

# Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 163 - Giugno 2019 - Tiratura: 29.313 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - [iquadernidiwinenews@winenews.it](mailto:iquadernidiwinenews@winenews.it)  
[www.winenews.it](http://www.winenews.it) - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



GIUGNO 2019

## IL VERDICCHIO DELLE MARCHE



## GAROFOLI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Casa Vinicola Gioacchino Garofoli](#)

Proprietà: Carlo e Gianfranco Garofoli

Enologo: Carlo Garofoli

Quella dei Garofoli è una grande impresa di famiglia. Antica, visto che stiamo parlando di una delle cantine storiche delle Marche, e capace di perpetuare negli anni una grande tradizione vitivinicola. Per quanto ci riguarda, non possiamo nascondere la passione per il Verdicchio che, in casa Garofoli, trova una delle sue massime espressioni. Il Podium, per dire, è un capolavoro che si rinnova nel tempo. Il 2016 ha profumi intriganti, soprattutto floreali, puntellati da ricordi di lieviti nobili e spezie. La bocca, materica e strutturata, ma ancora giovanissima, ha grande tessitura e coerenza aromatica. Chiude sulle più classiche e confortanti note di mandorla fresca.

## UMANI RONCHI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Vecchie Vigne

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 16.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Vinicola Umani Ronchi](#)

Proprietà: famiglia Bianchi-Bernetti

Enologo: Giacomo Mattioli, Beppe Caviola

Non ci sono più molte parole per descrivere la nostra considerazione dell'azienda Umani Ronchi. La frequenza con cui assaggiamo i suoi vini e quella con cui li beviamo in ogni occasione, la dice più lunga di mille parole. Detto questo, quella della famiglia Bianchi-Bernetti è cantina modello, di grandi dimensioni (almeno considerando la media italiana) e di altissime prestazioni. Qualità, identità e perle assolute dell'enologia Made in Italy, come il Verdicchio Vecchie Vigne. Il 2017 ha bellissime tonalità gialle, note sapide e grande struttura. Meno scattante di altre versioni, gioca più la partita della polpa e dell'intensità, senza perdere mai di vista grinta ed eleganza.

## BUCCI

Docg Castelli di Jesi Verdicchio Classico Villa Bucci Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 25.600

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Azienda Agricola F.lli Bucci](#)

Proprietà: Ampelio, Santa, Giovanna e

Maria Luisa Bucci

Enologo: Giorgio Grai

Il mondo del vino di ultima generazione ha imparato alcune scontate parole d'ordine: il vino si fa in vigna, in maniera "naturale" (permetteteci le virgolette), rispettando il territorio. Il fatto è che spesso sono parole vuote, che giungono per di più da pulpiti discutibili. Con Ampelio Bucci, invece, andiamo sul sicuro e certe affermazioni non sono slogan, ma si riempiono di significato. La Riserva 2013 ha profumi che mostrano come la maturità del frutto (la componente floreale incrocia cenni di ananas maturo) si possa sposare, e non sostituire, con una grande freschezza, che richiama la clorofilla. L'impatto in bocca, è profondo e di grande sapidità (pietra focaia).

## BELISARIO

Doc Verdicchio di Matelica Vigneti del Cerro

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 120.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Cantine Belisario](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Roberto Potentini

Nate nell'ormai lontano 1971, le cantine Belisario, istituto cooperativo, sono tra le più importanti realtà marchigiane, oltre che il maggior produttore di Verdicchio di Matelica sulla piazza; e non si limita a vinificare le uve degli associati ma gestisce direttamente un considerevole parco vigneti. Questa realtà produttiva ha infatti un peso di tutto rispetto che porta in dote qualcosa come 300 ettari di vigna, per 1.000.000 di bottiglie. Il Vigneti del Cerro 2018 è Verdicchio di Matelica centrato stilisticamente. I suoi profumi sono floreali in prevalenza, mentre in bocca si rivela ampio e materico, lievemente affumicato, concreto e di godibile e fragrante beva.

## EDITORIALE VERDICCHIO, BANDIERA DELL'ANIMA BIANCHISTA NAZIONALE

con l'assessore all'agricoltura Casini), esempio piuttosto raro nel Bel Paese; ma anche al lavoro verso l'estero, mediante l'esportazione di gran parte dei loro vini, svolto in tempi non sospetti da realtà produttive come Umani Ronchi o Bucci. C'è poi il fatto che i Castelli di Jesi e Matelica non abbiamo mai, nel recente passato, mostrato tentennamenti e che i tanti produttori abbiano offerto con continuità una proposta distinta e qualitativa, costantemente livellata verso l'alto. Altrettanto certamente, però, molto è ancora da fare, benché - per una volta - con una certa consapevolezza positiva "dietro la testa": situazione che segnala radici ben salde su cui far crescere il vino marchigiano. Insomma, il percorso è ormai ben segnato, anche se non è ancora arrivato alla sua destinazione finale (per questo occorrono tempo, investimenti e un impegno costante), ma le Marche enoiche nel loro complesso non sembrano essere distanti da questo traguardo.

Buona Lettura

Benché le Marche del vino siano un caleidoscopio articolato e ancora non del tutto scoperto e/o apprezzato, fatto da una pluralità di vitigni e territori, a caratterizzare questa Regione dal punto di vista enologico è soprattutto il Verdicchio, ormai saldamente tra le varietà che fanno grande l'Italia bianchista. Certo, il numero non secondario di produttori concentrati nella sua produzione starebbe a testimoniare che questa consapevolezza è già stata abbondantemente resa un fatto. Molto è stato effettivamente realizzato per amplificare l'immagine delle Marche enoiche: pensiamo al lavoro di promozione sviluppato dall'Istituto Marchigiano di Tutela Vini, con la saggia regia di Alberto Mazzoni, anche grazie ad un lavoro sinergico con la politica regionale (di concerto



## TENUTE SAN SISTO

Docg Castelli di Jesi Verdicchio Classico  
San Sisto Riserva

Vendemmia: 2016  
Uvaggio: Verdicchio  
Bottiglie prodotte: 12.000  
Prezzo allo scaffale: € 19,00  
Azienda: [Tenute San Sisto](#)  
Proprietà: Bertani Domains  
Enologo: staff tecnico aziendale

Tenuta San Sisto meritoriamente assume una fisionomia tutta sua, diventando così il fiore all'occhiello nella produzione di Fazi Battaglia, marchio dal peso significativo per il comparto vitivinicolo marchigiano. Un brand capace di cambiare il corso del vino in questa Regione, puntando tutto su una delle varietà simbolo dell'Italia bianchista: il Verdicchio, non perdendo mai di vista i vertici qualitativi. Il San Sisto ne è una chiara dimostrazione. La Riserva 2016, dall'incedere ancora giovanile, ha naso roccioso e botanico che sa di anice, spezie e mandorla fresca; al palato, i rimandi agrumati accompagnano un sorso profondo, ritmato e freschissimo in un finale saporito.

## MONTECAPPONE

Docg Castelli di Jesi Verdicchio Classico  
Utopia Riserva

Vendemmia: 2016  
Uvaggio: Verdicchio  
Bottiglie prodotte: 10.000  
Prezzo allo scaffale: € 25,00  
Azienda: [Montecappone](#)  
Proprietà: famiglia Bomprezzi Mirizzi  
Enologo: Lorenzo Landi

Nata alla fine degli anni Sessanta, Montecappone viene acquisita dalla famiglia Bomprezzi-Mirizzi nel 1997. Da allora ha cominciato un'importante opera di ristrutturazione aziendale che ha investito sia il vigneto che la cantina, oltre all'impostazione tecnica e stilistica dei vini. Soprattutto il Verdicchio è protagonista del portafoglio aziendale, offrendo una variante di approccio tutta giocata sulle potenzialità d'invecchiamento di questa varietà. L'Utopia Riserva 2016 è stato affinato in cemento per un anno e per sei mesi in bottiglia. Ha naso fine, ammandorlato ma allo stesso tempo agrumato e sassoso. Più tagliente e snella la bocca: verticale, freschissima e profonda.

## LA GRIFFE



### LA MONACESCA

Docg Verdicchio di Matelica Riserva Mirum

Vendemmia: 2017  
Uvaggio: Verdicchio  
Bottiglie prodotte: 20.000  
Prezzo allo scaffale: € 22,00  
Azienda: [Azienda Agricola Fattoria La Monacesca](#)  
Proprietà: Aldo Cifola  
Enologo: Aldo Cifola

Testimonianze archeologiche riportano che la vite nell'alta valle dell'Esino fosse coltivata sin dal VII secolo a.C., mentre risalgono al XV le prime notazioni codificate sul Verdicchio di Matelica e data metà Ottocento la sua prima descrizione ampelografica. Molto più recente è invece la sua fama in Italia e all'estero, in principio legata soprattutto all'idea di vino di facile, fresca e pronta beva. In questo contesto, ormai più di cinquant'anni fa si inserisce Casimiro "Miro" Cifola, che intorno ad un antico eremo dei monaci benedettini farfensi, impianta i primi vigneti della Fattoria La Monacesca. Miro però non si accontenta di produrre vini piacevoli e facili come in uso all'epoca, intuisce invece da subito le grandi potenzialità che può sviluppare un vitigno come il Verdicchio in un terroir estremamente vocato come quello di Matelica, dove le fresche brezze provenienti dal mare - incanalandosi nella valle dell'Esino - mitigano il caldo estivo, originando importanti escursioni termiche tra giorno e notte. Complici anche i suoli di origine fossile, ricchi di iodio e minerali, creano tutte le condizioni per produrre dei vini bianchi importanti e longevi. Miro quindi è stato un vero e proprio precursore e non solo per l'idea di produrre bianchi di spessore e longevi, ma anche per aver rivalutato la produzione dei vini rossi della zona, riproponendo l'uso del Sangiovese, molto in voga nella valle dell'Esino sino all'inizio del '900 con il sinonimo di Brungentile. Adesso a seguire l'azienda e i suoi 28 ettari di vigneto è Aldo, il figlio di Miro, che sulle orme del padre, in controtendenza rispetto ai moderni sistemi di allevamento, ha mantenuto sesti d'impianto molto larghi, tra 1.800 piante per ettaro per i vecchi impianti e 2.500 per quelli più recenti. Le uve con cui si produce il Mirum, ormai un archetipo stilistico, provengono da una vigna trentenne di tre ettari e vengono raccolte dopo una leggera surmaturazione in pianta. Vinificato in acciaio senza uso di solforosa, dopo la fermentazione matura per circa sei mesi sulle fecce fini sino a quando non parte naturalmente la malolattica. Quindi dopo 18 mesi di affinamento in acciaio e 6 in bottiglia il Mirum è pronto per il mercato. Vino di razza destinato a durare a lungo, il Mirum '17 è profondo e articolato al naso, profuma di fiori d'agrumi e lavanda, sale marino, rosmarino e maggiorana, frutti a polpa gialla e mandorla. La bocca sapida e possente, ma al tempo stesso agile e cristallina, si allunga bene grazie all'innesto di una freschissima spina acida su un frutto maturo e succoso per un lungo ed appagante finale.

(Massimo Lanza)

## VICARI

Doc Verdicchio Castelli di Jesi Classico  
Superiore L'Insolito del Pozzo Buono

Vendemmia: 2017  
Uvaggio: Verdicchio  
Bottiglie prodotte: 8.000  
Prezzo allo scaffale: € 15,00  
Azienda: [Vicari Società Agricola](#)  
Proprietà: famiglia Vicari  
Enologo: Vico Vicari, Pierluigi Gagliardini

Il nome, quasi da favola, tira in ballo un "Pozzo Buono" toponimo e talismano della proprietà, aggiungendoci l'appellativo "Insolito" (per le altre etichette si va dal Dasempre al Dueanime o all'Oltretempo). È che in casa Vicari si fa vino, Verdicchio in primis, con impegno, competenza, ma anche un pizzico di poesia: la poesia della terra verrebbe da dire, parafrasando uno scrittore "vinologo" come Mario Soldati. L'Insolito, selezione speciale di uve, concentrato d'aromi varietali e texture ampia e generosa, ha tempra da lungo corso. Dà subito molto, ma evolve poi con classe schietta virando dai floreali e le note esotiche d'avvio verso deliziosi toni ammandorlati.

(Antonio Paolini)

## ANDREA FELICI

Docg Castelli di Jesi Verdicchio Classico  
Vigna il Cantico della Figura Riserva

Vendemmia: 2016  
Uvaggio: Verdicchio  
Bottiglie prodotte: 6.300  
Prezzo allo scaffale: € 50,00  
Azienda: [Azienda Agricola Andrea Felici](#)  
Proprietà: Leopardo Felici  
Enologo: Aroldo Bellelli

L'azienda oggi gestita da Leo Felici, 10 ettari a vigneto per una produzione che sorpassa di poco le 50.000 bottiglie, sembra aver proprio trovato la cosiddetta quadratura del cerchio. I suoi vini si caratterizzano per uno stile dalle acidità ficcanti che guardano decisamente verso Matelica, accompagnate dalla forza più nelle corde del Verdicchio di Jesi. Ecco allora il Vigna Il Cantico della Figura Riserva 2016, maturato in cemento, proporsi con profumi di agrumi, mandorla ed anice, ma anche con cenni di pietra focaia e toni quasi speziati, ad anticipare una bocca articolata e solida, dalla energia sapida continua e decisa, che porta il sorso verso un finale ampio e vivace.





## BRUNORI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore San Nicolò

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola Brunori](#)

Proprietà: Giorgio, Carlo e Cristina Brunori

Enologo: Carlo Brunori

Si trova a San Paolo di Jesi, nel cuore della zona a denominazione, la cantina della famiglia Brunori (creata nel 1956 da Mario Brunori ed oggi guidata dai nipoti Carlo e Cristina), che conta su 6,5 ettari a vigneto. Il Verdicchio Classico Superiore San Nicolò, prima annata commercializzata nel 1976 è il vino bandiera aziendale. Vinificato in acciaio con sosta prolungata sui lieviti e successivo affinamento in cemento, la versione 2018, si mostra di un bel giallo paglierino tendenzialmente carico ed ha profumi puliti e intensi di fiori di ginestra e mandorla fresca. In bocca, possiede densità, ritmo e sapidità con chiusura fragrante, che torna su toni ammandorlati.

## LUCCHETTI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Birbaccìo

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 8,00

Azienda: [Azienda Agricola Mario Lucchetti](#)

Proprietà: famiglia Lucchetti

Enologo: Alberto Mazzoni

L'azienda dei Lucchetti è un classico esempio di realtà mezzadrile che ha trovato nuova linfa con la coltivazione del vigneto e l'imbottigliamento di vini, fenomeno piuttosto diffuso nelle campagne marchigiane. Oggi conta su 25 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 150.000 bottiglie, equamente distribuite tra Lacrima di Morro d'Alba e Verdicchio dei Castelli di Jesi, peraltro più recentemente inserito nel portafoglio etichette aziendale. Il Birbaccìo 2018 ha profilo olfattivo fruttato con pera e susina in evidenza, accompagnato da cenni agrumati e di nocciola fresca. In bocca, il sorso è deciso, robusto, di buona lunghezza e dalla sapidità netta.

## LA MARCA DI SAN MICHELE

Doc Castelli di Jesi Verdicchio Classico Superiore Capovolto

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [La Marca di San Michele](#)

Proprietà: Alessandro e Beatrice Bonci,

Daniela Quaresima

Enologo: Alessandro Bonci, Sergio Paolucci

Poco più di dieci anni per questa cantina di Cupramontana nata dall'idea di tre giovani (oggi lo sono un po' meno!) Alessandro, Beatrice e Daniela che hanno investito tutto sul Verdicchio. Non a caso siamo nella denominazione dei Castelli di Jesi. Sei ettari coltivati in regime biologico che ospitano anche del Montepulciano. Le vigne in contrada San Michele sono su colline protette dagli Appennini e mitigate dalle brezze dell'Adriatico. Il richiamo è nella sapidità di Capovolto - riferito al sistema di impianto antico - un vino che ha una freschezza da mela verde, da agrume, da biancospino; una bocca piena e succosa, lunghissima sul finale con la tipica nota di mandorla a chiudere la beva.

(Francesca Ciancio)

## TENUTA DELL'UGOLINO

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Le PIAOLE

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 8,00

Azienda: [Tenuta dell'Ugolino](#)

Proprietà: Andrea Petriani

Enologo: Aroldo Bellelli

Costantino Petriani lavorava per un'industria petrolifera, prima di essere collocato in pensione. Invece di riposarsi, però, ha avuto la bella idea di innamorarsi di quella che sarebbe divenuta la Tenuta dell'Ugolino, in Vallesina: sorta da un'originaria cascina con attiguo orticello, atto a passare il tempo. Non bastasse, ecco che il figlio Andrea s'appassiona di vino e di relativi annessi e connessi: tant'è che dopo un quarto di secolo, convertitosi anche al biologico, l'entusiasmo è ancora lo stesso. Sta a dimostrarlo anche Le PIAOLE: accattivante, fresco, immediato, ammandorlato, morbido, equilibrato e dalla tipicità indiscutibile. Insomma, serbevolissimo.

(Fabio Turchetti)

## VINTAGE



### PIEVALTA

Docg Castelli di Jesi Verdicchio Classico San Paolo Riserva

Vendemmia: 2004

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 13.500

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Pievalta Società Agricola](#)

Proprietà: Barone Pizzini

Enologo: Alessandro Fenino, Sergio

Paolucci

Di proprietà della Barone Pizzini, stimata cantina franciacortina sensibile all'ambiente, che l'ha costituita nel 2002, Pievalta si trova in provincia di Ancona, a Maiolati Spontini, nel cuore del territorio dei Castelli di Jesi. L'azienda ha saputo distinguersi da subito per la produzione di Verdicchio autentici e personali, dalla cifra stilistica ben leggibile e coerente. Nascono qui, infatti, alcuni dei vini più interessanti dell'areale e del panorama bianchista nazionale. Pioniera, in zona, nella lavorazione con metodi agricoli biologici e biodinamici (dal 2005), Pievalta conta su poco più di 26 ettari di vigneto per una produzione che supera le 120.000 bottiglie. Il Verdicchio San Paolo Riserva 2004, ottenuto dalle uve dell'omonimo cru, matura per quasi due anni sui lieviti prima di passare in bottiglia per un anno. È un Verdicchio che si colloca ai vertici della propria denominazione, per i suoi profumi ancora fragranti e per il suo sorso affilato ed espressivo. Acidità e sale si fondono in armonia gustativa tra le note di frutta a polpa gialla e bianca e i richiami di pietra focaia, con seducenti incursioni agrumate.

## L'OUTSIDER



### ALBERTO QUACQUARENI

Docg Vernaccia di Serrapetrona Dolce

Vendemmia: -

Uvaggio: Vernaccia Nera

Bottiglie prodotte: 70.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Alberto Quacquareni](#)

Proprietà: Monica, Luca e Mauro

Quacquareni

Enologo: Luca Quacquareni

Un vero vino outsider: prodotto solo nelle Marche, distinto dalle altre Vernaccia dello stivale (N.B.: il lemma Vernaccia deriva dal latino vernaculum, cioè locale, del luogo, ovvero il vitigno della specifica zona). Aree di produzione non oltre qualche decina di ettari, e produzione ovviamente confidenziale, a malapena 200.000 bottiglie. Poi la chicca enologica delle ben tre fermentazioni: parte del raccolto viene vinificato normalmente in rosso (e una); il resto appassisce, appeso o sui graticci, di solito per non meno di tre mesi, e solo poi viene pigiato e aggiunto al vino già prodotto, con relativa seconda fermentazione; il nettare così ottenuto è infine spumantizzato in autoclave (e tre!). Abbozzata, è questa la vera Vernaccia di Serrapetrona (ma la trovate pure ferma, secca, metodo classico...): colore porporino impenetrabile, ruspante acidità, esuberanti profumi di confettura di more e fresche note vegetali. Provatela con i dolci (l'azienda ne produce di ottimi, oltre al vino), con il locale ciauscolo, salume grasso e saporito, o addirittura con la zuppa di verdura, in una calda sera di estate che invita alla convivialità.

(Riccardo Margheri)



### ENOTECA AZZURRA

VIA FLAMINIA, 90 - NUMANA (AN)

L'Enoteca Azzurra (tel: +39 071 9332048) è assai ben fornita di etichette con particolare riguardo per quelle marchigiane, ma non solo. Non mancano poi i prodotti tipici della Regione, scelti con grande competenza. Food & wine a tutto tondo, dunque, e di livello qualitativo eccellente, che accresce il suo valore anche perché si trova in una piccola realtà cittadina come Numana:

#### COSA VENDE

##### Velenosi, Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare 2015 - € 22,90

Pieno e di grande morbidezza, è rosso che non delude mai

##### La Calcinara, Conero Rosso Folle Riserva 2015 - € 22,90

Croccante al gusto possiede profumi intensi e convincenti

##### Fioretti Brera, Conero Rosso Rigo 23 2013 - € 29,90

Buona sapidità complessiva nel sorso di questo rosso strutturato

##### Vicari, Lacrima di Morro Superiore 2017 - € 20,90

Beva ritmata e succosa per un vino di grande piacevolezza

##### Podere San Lazzaro, Rosso Piceno Superiore Podere 72 2016 - € 14,90

Impatto morbido e sviluppo avvolgente per un vino appagante e gustoso

##### Marco Gozzi, Metodo Classico MG 09 - € 20,90

Freschezza aromatica che introduce ad un gusto fragrante e delicato

##### Fattorie Dezi, Marche Rosso Regina del Bosco 2015 - € 30,00

Complesso nei profumi quanto articolato ed incisivo nei sapori

##### Dianetti, Offida Rosso Vigna di Giulia 2014 - € 27,90

Succoso ed immediatamente piacevole questo rosso di carattere

##### Umani Ronchi, Verdicchio di Jesi Classico Sup. Vecchie Vigne 2017 - € 15,90

Intrigante aromaticamente quanto docile e non privo di dolcezza al palato

##### Tenuta Sartori, Offida Pecorino 2018 - € 12,90

Frutti tropicali, terra e fiori per questo bianco sempre più di successo

#### COSA CONSIGLIA

##### Garofoli, Verdicchio di Jesi Classico Superiore Podium 2016 - € 13,90

Un classico della produzione bianchista della zona, vera e propria certezza

##### Marco Gatti, Verdicchio di Matelica Millo 2016 - € 12,90

Tutta la fragranza e l'energia del Verdicchio di Matelica

##### Colonnara, Verdicchio Metodo Classico Ubaldo Rosi 2012 - € 26,90

Bollicina di buon equilibrio e di precisione aromatica notevole

##### Col di Corte, Verdicchio di Jesi Classico Sup. Vigneto di Tobia 2017 - € 14,90

Complesso nei profumi, articolato nella sua declinazione gustativa

##### Ca' Liptra, Verdicchio di Jesi Classico Superiore Kypra 2017 - € 14,90

Complesso questo Verdicchio, che svela il lato più ancestrale della varietà

##### Vicari, Verdicchio dei Castelli di Jesi L'Insolito 2017 - € 12,90

Freschezza integra sia aromatica che gustativa, nonostante il calore dell'annata

##### Marotti Campi, Verdicchio di Jesi Salmariano Riserva 2015 - € 10,90

Qualche dolcezza gustativa in esubero non muta la sua classica piacevolezza

##### Ceci Enrico, Verdicchio di Jesi Classico Sup. Santa Maria d'Arco 2017 - € 9,90

Non manca di forza e di carattere questo Verdicchio dai tratti aromatici intensi

##### Socci, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Deserto 2017 - € 12,90

Ritmato e docile al sorso nonostante un'annata complicata

##### Podere Mattioli, Verdicchio di Jesi Classico Superiore Ylice 2016 - € 10,90

Buona sapidità gustativa introdotta da profumi fragranti e varietali

### LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



#### BORGO PAGLIANETTO

Docg Verdicchio di Matelica Jera

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 5.

Prezzo allo scaffale: € 26,90

Azienda: [Agricola Borgo Paglianello](#)

Proprietà: Mario Basilissi, Luciano Bruzzechesse, Pierandrea Farroni, Antonio e Giovanni Battista Roversi

Enologo: Aroldo Bellelli

Dalle vigne poste in contrada Pagliano, non lontano da Matelica, Borgo Paglianello ricava vini di grande energia, capaci di sottolineare l'intima essenza del Verdicchio coltivato in questi luoghi. L'azienda, 25 ettari di vigneto a biologico e biodinamico, per una produzione complessiva di 60.000 bottiglie, pare proprio aver individuato il registro stilistico più giusto. Le sue etichette si dimostrano tra quelle che meglio colgono i tratti fondamentali della varietà marchigiana. Sono bianchi tersi, di grande sapore e sapidità. L'azienda ne produce una non piccola gamma, a cui si unisce anche una versione spumantizzata. Al top della gamma aziendale c'è il Verdicchio di Matelica Jera il cui nome deriva dall'alfabeto runico. Jera (il carattere runico che indica le lettere "J" e "Y" latine), significa "raccolto", "cambiamento ciclico", "anno" ed è una runa favorevole, che preannuncia cambiamenti positivi. La versione 2015 possiede un profilo aromatico chiaro, tutto fragranza e florealità. In bocca, il vino ha sviluppo sapido e una succosità quasi sbalorditiva, che ne amplifica la beva rendendola irresistibile.

### LA SORPRESA



#### LUCA CIMARELLI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 7,00

Azienda: [Azienda Agricola Luca Cimarrelli](#)

Proprietà: Luca Cimarrelli

Enologo: Giuseppe Morelli

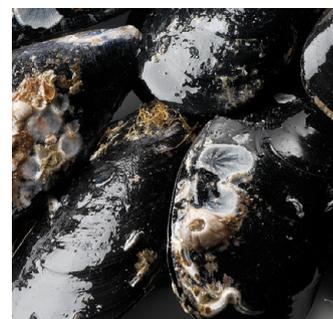
L'impresa agricola familiare Cimarrelli è nata negli anni Cinquanta del secolo scorso, come realtà produttiva non specializzata. Ma è Luca Cimarrelli che nel 2005 ha deciso di accelerare sulla parte vitivinicola aziendale, anche se già dal 1993 la cantina aveva cominciato ad imbottigliare. Per l'ulteriore crescita dei vini, decisiva anche la collaborazione con l'enologo consulente Giuseppe Morelli. Dieci gli ettari coltivati a vigneto, per questa realtà di stampo artigianale, suddivisi in due appezzamenti: nei pressi della cantina, in Contrada San Francesco nel Comune di Staffolo, siamo in Provincia di Ancona, viene coltivato su terreni sciolti soprattutto il Verdicchio in impianti dai 10 ai 30 anni d'età, mentre a Coste, sulla collina di fronte, dai terreni argillosi, oltre ad un ettaro e mezzo di uve a bacca rossa, ceppi di Verdicchio anche di 40 anni di età. Il Verdicchio Classico 2018, ha profilo aromatico di buona coerenza che alterna frutti bianchi a fiori e cenni di pietra focaia. Il sorso è generoso, solido, e ad emergere c'è una grande sapidità e fragranza che lo tengono teso e ficcante.

## SPUNTATURE

### BIANCHISTI ANCHE IN ITALIA

Nel continuo (e per certi aspetti necessario) confronto enoico con i nostri cugini d'Oltralpe è sempre stato abbastanza chiaro, in fatto di vini da uve a bacca bianca, che l'Italia pagasse ancora un certo distacco con l'analoga produzione francese. Molte cose sono cambiate e, forse, quel distacco si è tendenzialmente ridotto. Merito di questo fatto va di certo ascritto anche al Verdicchio che, senza inutili giri di parole, probabilmente è il vitigno più interessante, insieme a pochissimi altri (con buona pace della scomposta rincorsa alla scoperta e/o riscoperta della ricchezza varietale italiana, talvolta rappresentata da vitigni di poco valore enologico) del panorama bianchista italiano. Prima di tutto non sfugge, tra le sue caratteristiche principali, quel suo saper affrontare il tempo che passa, migliorando. Una prerogativa, quella di apprezzare vini bianchi invecchiati, a ben guardare, poco praticata alle nostre latitudini, dove resta ancora imperante la cattiva abitudine di considerare i vini bianchi capaci al massimo di superare i 365 giorni dalla vendemmia. Fortunatamente, ci sono i mercati esteri, verrebbe da dire; ma questa ricettività deve essere accompagnata da un aumento della cultura enologica dei nostri stessi produttori, troppo spesso ancorati a vecchi stilemi. Detto questo poi, c'è da notare che anche per il Verdicchio vale la sfida che interessa tutta la produzione a denominazione del Bel Paese: creare un binomio inscindibile tra vitigno e territorio, unica risposta efficace alla globalizzazione, peraltro in fase calante, imposta dalla straripante diffusione delle "noiose" varietà internazionali. Ecco, ci piacerebbe sempre di più un Verdicchio che sia Verdicchio e basta.

## IL BUONO DEL TERRITORIO



### MOSCIOLO SELVATICO DI PORTONOVO

COOPERATIVA PESCATORI  
DI PORTONOVO  
LOCALITÀ PORTONOVO  
ANCONA

Tel: +39 071 801042

Sito Web: [www.portonovopesca.com](http://www.portonovopesca.com)

Pare che ne sia goloso anche il principe Carlo d'Inghilterra che ha fatto una scorpacciata di moscioli al ristorante Emilia, nell'anconetano, a pochi chilometri dalle belle spiagge del Conero. Qui infatti - e solo qui in Italia - si trova questa particolare razza di mitile, il Mosciolo selvatico di Portonovo, che si riproduce naturalmente e che vive attaccato agli scogli sommersi della costa del Conero. La zona di pesca del mosciolo parte dal "Trave", un unico scoglio lungo circa 1 km, e arriva fino agli "Scogli delle Due Sorelle" a Sirolo, un tratto di costa in cui la qualità delle acque e l'abbondante nutrimento disponibile rendono questi mitili particolarmente gustosi e più ricchi di nutrienti, come gli Omega3. Fino al secondo dopoguerra a pescarli ci pensavano i contadini-pescatori della zona, con le barche a remi chiamate batane, e a loro si univano le maestranze del porto per integrare il proprio reddito; poi la concorrenza del prodotto di allevamento ha ridimensionato questo tipo di pesca. Diventato Presidio Slow Food nel 2004, il mosciolo è gestito dalla cooperativa pescatori di Portonovo. Queste cozze selvatiche si pescano da maggio a ottobre e il loro sapore cambia con il variare della flora marina. Il momento migliore è quello dei vacanzieri a luglio e agosto, ma anche fine giugno è propizio, con la festa dedicata ai moscioli: Mosciolando. Li troverete cucinati in tantissimi modi: con il sugo insieme alla pasta, al forno con il pangrattato, alla tarantina oppure al naturale, giusto con una spruzzata di limone.

(Francesca Ciancio)



## PAROLA DI RISTORANTE

### ULIASSI

BANCHINA DI LEVANTE, 6 - SENIGALLIA (AN)

Tel: +39 071 65463

Sito Web: [www.uliassi.com](http://www.uliassi.com)

Mauro Uliassi ha conquistato la terza stella Michelin, ma la sua cucina era già ben assestata e saldamente tra le migliori d'Italia, rinforzando la già ben nutrita schiera di locali marchigiani, dove è sempre un piacere approdare, anche facendo magari 500 chilometri. Benché il suo locale si trovi praticamente sulla spiaggia, dalla sua cucina non esce soltanto pesce sovrappino, c'è anche la cacciagione che qui trova una delle sue più mirabili espressioni. Alcuni esempi? Loacker di foie gras; minestra di seppie crude e fasolari profumata alla tamerice; spaghetti affumicati alle vongole con datterino arrostito; tagliatelle con rigaglie di pollo e formaggio di fossa; tartare di colombaccio ed eucalipto; lepre in salmi e carbonella croccante al ginepro; granita di melagrana e gelato alle mandorle; squacquerone con granita al sedano e polline.

## LA TOP 5 DI "ULIASSI"

- 1° Bucci**  
Verdicchio dei Castelli di Jesi Villa Classico Bucci Riserva 2015 - € 70.00
- 2° Finocchi**  
Marche Bianco Incrocio Bruni 54 2017 - € 40.00
- 3° Sartarelli**  
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Balciana 2016 - € 50.00
- 4° Santa Barbara**  
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Tardivo Ma Non Tardo Riserva 2016 - € 60.00
- 5° Dezi**  
Marche Rosso Regina Del Bosco 2015 - € 65.00



# CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



## INFORMAZIONI:



**Nicole Schubert:** +39 340 800 4861 - [nicole.schubert@winenews.tv](mailto:nicole.schubert@winenews.tv)  
**Franco Pallini:** +39 347 071 2457 - [franco.pallini@winenews.it](mailto:franco.pallini@winenews.it)

Sito: [www.winenews.it](http://www.winenews.it) - Email: [iquadernidivinenews@winenews.it](mailto:iquadernidivinenews@winenews.it)



Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Wikipedia - Cupramontana

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito [www.winenews.it](http://www.winenews.it) o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito [www.winenews.it](http://www.winenews.it) alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo [iquadernidivinenews@winenews.it](mailto:iquadernidivinenews@winenews.it) con oggetto: Cancellami.

Grazie,

**Alessandro Regoli** - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 [www.winenews.it](http://www.winenews.it)



clickbuy

powered by Enosocial App

Con Clickbuy™ vendi i tuoi vini alle fiere ed al prezzo che vuoi tu! E con l'App Enosocial® i tuoi clienti li acquireranno con un click!



PRESENTA

Simply Italian  
GREAT WINES



**SIGNORVINO**  
100% VINI ITALIANI

