N. 186

MAGGIO 2021

# Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 186 - Maggio 2021 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001

MAGGIO 2021

# IL VERDICCHIO DELLE MARCHE

# SOTTO LA LENTE

one foodstep beyond

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.tastefvg.it

## BUCCI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Bucci

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 70.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Azienda Agricola Fratelli Bucci
Proprietà: fratelli Bucci
Enologo: Gianni Gasperi, Stefano Vici

I Verdicchio di Ampelio Bucci, probabilmente la cantina di riferimento della denominazione bianchista marchigiana, oggi 31 ettari a vigneto biologico per una produzione complessiva di 120.000 bottiglie, sono senza dubbio una certezza per qualità e carattere in qualunque delle loro declinazioni. Il Classico Superiore Bucci 2019, oggetto del nostro assaggio, mostra finezza e complessità. I profumi, dove spicca una componente floreale che incrocia cenni tropicali di ananas maturo, si sposano con una grande freschezza che richiama la clorofilla. L'impatto in bocca, invece, è segnato da profondità e bella sapidità. Da annoverare obbligatoriamente nel ristretto club dei grandissimi bianchi italiani.

## ANDREA FELICI

Docg Castello di Jesi Verdicchio Classico Vigna Il Cantico delle Figure Riserva

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Azienda Agricola Andrea Felici
Proprietà: Leopardo Felici
Enologo: Aroldo Bellelli

L'azienda condotta da Leopoldo Felici, fra Apiro e Cupramontana, 12 ettari a vigneto in conduzione biologica per 74.000 bottiglie complessive, sembra proprio aver trovato la formula giusta per porre i suoi vini tra i migliori dell'areale, privilegiando freschezza, tensione e profondità sul piano della cifra stilistica. Una conferma che arriva anche nell'interpretazione di un millesimo decisamente caldo, il 2017, che è stato declinato da manuale. Il Cantico delle Figure Riserva infatti rivela un profilo olfattivo fragrante che passa da toni agrumati a cenni di anice e tocchi di mandorla fresca. In bocca, il sorso è succoso, articolato, tonico e non privo di rimandi alla pietra focaia e alla grafite.

## UMANI RONCHI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Jesi Vecchie Vigne

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 17.000
Prezzo allo scaffale: € 19,00
Azienda: Azienda Vinicola Umani Ronchi
Proprietà: famiglia Bianchi Bernetti
Enologo: Giuseppe Caviola, Giacomo Mattioli

L'azienda della famiglia Bernetti, ormai ben salda tra le realtà più importanti del Bel Paese enoico, con un'estensione vitata di 240 ettari di vigneto a biologico per quasi tre milioni di bottiglie, non ha mai perso di vista il suo legame profondo con il territorio dei Castelli di Jesi, dove, storicamente, ha sempre realizzato etichette dalla costanza qualitativa eccezionale, spesso capaci anche di raggiungere l'eccellenza assoluta. Il Verdicchio Vecchie Vigne 2018 possiede aromi fini e bilanciati che passano dai richiami agrumati a quelli di frutti bianchi con lievi cenni di pietra focaia. In bocca, il sorso è ficcante e articolato con una bella nota di mandorla fresca in chiusura.

## MONTECAPPONE

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 35.000
Prezzo allo scaffale: € 7,50
Azienda: Montecappone Società Agricola
Proprietà: famiglia Bomprezzi Mirizzi
Enologo: Lorenzo Landi

L'azienda di Gianluca Mirizzi (anzi le aziende, perché accanto a quella di famiglia, Montecappone, nata nel 1968, c'è anche il progetto che porta il suo nome, avviato nel 2015), conta su quasi 43 ettari di vigneto per 150.000 bottiglie complessive. Lo stile dei vini è all'insegna della levità e della freschezza aromatica, a sottolineare le caratteristiche del Verdicchio più intime. Il Classico 2020 è un vino che, pur nella sua essenzialità, è completo e non banale. I profumi sono brillanti e ben scanditi con i ricordi di anice ad emergere particolarmente. In bocca, il sorso è croccante, ad amplificare il marchio del gran Verdicchio giovane, destinato ad affrontare anche l'invecchiamento.

## EDITORIALE

### LE MARCHE ENOICHE

Difficile contestare che le Marche enoiche siano, nell'immaginario collettivo, soprattutto quelle dove si produce il Verdicchio. Probabilmente una delle varietà a bacca bianca più significative dell'intero panorama vitivinicolo del Bel Paese, che sappiamo ricchissimo. Due le varianti, quello dei Castelli di Jesi e quello di Matelica, profondamente diverse e in grado di rappresentare da un lato la mediterraneità bianchista e dall'altro il tratto più continentale del vitigno. 652 aziende associate, 16 denominazioni di origine di cui 4 Docg - l'Istituto Marchigiano di tutela vini (Imt) è il "regista" del panorama enoico marchigiano dal 1999 e rappresenta l'89% dell'imbottigliato della zona di riferimento, incidendo per il 45% sull'intera superficie vitata regionale (oltre 7.500 ettari tra le province di Ancona, Macerata, Fermo e Pesaro-Urbino). Come spesso accade nell'affollato scenario delle denominazioni italiane, anche a queste latitudini qualche incertezza è tuttavia sorta in fatto di definizione sulle etichette. I tentativi di riportare l'accento sul luogo (come il concetto stesso di denominazione imporrebbe) anziché sul vitigno, negli anni passati hanno colto solo parzialmente nel segno: come nel 2011, quando il cambio di nome per la Docg del Verdicchio passata da Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva a Castelli di Jesi Verdicchio Riserva, ha lasciato la situazione sostanzialmente invariata o, almeno, non chiarita fino in fondo negli intenti. Proprio in queste ultime ore, però, la questione è stata ridiscussa, lasciando la possibilità alle aziende di omettere completamente il vitigno, intanto per le tipologie della Docg, quali Castelli di Jesi Superiore, Classico Superiore, Riserva e Classico Riserva.

Buona lettura.

# ALLO SCAFFALE

## SAN SISTO

Docg Castello di Jesi Verdicchio Classico San Sisto Riserva

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Tenuta San Sisto
Proprietà: Bertani Domains
Enologo: staff tecnico aziendale

Il Verdicchio Riserva San Sisto prende il nome dall'omonimo vigneto, tra i più antichi nella zona Classica dei Castelli di Jesi. La versione 2018 profuma di ananas, rosa, cedro, mandarino, mandorla tostata e mimosa. Sorso dalla generosa sapidità e dalla continua freschezza, possiede sviluppo agile e scattante. Tenute San Sisto ha di recente assunto una fisionomia tutta sua, diventando così il fiore all'occhiello nella produzione marchigiana di Bertani Domains (che comprende anche lo storico marchio Fazi Battaglia). 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.

## TENUTA DI TAVIGNANO

Docg Castello di Jesi Verdicchio Classico Misco Riserva

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Agr. Lucangeli Aymerich di Laconi
Proprietà: Stefano Aymerich, Ondine de la Feld
Enologo: Giulio Piazzini, Pierluigi Lorenzetti

Sono 31 gli ettari coltivati a vigneto della Tenuta di Tavignano, per una produzione complessiva di 100.000 bottiglie. La cantina, oggi condotta da Stefano Aymerich e da sua nipote Ondine De La Feld, fu acquistata nel 1975 ma la svolta enologica determinante arrivò negli anni Novanta del secolo scorso. Qui vengono prodotti vini dalla cifra stilistica solida, sobriamente moderna, dalla espressione varietale cristallina e dalla notevole capacità di affrontare il tempo. Il Misco Riserva 2017 possiede aromi ricchi di mandorla, fiori di sambuco e di acacia, ad anticipare una bocca pulita dall'incidere caldo e ampio, che in seconda battuta diventa avvolgente e sapida.

## BELISARIO

Docg Verdicchio di Matelica Cambrugiano Riserva

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 80.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Cantine Belisario
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 1.200.000 di bottiglie. Con risultati davvero eccellenti nel bicchiere, come il Cambrugiano Riserva 2017, dagli aromi dolci e caldi di miele, fiori gialli e pesca matura. In bocca, non manca la fragranza e la sapidità, benché il sorso resti rotondo e avvolgente e il finale rimandi ancora al frutto e al miele.

## GAROFOLI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 46.000
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Casa Vinicola Giacchino Garofoli
Proprietà: Carlo e Gianfranco Garofoli
Enologo: Carlo Garofoli

Ammiraglia di Castelfidardo, la Garofoli, 50 ettari vitati per 1.400.000 bottiglie complessive, è tra le poche realtà italiane capace di coniugare numeri importanti con un livello qualitativo eccezionale. Escono da questa cantina, infatti, alcuni dei Verdicchio più rappresentativi dell'areale e, in generale, dei vini bianchi più seducenti del Paese, capaci di sfidare il tempo e dettare le tendenze. Il Podium, senza girarci intorno, è uno dei miti dell'enologia bianchista italiana e il 2018 lo dimostra ancora una volta. L'annata tendenzialmente fresca amplifica la solita brillantezza di questa etichetta, splendida nel corredo aromatico e vibrante nella dimensione gustativa.

# LA GRIFFE

## FATTORIA CORONCINO

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Gaiospino

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 9.500
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Fattoria Coroncino
Proprietà: famiglia Canestrari
Enologo: Lucio e Valerio Canestrari

La Fattoria Coroncino nasce nel 1981 a Staffolo tra le valli del Musone e dell'Esino, nelle Marche, in provincia di Ancona. Lucio Canestrari e la moglie Fiorella Di Nardo, oggi insieme anche al figlio Valerio, lavorano secondo i principi dell'agricoltura biologica prima (dal 1992) e della biodinamica poi. Questa azienda infatti interpreta il Verdicchio con grande personalità, dando vita a vini di grande struttura e intensità aromatica, che sono diventati un punto di riferimento per gli amanti della tipologia. Sin dal principio della loro avventura enologica, i coniugi Canestrari hanno coltivato i vigneti, che in origine non superavano i tre ettari di superficie, con grande attenzione ambientale, praticando l'inerbimento (dal 1983) e senza alcuna forzatura per le piante (le concimazioni sono cessate nel 1995), adottando, in cantina, un uso di quantità minime di solforosa e l'utilizzo dei lieviti indigeni. Oggi le vigne della Fattoria coprono in totale 17,5 ettari, dislocati fra i 250 e 400 metri sul livello del mare. 9,5 ettari sono iscritti all'Albo del Verdicchio dei Castelli di Jesi e si trovano nei Cru Coroncino, Cupramonata e San Paolo di Jesi, fra i luoghi più vocati per la coltivazione del bianco marchigiano, anche grazie, oltre alle felici condizioni climatiche dell'areale, alla natura dei terreni ricchi di marna calcarea. I proprietari amano precisare di non appartenere ad alcuna associazione e di essere liberi di fare il vino come piace a loro, piacevole, leggero e ricco degli aromi di questa terra. Per riassumere questa filosofia produttiva i Canestrari hanno adottato dal romanesco il motto che compare su tutte le loro retro-etichette: "'ndo arivo metto 'n segno". La produzione annua dell'azienda è mantenuta volutamente bassa, poco sopra le 60.000 bottiglie complessive, per privilegiare al massimo l'espressività del Verdicchio. L'uva è vendemmiata con maturazioni molto avanzate, a cui seguono fermentazioni a temperatura controllata. Il primo impianto è stato messo a dimora nel 1982 (ettari 0,54) per poi raggiungere in totale, sempre nella fase iniziale del progetto, i 2,8 ettari, con il primo imbottigliamento effettuato nel 1986. Nel 1988 l'acquisto del vigneto di Spescia, permise di produrre 16.000 bottiglie, e tra queste per la prima volta anche l'etichetta "Vigna Gaia", che oggi è diventata "Gaiospino", oggetto del nostro assaggio. La versione 2018 di questo Verdicchio Classico possiede profumi di frutta a polpa gialla matura, cenni di salvia e menta e leggeri tocchi terrosi. In bocca, il vino si sviluppa sapido e contrastato, con sorso tonico e articolato, fino ad un finale caldo e ancora fruttato.

# BEST BUY

## MONCARO

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Verde Ca' Ruptae

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 90.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Terre Cortesi Moncaro
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Riccardo Cotarella, Giuliano D'Ignazi

Un vino tutto da bere questo Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Verde Ca' Ruptae 2020 di Terre Cortesi Moncaro, cantina sociale di rilievo - non solo per le Marche - che è il risultato della fusione di tre realtà cooperative situate nei Castelli di Jesi, Conero e Piceno e che conta su 1.200 ettari a vigneto e una produzione complessiva di 7.500.000 di bottiglie. Di colore giallo paglierino intenso, al naso offre aromi di erbe aromatiche, frutti bianchi maturi e mandorla dolce. In bocca, l'ingresso è morbido e caldo, poi lo sviluppo assume caratteri di buona freschezza e sapidità, che terminano in un finale solido e dai tocchi ancora fruttati, dolci e ammiccanti.

## COLPAOLA

Doc Verdicchio di Matelica

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 38.100
Prezzo allo scaffale: € 11,00
Azienda: Società Agricola Tenuta Colpaola
Proprietà: famiglia Porcarelli
Enologo: Aroldo Bellelli

L'azienda di proprietà di Francesco Porcarelli e Stefania Peppoloni, 10 ettari a vigneto in biologico per una produzione complessiva di 50.000 bottiglie, si trova a 650 metri sul livello del mare e rappresenta la cantina "più alta" del comprensorio di Matelica. Inutile rimarcare la capacità dei vini dell'azienda di Braccano di esaltare le peculiarità pedoclimatiche del loro terroir. E allora ecco un Verdicchio di Matelica 2019 dai profumi a dir poco ariosi e fragranti che passano dagli agrumi ai fiori di campo fino a tocchi di pietra focaia. In bocca, ritmo e dinamica non mancano grazie ad una acidità spiccata e ad una sapidità continua, che attraversa un sorso polposo e solido.

## BRUNORI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Le Gemme

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 23.000
Prezzo allo scaffale: € 9,00
Azienda: Azienda Vitivinicola Brunori
Proprietà: famiglia Brunori
Enologo: Carlo e Giorgio Brunori

7 gli ettari a vigneto per una produzione di 50.000 bottiglie per la cantina della famiglia Brunori, nata nel 1956 e che si trova a Jesi. Stile essenziale e convincente per le etichette di casa con vinificazioni in acciaio ed affinamenti in cemento, che esaltano le caratteristiche più intime del Verdicchio. Ecco allora il Verdicchio Classico Le Gemme 2020, semplice quanto ben fatto, a presentarsi nella sua solida espressione varietale, che mette in fila aromi di fiori di tiglio, anice e mandorla, con qualche tocco gessoso a rifinitura. In bocca, lo sviluppo è dinamico e continuo, con fragranza e sapidità protagoniste per un sorso agile e scattante e per un vino tutto da bere.

## PIEVALTA

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Dominè Chiesa del Pozzo

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 18.000
Prezzo allo scaffale: € 11,00
Azienda: Società Agricola Pievalta
Proprietà: Barone Pizzini
Enologo: Alessandro Fenino, Sergio Paolucci

Di proprietà della franciacortina Barone Pizzini, che l'ha costituita nel 2002, Pievalta si trova a Maiolati Spontini in provincia di Ancona, nel cuore del territorio dei Castelli di Jesi. L'azienda, 34 ettari a biologico per 70.000 bottiglie complessive, ha saputo distinguersi per la produzione di Verdicchio autentici, dalla cifra stilistica ben leggibile, capaci anche di dimostrare le spiccate doti di longevità del vitigno marchigiano per eccellenza. Il Dominè Chiesa del Pozzo 2018, vinificato e affinato in acciaio e in parte in legno grande, possiede aromi soprattutto agrumati con tocchi gessosi, che introducono ad una progressione gustativa vitale, sapida e persistente.

## VINTAGE

## SARTARELLI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Tralivio

Vendemmia: 2011
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 85.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Sartarelli Società Agricola
Proprietà: Donatella Sartarelli, Patrizio Chiacchiarini
Enologo: Tommaso Chiacchiarini Sartarelli

Avviata verso la metà degli anni Sessanta con la vendita delle uve allevate, l'azienda Sartarelli prende il via nel 1972 come marchio capace di presentare al mercato le proprie bottiglie. Oggi la cantina è condotta da Patrizio Chiacchiarini e dalla moglie Donatella Sartarelli. I 55 ettari di vigna, da cui si ricavano 300.000 bottiglie complessive, si trovano nel Comune di Poggio San Marcello, a 350 metri sul livello del mare. Le contrade su cui insistono sono: Coste del Molino, Tralivio e Balciana. Veri e propri Cru che finiscono in etichette distinte. Lo stile della cantina di Coste del Molino incarna un certo classicismo che vede il Verdicchio portato alla sua massima maturazione (e in qualche caso, come nel Balciana, anche in sovra-maturazione), mentre vinificazioni ed affinamenti sono compiuti solo in acciaio. E i vini, partendo da una ricchezza strutturale non indifferente, si segnalano fra quelli più in grado di affrontare l'invecchiamento. Come nel caso del Tralivio 2011, oggetto del nostro assaggio. Un bianco che aromaticamente ha sensazioni di pietra focaia e mandorla matura ed in bocca è pieno, sapido e avvolgente.

## L'OUTSIDER

## LA STAFFA

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore La Staffa

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Società Agricola La Staffa
Proprietà: Riccardo Baldi
Enologo: Riccardo Baldi, Umberto Trombelli

Riccardo Baldi, nonostante la sua giovane età, è riuscito a conquistarsi un ruolo da protagonista nell'areale del Verdicchio di Jesi con interpretazioni di questo vitigno, versatile e al contempo complesso e intrigante, ambiziose e mai banali. La sua azienda, 10 ettari a vigneto condotti a biologico, per 45.000 bottiglie di produzione complessiva, è decisamente balzata agli occhi degli appassionati e degli addetti ai lavori per uno stile che prevede fermentazioni spontanee, assemblaggi dalle varie parcelle di vigneto sempre ben centrati e per vinificazioni e affinamenti che alternano acciaio e cemento. Un approccio meditato che regala vini di ottima finezza olfattiva e solido nerbo sapido, sempre più smaglianti e dal rigoroso legame con il territorio da cui vengono ottenuti. Come nel Caso del Verdicchio Classico Superiore La Staffa 2019, un vino che regala una raffinata espressione varietale, fatta di rimandi alla mandorla fresca, tocchi di anice e leggeri cenni di erbe aromatiche. La bocca è altrettanto riuscita: piacevolmente grintosa, con accenti sapidi e croccanti che trovano un degno finale in una bellissima nota salina.

# PAROLA DI ENOTECA

ENOTECA LA FORTEZZA DI MONTALCINO

## ENOTECA PASQUALINI

**C.C. ALBERTO, 62/A - ANCONA**

L'Enoteca Pasqualini di Ancona (tel. +39 071 2810232) offre una mirata selezione del meglio dei Verdicchio marchigiani, insieme alle altre proposte della Regione. Ma non solo. La proposta proveniente dal resto d'Italia è altrettanto articolata e non mancano anche mirate digressioni fuori dai confini nazionali, con la Francia a svolgere il ruolo di protagonista:

### COSA VENDE

**Egly Ouriet, Champagne Brut Gran Cru - € 89,00**
Uno dei migliori interpreti del Pinot Noir della Champagne

**Tiefbrunner, Alto Adige Pinot Nero 2019 - € 19,00**
Declinazione altoatesina del Pinot Nero tutta da scoprire

**Château Gassier, Côtes de Provence Rosato Esprit Gassier 2018 - € 15,00**
Uno dei migliori rosati provenzali, di recente balzati alla massima notorietà

**Casanova di Neri, Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2015 - € 94,00**
Etichetta ormai diventata iconica per Montalcino

**Braida, Asti Barbera Bricco dell'Uccellone 2017 - € 59,00**
Classica e intramontabile prima interpretazione d'alto livello della Barbera

**Fattoria Lucesole, Rosso Conero Campofiorito 2017 - € 8,90**
Un rosso generoso e di bella complessità

**Arcari e Danesi, Franciacorta Dosaggio Zero 2016 - € 28,00**
Freschezza e bevibilità i marchi di fabbrica delle bollicine franciarcortine

**La Monacesca, Verdicchio di Matelica Mirum Riserva 2018 - € 22,50**
Uno dei migliori Verdicchio di Matelica in circolazione

**Vie di Romans, Friuli Isonzo Friulano Dolée 2019 - € 25,00**
I bianchi firmati da questa cantina sono ormai un punto di riferimento

**Abbazia di Novacella, Alto Adige Kerner 2019 - € 13,00**
Vitigno nordico dalle caratteristiche intriganti

### COSA CONSIGLIA

**Pantaleone, Falerio Pecorino Onirocep 2019 - € 11,50**
Fragrante e per nulla banale questo bianco ottenuto da un vitigno di gran moda

**Fattoria Coroncino, Verdicchio Classico Superiore Gaiospino 2018 - € 19,90**
Una delle migliori interpretazioni tra i Verdicchio senza compromessi

**La Calcinara, Rosso Conero Il Cacciatore di Sogni 2018 - € 10,00**
Succoso e solare questo rosso marchigiano

**Fattoria San Lorenzo, Marche Bianco Le Oche 2019 - € 9,50**
Una variazione sul tema bianchista di bella personalità

**Fattoria Le Terrazze, Metodo Classico Brut Donna Giulia - € 17,50**
Fresco e godibile questo Metodo Classico marchigiano

**Umani Ronchi, Rosso Conero Campo San Giorgio Riserva 2016 - € 37,00**
Un vino che è una sicurezza come la cantina che lo firma

**Cavalieri, Verdicchio di Matelica Fornacione 2018 - € 13,90**
Affilato e sapido coerentemente Verdicchio di Matelica

**Santa Barbara, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Le Vaglie 2020 - € 10,00**
Appagante e immediatamente piacevole ma mai banale

**Pievalta, Castelli di Jesi Verdicchio Classico San Paolo Riserva 2017 - € 16,50**
Uno dei Verdicchio più propensi ad accettare la sfida del tempo

**Velenosi, Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare 2017 - € 28,50**
Un rosso dalla costanza qualitativa affermata e riconosciuta

### LA SCELTA DELL'ENOTECARIO

## PODERI MATTIOLI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi
Classico Superiore Ylice

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Az. Agricola Mattioli Giordano
Proprietà: famiglia Mattioli
Enologo: Giacomo Mattioli

Poderi Mattioli è una piccola realtà con base a Serra de' Conti in provincia di Ancona, che conta su 6,50 ettari a vigneto in conduzione biologica, per una produzione complessiva di 40.000 bottiglie. Siamo in uno dei luoghi più vocati per la produzione del Verdicchio di Jesi che, evidentemente, ha convinto, nel 2010, i fratelli Giordano e Giacomo Mattioli a smettere di vendere le proprie uve, prodotte fin dagli anni Sessanta del secolo scorso, per passare ad un progetto vitivinicolo a tutto tondo con la commercializzazione delle proprie etichette. In poco più di un decennio, sono riusciti, con umiltà e impegno, ad emergere aziendalmente con una visione del Verdicchio solida e coerente e ad imporsi come una delle realtà produttive più rilevanti dei Castelli di Jesi. Il Verdicchio Classico Ylice 2018, affinato dai 6 agli 8 mesi in acciaio a seconda delle caratteristiche dell'annata, profuma di fiori di acacia, rosa, polpa di pesca e mandorla fresca. In bocca, il vino possiede uno sviluppo continuo e fragrante, con sapidità in primo piano fino ad un finale tonico, dai lampi salini particolarmente piacevoli.

### LA SORPRESA

## BUSCARETO

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 8,00
Azienda: Società Conti di Buscareto
Proprietà: Enrico Giacomelli, Claudio Gabellini
Enologo: Marco Gozzi

La storia dell'azienda Buscareto con sede ad Ostra in provincia di Ancona, si svolge tutta all'interno del Nuovo Millennio (a partire dal 2002) ed è animata dalla volontà di due imprenditori informatici, Enrico Giacomelli e Claudio Gabellini con la passione per il vino. Una volta rilevati vigneti e cantina di un vecchio podere, la nuova gestione ha operato ingenti investimenti per renderla una moderna impresa vitivinicola. 70 gli ettari vitati, divisi in tre appezzamenti. Il più rilevante, quello di Ripalta d'Arcevia, sul versante nord della valle dell'Esino, interamente dedicato al Verdicchio. Lacrima padrona del vigneto in Contrada Sant'Amico di Morro d'Alba e in Pianello, dove si trova la sede aziendale. Montepulciano e Sangiovese prosperano tra la zona di Monte San Vito e quella di Camerata Picena. Il Verdicchio dei Castelli di Jesi 2020 è bianco immediatamente piacevole. I suoi profumi spaziano dai fiori bianchi ai tocchi di mela verde con qualche lampo che sa di mandorla fresca. In bocca, il sorso è ben bilanciato, fragrante e spinto da una buona verve acida che ne contrasta la dolcezza di fondo.

# NON SOLO VINO

Associazione Italiana Sommelier

## SPUNTATURE

### CON LE CARTE IN REGOLA

Il Verdicchio ha le carte in regola per meritarsi il posto che gli spetta, cioè quello di migliore varietà a bacca bianca italiana. Pur trattandosi di un vitigno diffuso anche in altre parti d'Italia (Umbria e Abruzzo, soprattutto) solo nelle Marche riesce ad esprimersi al meglio. Quindi è un vitigno profondamente legato all'areale dove viene coltivato per la maggior parte. Possiede nelle sue due varianti quello dei castelli di Jesi in Provincia di Ancona e quello di Matelica in Provincia di Macerata, caratteri marcatamente diversi, capaci di esaltare le due sottozone. In generale, i vini prodotti a Jesi tendono a esibire un corpo maggiore rispetto al Verdicchio di Matelica, mentre quest'ultimo è più dotato dal punto di vista olfattivo. Un dato che, nelle migliori declinazioni, è già codificato nei fatti, rafforzando il legame esclusivo di questo vitigno con due differenti e circoscritti terroir. Il Verdicchio è un vitigno duttile, adatto alle più diverse tecniche di allevamento e di vinificazione, ma ha dalla sua anche una non secondaria resistenza al caldo, che, purtroppo, sarà uno delle criticità da tenere maggiormente d'occhio nel prossimo futuro. In più non teme di certo il passare del tempo, qualunque sia il metodo del suo affinamento. Ecco, con tali caratteristiche, qui sommariamente riassunte, ci chiediamo perché sempre più spesso troviamo etichette, che, pur mantenendo un livello qualitativo di buona caratura, vengano prodotte con metodologie (pensiamo soprattutto alla tendenza di lasciare del residuo zuccherino nei vini e/o a valorizzare la componente di varietà alloctone permessa dal disciplinare di produzione) che quelle carte in regola finiscono per sminuire.

## PAROLA DI RISTORANTE

### LA MADONNINA DEL PESCATORE

**VIA LUNGOMARE ITALIA, 11 - SENIGALLIA (AN)**

Tel: +39 071 698267
Sito Web: www.morenocedroni.it

Il percorso di Moreno Cedroni è iniziato 37 anni fa con questo ristorante aperto a pochi metri dalla sua casa natìa. Da allora l'evoluzione personale e quindi professionale è stata continua, senza mai tradire quel primo passo, anzi arricchendolo di satelliti golosi: i piatti crudi del Clandestino in bocca la mare di Portonovo, il cibo di strada in piazzetta a Senigallia di Anikò, l'Officina che produce conserve, il laboratorio di ricerca e sviluppo The Tunnel, e infine l'Orto Marino, dedicato ai sapori e agli odori che la nonna raccoglieva sul lungomare senigalliese. Un tassello dietro l'altro che ha portato lo chef bistellato ad innamorarsi prima del crudo, poi dell'immortalità del cibo, sempre all'insegna del pesce, ma senza mai dimenticare la carne, che fa capolino nei suoi menù. E senza mai dimenticare il vino, cui ha dato profondità di campo scegliendo mirate verticali dei etichette locali: per dare lustro alla Madonnina, ai produttori e alla sua regione tutta.

### LA TOP 5 DI "LA MADONNINA DEL PESCATORE"

**1°** **Fattoria Coroncino,** **Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Sup Gaiospino 2015 - Magnum € 90,00**
Il primo Verdicchio prodotto dall'azienda dei coniugi Canestrari

**2°** **Bucci,** **Castelli di Jesi Verdicchio Classico Villa Bucci Riserva 2006 - Magnum € 340,00**
Ormai un vino che sta nell'Olimpo della migliore produzione enoica del Bel Paese

**3°** **Garofoli,** **Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium 2008 - € 50,00**
Sempre impeccabile la declinazione del Verdicchio dell'azienda di Castelfidardo

**4°** **Santa Barbara,** **Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Stefano Antonucci 2007 - Magnum € 130,00**
Un bianco stilisticamente particolare, lungo e materico, giocato su calde note di frutta

**5°** **Fattoria Monacesca,** **Verdicchio di Matelica Mirum 2013 - € 70,00**
L'azienda che storicamente ha lanciato la variante "Matelica" del Verdicchio

## IL BUONO DEL TERRITORIO

### MIELE DI QUERCIA

**COOPERATIVA APICOLTORI MONTANI**
LOCALITÀ SALOMONE, 437
MATELICA (MC)

Tel: +39 339 2357888
Sito Web:
www.cooperativaapicoltorimontani.it

Evidentemente Matelica deve la sua notorietà al Verdicchio, che in questo spicchio di Marche si caratterizza in modo diverso da quello prodotto nell'areale dei Castelli di Jesi. Ma a Matelica c'è chi conduce un'attività produttiva in tutt'altra direzione. La cooperativa Apicoltori Montani, costituita alla fine del 2002, e da subito certificata a biologico, realizza vari prodotti a base di miele. E, mentre il mondo perde circa il 50% del patrimonio apistico con gravissimi danni per l'agricoltura e la biodiversità dell'ambiente, la Cooperativa riesce ad aumentare il proprio patrimonio apistico. Dal 2008, inoltre, in aggiunta all'opera svolta dalla Fattoria didattica Ligustica (dedicata soprattutto alla formazione delle scolaresche e dei turisti), è cominciata anche l'organizzare di corsi di specializzazione di 1° e 2° livello per futuri apicoltori, in una visione a tutto tondo di questa antica arte. Oggi la Cooperativa Apicoltori Montani è la più grande delle Marche e conta su 115 soci per la gestione di circa 6.500 alveari. Abbastanza raro, prodotto in maniera discontinua nei luoghi dove esistono ancora boschi estesi di querce, il miele di Quercia possiede proprietà molto particolari, producendo un'efficace azione sul metabolismo, sull'intestino, sul sistema nervoso, sull'apparato respiratorio, sullo stomaco, e sul cuore. Quello prodotto dalla Cooperativa Apicoltori Montani di Matelica è poco dolce, delicato e, al contempo, persistente, con netti sentori di datteri e caramelle di zucchero d'orzo, di croccante, di caramello, fichi sciroppati e di composta di frutta.

## 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

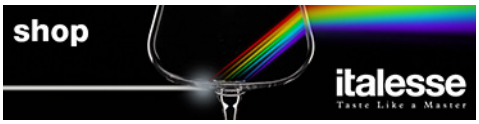
Foto di copertina: © Istituto Marchigiano di Tutela Vini

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



SIGNORVINO
100% VINI ITALIANI