ha trasferito in ogni passaggio aziendale quella che è la visione di Marco, con un mix costante di ammirazione e di condivisione per le scelte aziendali.

L'entusiasmo di Antonella ci ha fatti arrivare al momento della degustazione carichi di curiosità, con la reale voglia di capire dal bicchiere tutto ciò che lei ci ha raccontato. Per poi spiegarci ogni vino con rigore e con l'intento di trasferire un credo, senza dimenticarsi di spostare l'attenzione su di noi, chiedendoci i nostri pareri e le

nostre preferenze.

Non è facile stare vicino a titolari totalizzanti come Marco, ma Antonella è riuscita perfettamente a bilanciare le loro due presenze e il vero protagonista, che è il loro vino.