N. 175

GIUGNO 2020

WineNews

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 175 - Giugno 2020 - Tiratura: 28.600 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001

GIUGNO 2020

IL VERDICCHIO DELLE MARCHE

SOTTO LA LENTE

one foodstep beyond

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.tastefvg.it

LA MONACESCA

Doc Verdicchio di Matelica Terra di Mezzo

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 6.500
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Az. Agricola Fattoria la Monacesca
Proprietà: famiglia Cifola
Enologo: Aldo Cifola

Sul versante del Verdicchio di Matelica, La Monacesca rappresenta l'azienda senz'altro più nota e dalle radici storiche più salde, con le prime bottiglie approdate sul mercato nel 1973. Oggi l'azienda con sede a Matelica conta su 28 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 160.000 bottiglie all'anno ed è ancora guidata dalla famiglia Cifola. I vini hanno ormai uno stile ben definito che deve il suo successo soprattutto ad affinamenti giudiziosi. Il Terra di Mezzo 2015 è denso e giallo; al naso è dolce di miele e ginestra, ma non manca la nota mentolata e quella tipica di mandorla; caldo e sapido in bocca, si sviluppa morbido e su spiccate note amaricanti.

TENUTE SAN SISTO

Docg Castelli di Jesi Verdicchio Classico San Sisto Riserva

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 21,00
Azienda: Tenute San Sisto
Proprietà: Bertani Domains - Gruppo Angelini
Enologo: staff tecnico aziendale

Tenute San Sisto meritoriamente ha di recente assunto una fisionomia tutta sua, diventando così il fiore all'occhiello nella produzione marchigiana dell'orbita di Bertani Domains. Un brand capace di cambiare il corso del vino delle colline di Jesi nel passato come nel presente, puntando tutto su una delle varietà simbolo dell'Italia bianchista: il Verdicchio, non perdendo mai di vista i vertici qualitativi. Lo riconferma la Riserva San Sisto 2017, che celebra le note ammandorlate tipiche del vitigno, arricchite da profumi di fiori di tiglio e una spina dorsale minerale che torna nel sorso, solare e persistente come i ricordi di ginestra che accompagnano tutto il suo svolgimento.

LA MARCA DI SAN MICHELE

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico PassoLento

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 21,00
Azienda: S.Agricola La Marca di San Michele
Proprietà: Alessandro e Beatrice Bonci, Daniela Quaresima
Enologo: Alessandro Bonci, Sergio Paolucci

I giovani Alessandro e Beatrice Bonci, insieme a Daniela Quaresima dal 2007 conducono questa cantina di Cupramontana dal 2007. 10 gli ettari a vigneto, coltivati a biologico, per una produzione media di 25.000 bottiglie, declinate con stile sobrio, dal piglio tradizionale e con lavorazioni enologiche minime, per conservare l'ottimo livello della materia prima proveniente dalla campagna. Intenso e rotondo nel colore e nei profumi, il Passolento 2017 stupisce per freschezza al sorso: mandorla appena colta, croccante, uva spina e cenni agrumati, invogliano a sorseggiare un vino caldo che sa di erbe fresche e fiori di campo, aderente e profumato fino alla (lunghissima) fine.

ANDREA FELICI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 90.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Azienda Agricola Andrea Felici
Proprietà: Leopardo Felici
Enologo: Aroldo Bellelli

Melissa, fiori di rosmarino e mentuccia; mandorla e resina fresca: profumi davvero delicati cambiano passo in bocca, dove un sorso intenso, citrino e lungamente sapido invoglia all'accompagnamento gastronomico. Questo è il Verdicchio 2019 di Andrea Felici, azienda con sede ad Apiro, in provincia di Macerata, che sembra davvero aver trovato la quadratura del cerchio, costruendo i suoi Verdicchio con una sintesi perfetta tra i caratteri migliori di quelli di Jesi e di quelli di Matelica. Il risultato raggiunto è a dir poco vincente: le sue etichette sono diventate di slancio ormai dei classici che è impossibile non prendere in considerazione quando parliamo di Verdicchio.

EDITORIALE

SCRIVI MARCHE E LEGGI VERDICCHIO

L'Italia enoica, storicamente, soffre di una certa sudditanza nei confronti dei "cugini" francesi in fatto soprattutto di vini bianchi. Eppure nel Bel Paese esistono varietà a bacca bianca dalle caratteristiche uniche. Probabilmente quella dalle potenzialità più esuberanti è il Verdicchio Bianco, la varietà regina delle Marche (ma il Trebbiano di Lugana e il Trebbiano di Soave sono identici nel DNA al Verdicchio). Di primo acchito, il Verdicchio è capace di dare vini freschi e di pronta beva, ma anche molto strutturati e capaci di notevole longevità. Come dire, eclettismo e duttilità. Da qui, il suo utilizzo anche per la produzione di spumanti sia Metodi Classico, che Charmat e vini passiti. Il suo nome deriva forse ed in analogia con altre varietà (Verdello, Verdena, etc.) dal colore verde delle sue uve (dal latino viridis) ed i riflessi verdognoli del suo vino. Il Verdicchio è considerata varietà autoctona delle Marche, ed è attestato fin dal XVI nel "De naturali vinorum historia" di Andrea Bacci, mentre entra alla fine del XIX secolo, nel libro "L'Ampelografia Italiana" e nel Registro Nazionale delle Varietà nel 1970. Il Verdicchio, in realtà, è diffuso anche fuori dalle Marche, per esempio in Umbria e in Abruzzo, ma, in generale, non riesce ad esprimersi con uguale personalità. Adatto alle più diverse tecniche di allevamento e di vinificazione, il Verdicchio ha avuto grande fortuna commerciale negli anni Sessanta del Novecento, in una versione molto semplice. Tuttavia, con una maggior cura in vigna e in cantina, cresciuta specialmente nel recente passato, il Verdicchio è oggi uno dei vini di riferimento dell'Italia bianchista.

Buona lettura.

ALLO SCAFFALE

vinitaly VERONA 18-21 APRIL 2021
CARAIBA luxury
VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura
VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

BELISARIO

Docg Verdicchio di Matelica Cambrugiano Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 80.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: C. Sociale di Matelica e Cerreto
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Roberto Potentini

Nate nel 1971, le cantine cooperative Belisario 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: un impegno di tutto rispetto che porta in dote qualcosa come 300 ettari di vigna, per 1.000.000 di bottiglie. Con risultati davvero eccellenti nel bicchiere, come il Cambrugiano Riserva 2016, dal temperamento dolce: miele di girasole, fiori gialli e pesca matura al naso, in bocca rivela un buon equilibrio fra freschezza e sapidità, chiedendo sulle stesse note dolci ma delicate, anticipate dall'olfatto.

TENUTA DI TAVIGNANO

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Misco

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Società Agricola Lucangeli Aymerich Di Laconi
Proprietà: Stefano Aymerich, Ondine de la Feld
Enologo: Giulio Piazzini, Pierluigi Lorenzetti

Spalle all'Appennino e sguardo sul mare. La tenuta di Tavignano è una meraviglia dal contesto seducente. I terreni sono di impronta argillosa e calcarea e la varietà principe dell'azienda è senza dubbio il Verdicchio. L'azienda di Stefano Aymerich conta su 30 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 100.000 bottiglie. Tutti i Verdicchio prodotti sono fatti in acciaio e si differenziano per l'epoca di vendemmia e la durata di affinamento sulle fecce. Il Misco 2018 è piacevolissimo: mandorla fresca, fiori di sambuco e di acacia, note citrine raccontano di un vino immediato e pulito, che in seconda battuta avvolge il sorso di persistente sapidità.

STEFANO ANTONUCCI

Docg Castelli di Jesi Verdicchio Classico Tardo ma non Tardivo Riserva

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 16.500
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Azienda Santa Barbara
Proprietà: Stefano Antonucci
Enologo: Pierluigi Lorenzetti

Stefano Antonucci è un personaggio visionario ed eclettico, e in fatto di Verdicchio dice decisamente la sua. Il suo Tardo ma non Tardivo conferma la sua armoniosa fattura: un bouquet di fiori primaverili e note citrine accompagnano un sorso caldo, persistente e spiccatamente sapido, che chiude leggermente amaricante e dolce di violetta. Lo stile delle etichette aziendali incrocia un equilibrio immediatamente comprensibile ad una certa originalità, rispecchiata da una cantina, Santa Barbara, dove la struttura antica conserva la climatizzazione senza ausilio tecnico e gli affinamenti sono effettuati in barrique e tonneau. 45 gli ettari vitati, per una produzione media di 900.000 bottiglie.

SABBIONARE

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Pas Dosé Dune

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 1.500
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Società Agricola Sabbionare
Proprietà: famiglia Paolucci e Paoloni
Enologo: Sergio Paolucci

Sono 24 gli ettari vitati, da cui si ricavano 45.000 bottiglie, dell'azienda di proprietà della famiglia Paolucci e Paoloni, realtà produttiva che sforna con confortante continuità Verdicchio robusti ma mai eccessivi e, soprattutto, coerenti con la propria identità varietale. Il nome dell'azienda trae spunto dalla contrada omonima, chiamata così per i suoli sabbiosi che interrompono la prevalenza dell'argilla. Fra i loro metodi classici quest'anno spicca il non dosato Dune 2015, che profuma delicato e persistente di buccia di limone, cedro candito, crosta di pane e l'immancabile mandorla fresca. La bolla fine e cremosa, svela un sorso bilanciato nelle durezze che chiude su note di gelsomino.

LA GRIFFE

UMANI RONCHI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Casal di Serra

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 160.000
Prezzo allo scaffale: € 11,00
Azienda: Azienda Vinicola Umani Ronchi
Proprietà: famiglia Bianchi Bernetti
Enologo: Giacomo Mattioli, Giuseppe Caviola

Umani Ronchi ha meritato e continua a meritare senza dubbio un posto di primo piano tra i protagonisti della nostra rubrica più prestigiosa, ovvero quelle delle eccellenze che si distinguono, per lignaggio e qualità, nel panorama vitivinicolo del Bel Paese. Una cantina e un parco vigneto di dimensioni ragguardevoli - 240 ettari a vigneto, coltivati a biologico - un progetto che ha il volto di una famiglia, e la risposta convincente a chi si chiede se sia possibile unire numeri non confidenziali - le bottiglie prodotte sono 2.900.000 - tipicità e qualità. Merito dei Bernetti, dunque, e di uno staff di prim'ordine, affiatato e coinvolto in ogni passaggio. Merito della natura, traslata in vigne oggi modello (e che hanno messo radice anche al di là dei confini marchigiani nel 2000, con i vigneti abruzzesi tra Roseto degli Abruzzi e Morro d'Oro e la realizzazione, sempre a Roseto, di una nuova cantina appena un anno fa). Ma c'è di più. Una griffe è tale se riesce ad essere protagonista nel mondo, partendo tuttavia dalle radici territoriali e dalla cultura del luogo d'appartenenza (anzi dei luoghi di appartenenza, Jesi e il Conero). Ed Umani Ronchi lo ha sempre fatto, instaurando un legame "intimo" con la terra e le varietà coltivate. Senza inutili clamori, ha costruito un approccio produttivo solido e costante, una cifra stilistica per i suoi vini sobriamente moderna ma mai eccessiva o, peggio ancora, di intralcio a quel legame. Una piena sintonia con i vini bianchi, che alle nostre latitudini spesso non trovano la più adeguata interpretazione, cimentandosi con i rossi con un altrettanto meritorio gusto per la finezza più che per la sterile esaltazione delle loro caratteristiche più appariscenti. Dal ricco portafoglio aziendale, potevamo scegliere un'etichetta ancora più prestigiosa. Ma abbiamo scelto il Verdicchio dei Castelli di Jesi Casal di Serra, perché è un vino che riesce a sintetizzare nel bicchiere quanto abbiamo appena detto. Nato agli inizi degli anni '80, è senz'altro uno degli emblemi di questa filosofia produttiva ed è una delle prime (riuscite) selezioni di Verdicchio della storia della denominazione. La versione 2019, come era prevedibile anche per la qualità dell'annata, non delude ed anzi riconferma la stoffa di questo vino, che in tanti anni non ha mai dato cenni di indebolimento. Già il colore appare perfetto, brillante, giallo e ancora verde. Al naso, i profumi di pesca gialla, melone, burro e nocciola sono fragranti e si succedono con limpidezza. In bocca, il sorso è pieno, ricco, di grande sapore e vivacità, che va a chiudersi con un finale tipicamente ammandorlato.

BEST BUY

VELENOSI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico QuerciAntica

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 80.000
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Azienda Vitivinicola Velenosi
Proprietà: Angelino Piotti Velenosi, Ercole Velenosi, Paolo Garbini
Enologo: Attilio Pagli

L'azienda della famiglia Velenosi, 192 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 2.500.000 bottiglie, è, molto probabilmente, più nota per la sua produzione rossista, ottenuta nel Piceno. Dal 2005, l'azienda con sede ad Ascoli Piceno, ha arricchito il suo portafoglio etichette con un Verdicchio dei Castelli di Jesi, tributo quasi dovuto al bianco più importante delle Marche e uno dei più significativi della produzione bianchista italiana. Il Querciantica 2019 possiede profumi intensi che incrociano i fiori e la frutta a polpa bianca, rifinite da cenni di erbe aromatiche. In bocca, il vino è pieno e sapido, di buon ritmo e dal finale piacevolmente ammandorlato.

BRUNORI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Le Gemme

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 24.000
Prezzo allo scaffale: € 9,00
Azienda: Azienda Vitivinicola Brunori Mario e Giorgio
Proprietà: Giorgio Brunori
Enologo: Giorgio e 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 7 ettari a vigneto e una produzione complessiva di 50.000 bottiglie. Impostazione stilistica tendenzialmente tradizionale e capacità di invecchiamento dei vini della casa molto alta. Lo racconta senza esitazioni Le Gemme, un Verdicchio Classico 2019 che punta tutto sul bagaglio floreale del vitigno: profumi di gelsomino, violetta, melissa e fiori di acacia, accompagnano un sorso fresco ed immediato, dal persistente sviluppo sapido e dalla chiusura dolcemente ammandorlata.

MONCARO

Docg Castelli di Jesi Verdicchio Classico Vigna Novali Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 14.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Terre Cortesi Moncaro
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Giuliano d'Ignazi, Riccardo Cotarella

Colore intenso, con tonalità giallo carico, a fare da preludio ad un naso sulle prime reticente, poi sempre più chiaro ed intenso. Resta una coltre speziata, certo, le note terziarie sono senz'altro presenti, ma non è affatto un profilo pesante, anzi il valzer di sensazioni sembra un balletto ben riuscito. La bocca è sapida, con le note di frutta matura a dominare la parte centrale. Chiude il cerchio un finale largo, speziato e ammandorlato. Un vino da bere questo Verdicchio Classico Vigna Novali Riserva 2016 di Terre Cortesi Moncaro, una cantina sociale che conta su 1.200 ettari a vigneto coltivati a biologico e una produzione complessiva di 7.500.000 di bottiglie.

MAROTTI CAMPI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Luzano

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 8,00
Azienda: Azienda Agricola Marotti Campi
Proprietà: Giovanni, Francesca e Lorenzo Marotti Campi
Enologo: Ivano Belardinelli, Roberto Potentini, Lorenzo Marotti Campi

Un'azienda di origini vitivinicole antiche, capace di intrecciare il suo percorso con quello dell'agricoltura di qualità della sua terra e della Regione in cui si trova. Se c'è un grande ieri da raccontare, anche il presente di Marotti Campi, tuttavia, è confortante e viene condotto ancora dalla famiglia Mattioli. Gli ettari complessivi a vigneto sono 71, per una produzione complessiva di 240.000 bottiglie. Il Luzano 2019 ha un naso appuntito e complesso: polvere da sparo, mandorla fresca e note erbacee lasciano gradualmente il campo alla dolcezza di ginestra e cedro: il sorso morbido e poi sapido, pervade gradualmente la bocca di uno spiccato amaricante.

VINTAGE

BUCCI

Docg Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva

Vendemmia: 2007
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 26.000
Prezzo allo scaffale: € 90,00
Azienda: Azienda Agricola F.lli Bucci
Proprietà: Ampelio, Giovanna e Maria Luisa Bucci
Enologo: Giorgio Grai

Con Ampelio Bucci, come dire, andiamo sempre sul sicuro, perché la sua filosofia produttiva è semplice quanto efficace. Vigne decisamente vecchie (mediamente sopra i quaranta anni di età), grandi botti di rovere di Slavonia e tanto, tanto tempo. Il resto lo fa una varietà fantastica come il Verdicchio, un terroir vocato e il lavoro dell'uomo. Il Villa Bucci, uno dei migliori esempi di Verdicchio dei Castelli di Jesi, è senza dubbio la punta di diamante dell'azienda. Ormai affermato fuoriclasse è, come tutti i suoi pari grado, pochi in realtà nello scenario bianchista del Bel Paese, capace di esprimersi al meglio solo con il giusto tempo d'affinamento. Ecco allora una bella versione Riserva 2007 dai profumi che mostrano come la perfetta maturità del frutto si possa sposare, e non sostituire, con un riferimento stilistico di grande freschezza che richiama i fiori di campo e la clorofilla. L'impatto in bocca, oltre ad una grande coerenza, mostra profondità assoluta e bella sapidità, con richiami aromatici di pietra focaia, malgrado il vino continui a dimostrarsi ancora giovane. Da annoverare obbligatoriamente nel ristretto club dei grandissimi bianchi italiani.

L'OUTSIDER

LA CALCINARA

Marche Igt Bianco Clochard

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Verdicchio, Chardonnay, Malvasia
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: La Calcinara
Proprietà: Paolo ed Eleonora Berluti
Enologo: Paolo ed Eleonora Berluti

Ci sono vini che hanno i sottotitoli. Come il Clochard dei fratelli Berluti, un senza tetto che appartiene alla famiglia del Verdicchio, ma che vive "sotto lo stesso cielo" dei suoi cugini del Conero. Un vino dalla doppia appartenenza, che come ogni creatura che vive un contrasto interiore, può svelare una complessità intrigante e armoniosa. E così è. Un vino inizialmente riservato, lentamente si concede accogliente e morbido, ma non di meno appuntito: fiori di tiglio e idrocarburi, mandorla fresca e bergamotto, muschio e frutta croccante. Coerente in bocca, inizia morbido, aderisce sapido e come un'onda ritorna, pulendo la bocca col suo temperamento fresco e lievemente dolce. C'è lo iodio del mare e la dolcezza delle colline di Candia, l'eleganza dei terreni sciolti e il calore di un'annata buona, la 2018. Paolo ed Eleonora sono entrambi enologi e hanno seguito le orme di famiglia, scegliendo però con orgoglio un proprio percorso a partire dal 2007, con 12 ettari di vigneto a conduzione biologica. Giovane l'azienda, giovani i proprietari. Ma se la lettura di un territorio passa per questa sensibilità, c'è da restare vigili ad osservarne la profondità che toccheranno nel tempo.

PAROLA DI ENOTECA

ENOTECA LA FORTEZZA DI MONTALCINO

ENOTECA GALLI

VIA CARLO PISACANE, 2 - SENIGALLIA (AN)

L'Enoteca Galli di Senigallia (tel. +39 071 63811) si specializza nella vendita di vini e distillati nel 1979 ed oggi è un saldo punto di riferimento per tutti gli appassionati di vino marchigiani, fornendo un servizio di consulenza anche per i ristoratori dell'areale. La proposta in termini di etichette è assai articolata e tocca tutte le zone di produzione più significative:

COSA VENDE

Tenuta di Carleone, Chianti Classico 2018 - € 19.00
Probabilmente una delle novità più recenti e convincenti nella terra del Gallo Nero

La Distesa, Marche Bianco Terre Silvate 2019 - € 12.00
Verdicchio integrato da una quota di Trebbiano e Malvasia, secondo la tradizione

Rocco di Carpeneto, Vino Rosso Aur Oura 2018 - € 9.50
Vino a dir poco radicale e fuori da ogni schematismo

Hauner, Salina Bianco 2018 - € 12.00
Carricante, Grillo e Inzolia dal carattere decisamente salino

Villa Papiano, Sangiovese di Romagna Papesse 2018 - € 12.00
Un Sangiovese di Romagna che nasce sulle pendici degli Appennini

I Clivi, Ribolla Gialla 2018 - € 12.00
Ribolla Gialla dallo stile volutamente leggero ed elegante

Casa Coste Piane, Prosecco di Valdobbiadene - € 12.00
Un Prosecco (a)tipico rifermentato in bottiglia, deliziosamente succoso

Vergnes, Blanquette De Limoux - € 13.00
Cuvée a base di Mauzac, Chenin e Chardonnay, vinificata con Metodo Classico

Lucien Jacob, Hautes Cotes de Beune Blanc 2017 - € 23,00
Chardonnay borgognone di buona definizione

Markus Scholtes, Mosel Riesling Trocken 2018 - € 15,00
Ottenuto dalle vigne più giovani, fermenta ed affina in acciaio

COSA CONSIGLIA

Fattoria Coroncino, Verdicchio dei Castelli di Jesi Il Coroncino 2018 - € 12.00
Verdicchio affinato in acciaio e per una piccola parte in legno vecchio

Tomassetti, Marche Bianco Fricò 2018 - € 10.00
Blend di Trebbiano, Verdicchio, Malvasia e Moscato dalla spiccata personalità

Clara Marcelli, Pecorino Irata 2018 - € 12.00
Pecorino marchigiano dalla personalità fragrante e marina

Fattoria San Lorenzo, Marche Bianco Campo delle Oche 2015 - € 16.50
Bianco fortemente caratteriale e capace di garantire un buon potenziale evolutivo

Andrea Felici, Verdicchio dei Castello di Jesi Classico Superiore 2018 - € 13.50
Uno dei Verdicchio più acclamati nel recente passato

La Calcinara, Rosso Conero Cacciatore di Sogno 2018 - € 10.00
Rosso generoso affinato per 18 mesi in legno grande e acciaio

Vigna della Cava, Marche Rosato Flo 2019 - € 10.00
Un vino leggiadro e fragrante da uve Montepulciano

Liana Peruzzi, Metodo Classico Dosaggio Zero 2015 - € 20.00
Verdicchio spumantizzato dal carattere deciso e originale

Sergio Marani, Verdicchio di Matelica Oppano 2018 - € 15.00
Profumi sottili e gusto deciso per questo Verdicchio da single vineyard

Cavalieri, Verdicchio di Matelica Gegè 2017 - € 13.00
Verdicchio di espressività genuina e schietta

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO

COLLE JANO

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi
Classico Superiore Jano

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Azienda Agricola Colle Jano
Proprietà: Filippo Resente, Giulia Grilli
Enologo: Riccardo Baldi

Colle Jano è un progetto enologico a dir poco giovane, come giovani sono i suoi animatori i coniugi Filippo Resente e Giulia Grilli che, dopo diverse esperienze lavorative tra Olanda e Canada impegnati nella ricerca ambientale e geologica, hanno deciso di trasferirsi in questo angolo delle Marche. Siamo a Cupramontana e l'azienda, acquistata nel 2016, che conta su 3 ettari a vigneto, si estende complessivamente su 7 coltivati con ulivi, alberi da frutto, prodotti ortofrutticoli, erbe aromatiche e dove viene curato anche un allevamento di api e animali da corte. L'obbiettivo è quello di creare un'azienda pluridimensionale ma con al centro il vino. La prima annata del Verdicchio dei Castelli di Jesi di questa piccola realtà produttiva è la 2017, prodotta in sole 2000 bottiglie. Il vino nasce dalle uve di un piccolo appezzamento con età media dei ceppi di 50 anni. Il vino è affinato per sei mesi sui lieviti, risultando un prodotto stilisticamente ben piantato nella tradizione produttiva di questo areale, dai profumi varietali ben a fuoco e dallo sviluppo gustativo schietto, sapido e non privo di personalità.

LA SORPRESA

CASA LUCCIOLA

Doc Verdicchio di Matelica

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Az. Agricola Casa Lucciola
Proprietà: Luca Cruciani
Enologo: Luca Cruciani, Goffredo Agostini

Casa Lucciola, di proprietà della famiglia Cruciani, è una piccola azienda che conta su 4 ettari a vigneto posti a 430 metri sul livello del mare, coltivati a biologico dal 1998, mentre dal 2014 in campagna vengono applicate le pratiche della biodinamica. Una realtà che guarda al futuro con l'obbiettivo di diventare una fattoria a "ciclo chiuso", autosufficiente anche dal punto di vista energetico. Siamo in località Casalucciola, nel cuore del Verdicchio di Matelica in provincia di Macerata. In vigna la conduzione è rigorosa e i Guyot sono allevati secondo il metodo di Simonit&Sirch. In cantina, le operazioni sono ridotte all'essenziale e non viene usato il legno per l'affinamento. Il Verdicchio 2018, affinato in acciaio per 9 mesi sui lieviti, è il primo vino prodotto da Casa Lucciola. Al naso c'è una buona sovrapposizione di note fruttate e floreali, con nocciola e mandorla a rifinitura. In bocca, il vino ha i tratti caratteristici dei Verdicchio di Matelica: l'impatto in bocca è caldo ma il suo sviluppo è sapido e vivace con una fragranza acida incisiva che dona reattività e ritmo al sorso che si congeda con una bella nota ammandorlata.

Associazione Italiana Sommelier

SPUNTATURE

UN VITIGNO DUE DENOMINAZIONI

2.000 sono gli ettari coltivati a Verdicchio, la varietà regina delle Marche, con 443 produttori di uve, 100 cantine vinificatrici e 124 imbottigliatori (dati Istituto Marchigiano Tutela Vini). La zona di produzione occupa in prevalenza la valle Esina. È la sola che corre parallela alla linea di costa e risente contemporaneamente sia delle montagne sia dei venti salmastri dell'Adriatico. Ne deriva un "Verdicchio di mare", quello dei Castelli di Jesi, che si differenzia dal "Verdicchio di montagna" cioè il Verdicchio di Matelica. L'areale del Verdicchio di Jesi comprende anche le colline di Cingoli, Apiro, Cupramontana e Arcevia fino alla Valle dell'Esino e del Misa. Castelli di Jesi e Matelica si dividono il palcoscenico bianchista delle Marche (e dell'Italia) e, pur con lo stesso vitigno, sono diverse. I vigneti jesini si trovano orientati verso l'Adriatico per cui i vini svelano un timbro più solare e mediterraneo. Matelica è circondata dagli Appennini, le escursioni termiche sono più incisive e il clima più fresco ed il Verdicchio di Matelica, coltivato in provincia di Macerata e, in piccola parte, ad ovest di Ancona, nella zona preappenninica dei Monti Sibillini, è vino d'altura. Due "fratelli" diversi, dunque, originati da uno stesso "padre", il Verdicchio. Il Verdicchio di Matelica è prodotto solo nell'Alta Vallesina, il Verdicchio dei Castelli di Jesi solo nella Bassa Vallesina; il Verdicchio di Matelica "non vede il mare", quello dei Castelli di Jesi "arriva al mare"; la produzione di uve del Verdicchio di Matelica è un decimo di quella di Jesi (mediamente 25.000 quintali contro 250.000), così come anche il rapporto tra i numeri delle aziende vitivinicole è uno a dieci e il rapporto tra le superficie di produzione in linea generale il medesimo.

PAROLA DI RISTORANTE

HOSTARIA DIETRO LE QUINTE

PIAZZA DELLA REPUBBLICA, 5B - JESI (AN)

Tel: +39 339 2892181
Sito Web: www.hostariadietrolequinte.it

Hostaria dietro le quinte, un piccolo angolo del centro storico di Jesi - si trova proprio dietro le quinte del teatro Pergolesi - propone i piatti della tradizione gastronomica marchigiana, sia di terra che di mare, lavorati in modo coerente e autentico, con qualche tocco esotico distribuito con garbo. Tra gli antipasti c'è da segnalare la Capasanta un po' cotta e un po' cruda, maionese del suo corallo, panko e prezzemolo o la tartare di capriolo, lamponi, caprino e barbabietola. Tra i primi gli spaghettoni "Regina dei Sibillini", ombrina, katsuobushi e passion fruit e i fusilloni rigati all' albume "Pietro Massi", fondente di cipolla di Suasa, pecorino e guanciale di Genga . Dai secondi, il polpo alla catalana...un po' marchigiano; la cernia, scarola all'agro e aioli e la faraona in due atti...tamarindo e ponzu. E per finire, il finto tiramisù.

LA TOP 5 DI "HOSTARIA DIETRO LE QUINTE"

1° **Broccanera**
Verdicchio dei Castelli di Jesi Extra Brut 2013 - € 30,00

2° **La Staffa**
Castelli di Jesi Verdicchio Classico Rincrocca Riserva 2016 - € 30,00

3° **Ca' Liptra**
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Kypra 2018 - € 18,00

4° **Pievalta**
Castelli di Jesi Verdicchio Classico San Paolo Riserva 2004 - € 45,00

5° **Fattoria Coroncino**
Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito Bambulè 2011 - € 35,00

IL BUONO DEL TERRITORIO

OLIO EVO MONOCULTIVAR CORONCINA

FRANTOIO OLEARIO GABRIELLONI
FRAZIONE MONTEFIORE
RECANATI (MC)

Tel: +39 0733 852498
Sito Web:
www.gabrielloni.it

Le sorelle Elisabetta e Gabriella Gabrielloni rappresentano la terza generazione del Frantoio omonimo, in attività da 1955. Specializzato nella produzione di olii monovarietali marchigiani (ma ci sono anche quelli ottenuti da blend "Laudato" e "Solivo", il primo a prevalenza di Frantoio e Leccino e il secondo ottenuto da Sargano, Piantone di Mogliano e Carboncella), è l'ennesima immersione in una variazione sul tema olio, che sottolinea la grande varietà offerta anche in questo settore dall'Italia gastronomica. Nel frantoio di Recanati sono prodotti, sotto l'"ombrello" del marchio "Virgoro" i monocultivar da Ascolana Dura, da Piantone di Mogliano e soprattutto da Coroncina. Dalla spremitura di questa varietà tipica del territorio, si ottiene un olio verde smeraldo, dal fruttato intenso, molto ricco di polifenoli. Al gusto, la lieve sensazione di dolce iniziale lascia il posto ad un amaro e piccante intensi e molto persistenti. La fluidità è buona e al termine dell'assaggio rimane in bocca una gradevole sensazione di carciofo che ne caratterizza la varietà. In cucina, chiama l'abbinamento con legumi, pane (bruschetta), polenta e formaggi freschi (pecorino primo sale). Le Gabrielloni moliscono le loro olive con il metodo antico delle molazze, nome che definisce le due enormi ruote di granito che frantumano questi piccoli frutti verdi. Le olive vengono portate in frantoio e lavorate entro le 48 ore dalla brucatura, così si chiama in gergo la raccolta a mano.

INFORMAZIONI:

Nicole Schubert: +39 340 800 4861 - nicole.schubert@winenews.tv
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - Email:

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

Foto di copertina: © Colle Jano

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 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 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 iquadernidiwinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it

clicknbuy powered by Enosocial App
Con Clicknbuy™ vendi i tuoi vini alle fiere ed al prezzo che vuoi tu!
E con l'App Enosocial® i tuoi clienti li acquisteranno con un click!

International Exhibition Management PRESENTA
Simply Italian GREAT WINES

SIGNORVINO
100% VINI ITALIANI