N. 199

GIUGNO 2022

WineNews

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 199 - Giugno 2022 - 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



GIUGNO 2022

IL VERDICCHIO DELLE MARCHE

SOTTO LA LENTE

one foodstep beyond

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.tastefvg.it



BUCCI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Villa Bucci Riserva

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 23.000
Prezzo allo scaffale: € 48,00
Azienda: Azienda Agricola Fratelli Bucci
Proprietà: fratelli Bucci
Enologo: Gianni Gasperi, Stefano Vici

Il Villa Bucci Riserva 2018, forse una delle sue migliori versioni, possiede naso articolato che sa di erbe aromatiche, anice e camomilla. In bocca, il sorso è solido eppure agile e dalla continua e incisiva sapidità. I Verdicchio di Ampelio Bucci, probabilmente la cantina di riferimento della denominazione bianchista marchigiana, hanno decisamente contribuito al rilancio di un intero territorio, mettendo in mostra, pionieristicamente, le doti del vitigno marchigiano per eccellenza. L'azienda, 31 ettari a vigneto biologico per una produzione complessiva di 120.000 bottiglie, è senza dubbio una certezza per qualità e carattere in qualunque delle tipologie prodotte.

(are)



TENUTE SAN SISTO

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Massaccio

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 33.000
Prezzo allo scaffale: € 15,50
Azienda: Tenute San Sisto
Proprietà: Angelini Wine & Estates
Enologo: staff tecnico aziendale

Morbido e sapido, fresco - quasi citrino nel suo incedere in bocca, il Massaccio 2020 profuma e sa di mandorla soprattutto, concedendo solo in seconda battuta ai profumi di fiori di campo, pera e melone bianco di guadagnarsi il loro spazio. Questo vino, insieme alla Riserva San Sisto, risulta dalla valorizzazione che il Gruppo Angelini ha iniziato nel 2015 sulle proprietà marchigiane. Il Massaccio, in particolare, proviene dal vigneto Maiolati, 24 ettari posti a 400 metri di altezza che guardano a sud, verso Cupramontana. Il suolo, leggermente alcalino e calcareo, aiuta ad ottenere vini di corpo ma fini e profumati, che la scelta di una vinificazione in cemento riesce a enfatizzare.

(ns)



UMANI RONCHI

Docg Castelli di Jesi Verdicchio Classico Plenio Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 22.000
Prezzo allo scaffale: € 23,00
Azienda: Azienda Vinicola Umani Ronchi
Proprietà: famiglia Bianchi Bernetti
Enologo: Giuseppe Caviola, Giacomo Mattioli

Il Verdicchio Classico Plenio Riserva, prima annata 1995, rappresenta una delle etichette più importanti dell'azienda della famiglia Bernetti, ormai un solido punto d'approdo per gli appassionati più esigenti. Ottenuto da un vigneto impiantato agli inizi degli anni Novanta, è fermentato parte in acciaio e parte in legno grande, effettua solo parzialmente la fermentazione malolattica e affina per 12 mesi negli stessi contenitori dove ha fermentato a contatto con i lieviti. La versione 2020 profuma di frutta bianca, erbe aromatiche e tocchi di anice e spezie. In bocca, il sorso è fragrante sapido e lungo con piacevoli rimandi sul finale che sanno di mandorla fresca.

(fp)



STEFANO ANTONUCCI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 55.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Azienda Agricola Santa Barbara
Proprietà: Stefano Antonucci
Enologo: Pierluigi Lorenzetti, Daniele Rotatori

Santa Barbara, l'azienda di Stefano Antonucci, ormai rappresenta una bella realtà delle Marche enoiche, espressa da vini ben eseguiti e affidabili. Con i suoi 40 ettari di vigna, la cantina con sede a Barbara produce un portafoglio etichette molto articolato e distribuito su 900.000 bottiglie, non solo in direzione bianchista, evidentemente, ma anche con vini rossi a denominazione e qualche mirata digressione tra quelli cosiddetti "innovativi". Il Classico Superiore 2019 propone aromi tendenzialmente fruttati con tocchi di anice e fiori bianchi. In bocca, il sorso è affilato e deciso con la sapidità a svolgere il ruolo di protagonista, rendendo la beva godibile e golosa.

(fp)

EDITORIALE

IL LAVORO DELL'ISTITUTO MARCHIGIANO TUTELA VINI

Dal 1999, l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini (Imt) è il "regista" del panorama enoico marchigiano e rappresenta l'89% dell'imbottigliato della zona di riferimento, incidendo per il 45% sull'intera superficie vitata regionale (oltre 7.500 ettari nelle province di Ancona, Macerata, Fermo e Pesaro-Urbino). Dopo quasi 25 anni di paziente lavoro alle sue spalle, è possibile tracciare un primo bilancio, se pure provvisorio, dello "stato dell'arte" del panorama regionale del vino costruito dall'Istituto, guardandolo soprattutto attraverso la "lente" del Verdicchio (2.000 sono gli ettari coltivati con questa varietà, con 443 produttori di uve, 100 cantine vinificatrici e 124 imbottigliatori). Il primo obbiettivo ormai in vista è quello della sua promozione e valorizzazione, sviluppato anche grazie ad un'attività sinergica con la Regione. Secondo: il Verdicchio è stato ormai liberato dal peso della sua "fama" di vino "quantitativo" acquisita negli anni Sessanta, per diventare un prodotto eclettico e duttile (si pensi agli spumanti o ai passiti), capace di occupare l'intero spettro qualitativo: dalle etichette più immediate a quelle più articolate e capaci di notevole longevità. Terzo: i vini dei Castelli di Jesi e Matelica non hanno mai, nel recente passato, mostrato tentennamenti qualitativi e i produttori, cresciuti in consapevolezza, offrono con continuità una proposta distinta e costantemente livellata verso l'alto. E qui l'elenco delle cantine, oltre a quelle recensite in monografia, potrebbe essere ancora più lungo, citando, di passaggio, Sartarelli, Lucchetti, Tombolini, Belisario, Monacesca, Brunori, Vicari, Velenosi e Cimarelli, in un mix di vecchie e nuove conoscenze. Certo, molto è ancora da fare, se non altro guardando alle imprevedibili sfide dell'oggi, ma la situazione segnala un percorso ormai ben leggibile. Buona lettura.

(fp)

ALLO SCAFFALE

vinitaly VERONA 3-5 APRILE 2023
CARAIBA luxury
VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura
VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

CASA LUCCIOLA

Doc Verdicchio di Matelica

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 6.500
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Azienda Agricola Casa Lucciola
Proprietà: Luca Cruciani
Enologo: Goffredo Agostini

Piccola azienda a conduzione familiare, 4 gli ettari coltivati a vigneto con metodica biodinamica, Casa Lucciola, di proprietà della famiglia Cruciani, si trova nell'omonima località, nel cuore della Doc Verdicchio di Matelica a 430 metri sul livello del mare ed è arrivata di recente (2018 la prima annata imbottigliata) nello scenario produttivo di questo areale. La cantina, al rigore praticato in vigna, affianca operazioni di vinificazione ridotte all'essenziale. La versione 2021 del suo Verdicchio di Matelica possiede profumi di frutti bianchi e cenni terrosi. In bocca, il sorso è deciso e ben ritmato, dalla sapidità spiccata e dal finale solido che torna sui toni fruttati. **(fp)**

PIEVALTA

Docg Castelli di Jesi Verdicchio San Paolo Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 11.865
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Pievalta Società Agricola
Proprietà: Barone Pizzini
Enologo: Alessandro Fenino, Sergio Paolucci

L'obiettivo di Alessandro Fenino e Silvia Loschi (che gestiscono la biodinamica Pievalta di Barone Pizzini), è di usare il Verdicchio come strumento per raccontare i Castelli di Jesi. Compresa San Paolo, dal fascino particolare, per la complessità dei suoli della collina e del bosco in cima, che cinge le rovine medievali: la porzione di vigna è ripida, piantata su arenaria e attraversata delle correnti fresche che il bosco incanala fra i filari. Dopo un lungo affinamento su fecce fini, la 2019 dà un Verdicchio intenso di fiori di tiglio e pesca, con cenni d'idrocarburo, che in bocca gioca fra calore, acidità appuntita e rotonda sapidità e tanta mandorla dolce-amara nel finale. **(ns)**

GAROFOLI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 45.000
Prezzo allo scaffale: € 19,00
Azienda: Casa Vinicola Giacchino Garofoli
Proprietà: Carlo e Gianfranco Garofoli
Enologo: Carlo Garofoli

4 proprietà diverse che raggruppano 50 ettari di vigna, 1,6 milioni di bottiglie prodotte e una storia familiare che parte dal 1871 per arrivare ad oggi, con due fratelli che lavorano insieme alla quinta generazione. Questa è Garofoli, cantina che ha contribuito a diffondere i vini marchigiani nel mondo, grazie ad una forza d'esportazione che tocca il 60% della loro vasta produzione. Il Podium è una versione strutturata di Verdicchio, ottenuta dalla vendemmia posticipata dei grappoli e un lungo affinamento su fecce nobili. L'annata 2020 è intensa nei profumi dolci di fiori e frutta bianca, ma altrettanto incisiva in freschezza pepata e nel lungo retrogusto ammandorlato. **(ns)**

TENUTA DI TAVIGNANO

Docg Castelli di Jesi Verdicchio Classico Misco Riserva

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Agri. Lucangeli Aymerich di Laconi
Proprietà: S. Aymerich, O. de la Feld
Enologo: Pierluigi Lorenzetti, Paolo Novelli

La cantina condotta da Stefano Aymerich e da sua nipote Ondine De La Feld, fu acquistata nel 1975 ed oggi può contare su 31 ettari coltivati a vigneto in biologico, per una produzione complessiva di 150.000 bottiglie. La svolta enologica determinante è arrivata negli anni Novanta del secolo scorso, quando la cantina di Cingoli cominciò a farsi notare con vini ben eseguiti, dalla cifra stilistica solida, sobriamente moderna e dalla notevole capacità di affrontare il tempo. Il Castelli di Jesi Verdicchio Misco Riserva 2018 possiede profumi di limone, mandorla tostata e tocchi di frutta candita. In bocca, il sorso è accattivante, saporito e dal finale intenso e persistente. **(fp)**

LA GRIFFE



BORGO PAGLIANETTO

Docg Verdicchio di Matelica Jera Riserva

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 24,00
Azienda: Società Agricola Borgo Paglianetto
Proprietà: Mario Basilissi, Luciano Bruzzechesse, Pierandrea Farroni, Antonio e Giovanni Battista Roversi
Enologo: Aroldo Bellelli

Borgo Paglianetto, azienda vitivinicola situata in località Pagliano (Matelica), viene fondata nel 2008 ed è il risultato della fusione di due realtà produttive: Pagliano Tre e Del Carmine. Condotta da un team composto da cinque soci - Luciano Bruzzechesse, Giovanni Battista Roversi, Pierandrea Farroni, Mario Basilissi e Antonio Roversi, a cui si aggiunge l'esperto enologo Aroldo Bellelli - rappresenta, con la sua gioventù operativa, un tratto significativo del corso della denominazione del Verdicchio di Matelica, che, soprattutto, nel recente passato, sta dimostrandosi areale in crescita non solo in termini di dinamismo imprenditoriale, ma anche dal punto di vista qualitativo della sua produzione. La proprietà si estende su 90 ettari complessivi, coltivati a seminativi nella sua fetta più cospicua con 29 ettari, dedicati, invece, alla coltivazione della vite. Un vigneto certificato bio dal 2013, così come tutto il processo di lavorazione in cantina, che si trova sulle colline matelicesi in una valle chiusa, l'Alta Valle dell'Esino, l'unico caso nelle Marche dato dall'insolito orientamento nord-sud. La produzione complessiva si attesta sulle 110.000 bottiglie di cui soltanto 15000 sono quelle ottenute da varietà a bacca rossa, con tre Igt: "Matetis" Montepulciano in purezza affinato per 15 mesi in legno grande, "Ergon", un blend a base di Sangiovese, Merlot e Lacrima di Morro d'Alba, maturato in acciaio per 6 mesi e "Terravignata" che per uvaggio e invecchiamento ricalca il protocollo dell'"Ergon". Sono invece 7 le referenze a base di Verdicchio, tutte targate Dop Matelica: "Terravignata", "Petrara", "Vertis", "Ergon", il passito (l'unico affinato in legno piccolo), lo spumante Metodo Classico (sui lieviti per 40 mesi) e il Riserva "Jera" che resta in acciaio sulle sue fecce fini per 18 mesi, a ribadire la vocazione decisamente bianchista dell'azienda, che declina il Verdicchio del particolare terroir di Matelica con buona autorevolezza e stile tendenzialmente brillante, capace di differenziare l'articolato portafoglio etichette all'insegna soprattutto della piacevolezza e della precisione d'esecuzione. Porta il nome di un carattere runico il Verdicchio di Matelica Riserva Jera, oggetto del nostro assaggio, legato al significato di "raccolto", "cambiamento ciclico", "anno". Una specie di auspicio nel bicchiere, che ribadisce il ruolo di questo Verdicchio di Matelica quale vino di punta di Borgo Paglianetto. La versione 2017 propone un gioco aromatico dai cenni di anice, mandorla fresca, frutti tropicali e agrumi. In bocca, prevale la sapidità e uno sviluppo ampio e sempre ben accentato da tocchi fragranti che rimandano ancora agli agrumi. **(fp)**



BEST BUY





ANDREA FELICI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 74.000
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Azienda Agricola Andrea Felici
Proprietà: Leopardo Felici
Enologo: Aroldo Belelli

Il Verdicchio Classico Superiore 2021 è bianco rispettoso di un'annata tendenzialmente calda, declinata con autorevolezza attraverso profumi di frutti bianchi maturi e tocchi di anice, ad anticipare uno sviluppo gustativo dai toni dolci ben contrastati da una sapidità continua e incisiva. L'azienda condotta da Leopoldo Felici, posta fra Apiro e Cupramontana, conta su 12 ettari a vigneto in conduzione biologica per 74.000 bottiglie complessive. Le sue etichette appartengono ormai al novero di quelle più significative dell'areale, mostrando con confortante continuità una cifra stilistica ben leggibile, che fa della freschezza, della tensione e della profondità i suoi punti di forza. **(fp)**

MONTECAPPONE

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore ad 1194 Federico II

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Soc. Agrivinicola Montecappone
Proprietà: famiglia Bomprezzi Mirizzi
Enologo: Lorenzo Landi

I vini di Gianluca Mirizzi sono tra le espressioni più interessanti del Verdicchio dei Castelli di Jesi, proponendo un modello di declinazione bianchista, che ne richiama le esecuzioni più significative, comprese le più nobili prodotte fuori dai confini nazionali. L'obbiettivo è quello di offrire bianchi dal respiro temporale lungo, capaci al contempo di mantenere intatte le caratteristiche aromatiche del Verdicchio. Una ricerca che passa da esecuzioni impeccabili, come quella del Classico Superiore ad 1194 Federico II 2019, vino dai profumi di anice e mandorla fresca che accompagnano un sorso affilato, profondo e raffinato, dai continui accenti sapidi. **(fp)**

MONCARO

Docg Castelli di Jesi Verdicchio Vigna Novali Riserva

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Terre Cortesi Moncaro
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Giuliano d'Ignazi, Riccardo Cotarella

Terre Cortesi Moncaro, cantina sociale di significativo rilievo - non solo per le Marche - è il risultato della fusione tra tre realtà cooperative situate nei Castelli di Jesi, Conero e Piceno e conta su 1.200 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 10.000.000 di bottiglie. Numeri non certo confidenziali che poggiano su uno stile aziendale che privilegia vini dall'impatto immediatamente piacevole e senza spigoli e che portano in dote un invidiabile rapporto qualità/prezzo. Il Verdicchio Vigna Novali Riserva 2017 possiede aromi di limone candito e tocchi di frutti bianchi maturi. In bocca, il sorso è efficace, alternando dolcezza e sapidità fino all'ultima goccia. **(fp)**

COLÒGNOLA - TENUTA MUSONE

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore L'Incauto

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Azienda Agricola Tenuta Musone
Proprietà: Walter Darini
Enologo: Gabriele Villani

La cantina si trova in località Colognola di Cingoli che, come gli appassionati del Verdicchio ben sanno, è una specie di zona di marca, un confine tra due mondi, due territori ben distinti, due stili. Siamo sul crinale delle due denominazioni di riferimento del Verdicchio, quella dei Colli di Jesi e di Matelica. Ancora sulla prima per le carte, molto meno chiara per le uve, il clima e il tipo di vino che qui si ottiene. Comunque, il Verdicchio di Jesi Classico Superiore L'Incauto 2020 ha profumi di mela e pera, con un tocco di menta ed erba officinale. Bianco dal sorso piacevolmente sapido, possiede uno sviluppo docile e un finale ben profilato dai ritorni fruttati. **(fp)**

VINTAGE



COLONNARA

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Brut Ubaldo Rosi Riserva

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Marchedoc Società Cooperativa Agricola
Proprietà: coop. di soci produttori
Enologo: Agostino Pisani

Storia di una cooperazione di successo. Non è sempre facile, ma a volte accade. Tutto inizia per mano di 19 agricoltori, a Cupramontana, nel 1959. Storia pionieristica che oggi continua con successo, con 110 conferitori che controllano 160 ettari vitati, per una produzione complessiva di 1.200.000 bottiglie. Dal 2014, Colonnara è partner della "Pisaurum", altra realtà cooperativa con 60 ettari di vigneto in provincia di Pesaro. Ma al di là dei numeri, la forza di Colonnara è la capacità di realizzare vini legati al territorio, oltre ad innovare e sperimentare (vedi la produzione di spumanti a Metodo Classico e Charmat avviata in tempi non sospetti). Un pregio che mantiene la cantina sociale di Cupramontana in una posizione centrale per l'economia della zona e a ben figurare tra la folta schiera delle cantine marchigiane. Il Metodo Classico Ubaldo Rosi Riserva 2015 (primo anno Bio), con permanenza sui lieviti per 60 mesi, possiede profumi di camomilla ed erbe mediterranee, oltre che crosta di pane e agrumi. In bocca è affilato, ha una bollicina cremosa e un sorso vivace, congedandosi con un finale con leggera sensazione di rosmarino, davvero lungo. **(are)**

L'OUTSIDER



CIMARELLI E BROCANI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Due Stille

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 1.500
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Aziende Brocani e Cimarelli
Proprietà: Giuseppe Brocani e Luca Cimarelli
Enologo: Giuseppe Morelli

Due Stille sono due gocce e rappresentano Giuseppe Brocani e Luca Cimarelli, due produttori amici di Staffolo (uno dei castelli storici della Denominazione Castelli di Jesi), che hanno iniziato ad imbottigliare le proprie etichette negli anni Novanta, dopo 40 anni di attività viticola . Tutto è nato per gioco, a causa di Giuseppe Morelli, enologo che segue entrambe le aziende: nel 2018, coi campioni di Brocani al seguito, si accinge a preparare i tagli di Cimarelli e decide di unire i due vini "per vedere l'effetto che fa". La premessa è questa: Brocani si trova nella parte alta del paese, più fresca sia di clima che di terreno, e da Contrada Follonica ottiene vini eleganti e aromaticamente intensi; Cimarelli, al contrario, si trova nella parte bassa, con terreni più sciolti e clima più caldo, soprattutto in Contrada Coste, da cui ottiene vini di potenza e struttura. Brocani usa prevalentemente cemento vetrificato, Cimarelli acciaio. E l'effetto? La sintesi del meglio delle due cantine: un accenno di morbidezza vivacizzato da fresche note agrumate, la dolcezza dei fiori di acacia e del melone bianco, un allusione di idrocarburi e tanta mandorla bianca, fino a fine sorso. **(ns)**

PAROLA DI ENOTECA

ENOTECA LA FORTEZZA DI MONTALCINO

ENOTECA DELL'ANGOLO

VIA TRENTO, 25 - FALCONARA MARITTIMA (AN)

L'Enoteca Dell'Angolo della famiglia Paolinelli (tel. +39 071 912459) commercianti di vino che decidono nel 1978 di passare all'attività di enotecari, è da allora punto di riferimento per gli appassionati di Falconera ed oggi uno dei centri più specializzati nelle Marche per la vendita di bottiglie, diventando anche luogo d'elezione per i professionisti del settore:

COSA VENDE

La Vite Maritata, Rosso Piceno Superiore Cuore 2019 - € 12.00
Rosso succoso e pieno dalla beva piacevolmente rilassata

Pietramore, Trebbiano D'Abruzzo Superiore Ursa Minor 2018 - € 16.00
Fragrante nella sua progressione gustativa, quanto ben centrato nei suoi aromi

Simone Capecci, Offida Pecorino Ciprea 2021 - € 13.00
Bianco immediatamente piacevole e dal carattere non banale

Silvano Strologo, Marche Incrocio Bruni 54 Fior D'Acasia 2021 - € 8.00
Vitigno (Sauvignon e Verdicchio) di diffusione esclusivamente marchigiana

Terredora di Paolo, Vesuvio Lacryma Christi 2020 - € 15.00
Gusto sapido e incalzante che accompagna un naso altrettanto roccioso e vivace

Weingut Brundlmayer, Niederösterreich Grüner Veltliner L&T 2020 - € 20.00
Bianco austriaco affilato e quasi tagliente

Cològnola, Verdicchio Castelli Jesi Classico Superiore Ghiffa 2019 - € 12.00
Anice e mandorla fresca nei profumi di questo Verdicchio dalla timbrica classica

Fondazione Mach, Trento Mach Riserva del Fondatore 2017 - € 40.00
Spumante ben profilato e piacevolmente fragrante

Fallet-Crouzet, Champagne Grand Cru Blanc de Blancs - € 60.00
Champagne di buona fattura, prodotto da un piccolo viticoltore

Castello di Donoratico, Bolgheri Rosso Castello di Donoratico 2017 - € 40.00
Sensazioni mediterranea sono la firma inequivocabile dei rossi del bolgherese

COSA CONSIGLIA

Collestefano, Verdicchio Matelica 2020 - € 10.00
Probabilmente il miglior Verdicchio di Matelica, ancora dal prezzo imbattibile

Sartarelli, Verdicchio Castelli Jesi Classico Superiore Tralivio 2020 - € 15.00
Lettura tradizionalista del Verdicchio che continua ad avere i suoi aficionado

Podere L'Infinito, Verdicchio Castelli Jesi Cl. Sup. Cor de Leone 2019 - € 25.00
Ricco nel suo profilo aromatico, possiede gusto sapido e continuo

Colonnara, Verdicchio Castelli Jesi Brut Ubaldo Rosi Riserva 2014 - € 33.00
Bollicine di buona tensione aromatica e gustativa

Belisario, Verdicchio Matelica Cambrugiano Riserva 2018 - € 15.00
Uno dei punti di riferimento per il Verdicchio di Matelica

Vignamato, Verdicchio Castelli Jesi Classico Superiore Versiano 2020 - € 12.00
Un Verdicchio dal gusto fragrante e ben bilanciato

Umani Ronchi, Verdicchio Castelli Jesi Classico Riserva 2018 - € 20.00
Non deludono mai i vini della famiglia Bernetti

Bisci, Verdicchio Matelica 2021 - € 12.00
Tratti delicati nei profumi del Verdicchio di Matelica Bisci, dal gusto convincente

Vicari, Verdicchio Castelli Jesi Classico Capofila del Pozzo Buono 2021 - € 10.00
Profumi ammiccanti e sorso piacevole dai ritorni floreali e fruttate

Tenute Pieralisi, Verdicchio Castelli Jesi Cl. Superiore Villaia 2020 - € 16.00
Profumi morbidi e sapidi per un bianco dall'impostazione aromatica agrumata

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



FATTORIA SAN LORENZO

Marche Igt Bianco Il San Lorenzo

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 3.160
Prezzo allo scaffale: € 85,00
Azienda: Fattoria San Lorenzo
Proprietà: Natalino Crognaletti
Enologo: Natalino Crognaletti

È un simbolo delle Marche enoiche, Natalino Crognaletti. Da molti anni conduce i suoi vigneti (24 ettari divisi in vari appezzamenti, che generano 80.000 bottiglie annue) in regime biodinamico, adottando in cantina metodologie essenziali - fermentazioni spontanee e nessuna filtrazione - ed affinando i suoi vini in cemento e legno usato di varia dimensione. Rimarchevole il suo lavoro su Lacrima, Sangiovese e Montepulciano, seguendo una filosofia produttiva a dir poco originale, sfruttando il tempo con assoluta disinvoltura. Ma anche dalla prospettiva bianchista i suoi vini non mancano di lasciare il segno, mettendo in fila un carattere inconfondibile e un tocco, nel bene e nel male, davvero personale. Come nel caso di Il San Lorenzo, vino bianco da uve Verdicchio prodotto solo nelle annate favorevoli, che si affina per oltre 10 anni in acciaio inox e cemento. La versione 2008 profuma di agrumi canditi, menta, miele, albicocche, con toni affumicati e terrosi a rifinitura. Il sorso è incredibilmente gentile per quanto opulento e grasso, terminando in un finale intensamente sapido e lungo.
(fp)

LA SORPRESA



MANCINI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Talliano

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: €11,00
Azienda: Azienda Agricola Mancini
Proprietà: Benito Mancini
Enologo: Sergio Paolucci

Con 20 ettari di vigneto di proprietà, quasi interamente coltivati con vecchi cloni di Verdicchio aziendali, per una media complessiva di 150.000 bottiglie annue, questa realtà produttiva è guidata da Benito Mancini e dai suoi tre figli: Sergio, Emanuela e Massimo. Con mezzo secolo di esperienza sulle spalle, la cantina posta sui rilievi collinari di Maiolati Spontini e Castelbellino propone una solida conduzione familiare - caratteristica molto frequente nell'articolazione del tessuto imprenditoriale delle Marche enoiche, specialmente quando si parla di cantine all'insegna di una produzione prevalente di Verdicchio - che imprime al portafoglio etichette a marchio Mancini uno stile tendenzialmente sobrio, con vini aromaticamente puliti e di buona espressività ed energia gustativa. Come nel caso del Classico Superiore Talliano 2021, un bianco ben profilato negli aromi che indugiano su profumi di fiori bianchi dai tocchi agrumati, evidenziando in bocca densità e dolcezza, declinate in un sorso non privo anche di sapidità e di una confortante intensità e lunghezza sul finale.
(fp)



Associazione Italiana Sommelier

SPUNTATURE

I DUE VERDICCHIO NEL BICCHIERE SI PERDONO

Le principali zone di coltivazione del Verdicchio marchigiano, come noto, sono quella dei Castelli di Jesi, prevalente, e quella di Matelica, molto più limitata (un decimo di quella di Jesi - mediamente 25.000 quintali contro 250.000 - così come anche il rapporto tra i numeri delle aziende vitivinicole e tra le superficie di produzione). In generale, i vini prodotti a Jesi tendono a esibire un corpo maggiore e un timbro più solare e mediterraneo, dati i vigneti orientati verso l'Adriatico. Matelica, invece, è circondata dagli Appennini, le escursioni termiche sono più incisive ed suo Verdicchio può essere considerato vino d'altura, più dotato aromaticamente. Lo abbiamo sottolineato da tempo come un valore aggiunto (qui trovate le precedenti monografie del 2018, 2019, 2020 e 2021), ma purtroppo la questione si annacqua - è proprio il caso di dirlo - quando cerchiamo di verificare queste differenze nel bicchiere. Qui entra in gioco lo stile aziendale. E se ancora sono una minoranza le cantine che adottano, per esempio, vinificazioni in riduzione - capaci di consegnare ai vini bagagli aromatici originali e ben caratterizzati come l'aroma di anice, vero e proprio "marcatore" del Verdicchio - troviamo, invece, un folto gruppo di aziende, che, pur mantenendo un livello qualitativo di buona caratura, adottano metodologie produttive destinate a cancellare i tratti varietali principali del Verdicchio e quelli distintivi di Jesi e Matelica (pensiamo soprattutto alla tendenza a lasciare del residuo zuccherino nei vini e/o a valorizzare la componente varietale alloctona). Qualcuno dirà che si tratta di un'esigenza commerciale. Ma parrebbe sempre più evidente, che il mercato richieda originalità e non uniformità tra i vini. E allora c'è da riflettere.

(fp)

PAROLA DI RISTORANTE



NOSTRANO

PIAZZALE DELLA LIBERTÀ, 7 - PESARO

Tel: +39 0721 639813
Sito Web: www.nostranoristorante.it

Il "Nostrano" di Pesaro, una "stella" Michelin, è ristorante che vede sul ponte di comando dei suoi fornelli lo chef Stefano Ciotti, che adotta una filosofia culinaria fondata, prima di tutto, dalla soddisfazione sensoriale dell'artefice stesso dei piatti. Un importante approccio che troviamo declinato in una cucina caratterizzata da tecniche moderne, acquisite in una densa esperienza, utilizzate al meglio per esaltare ingredienti e sapori di un passato casalingo. Una cucina solidamente ispirata, che unisce la percezione della terra a quella del mare, nella mescolanza continua tra tradizioni terrene e marittime. E così la cosiddetta "cucina mare-monti" non è più l'invenzione di un cuoco bizzarro, ma ritorna ad essere l'essenza più intima dell'alimentazione dell'abitante della costa adriatica, allo stesso tempo contadino e pescatore.

(fp)

LA TOP 5 DEL "NOSTRANO"

1° **Marco Gozzi,** **Metodo Classico MG60 Dosaggio Zero - € 70,00**
Spumante raffinato in tiratura limitata a base di Chardonnay e Verdicchio

2° **La Marca di San Michele,** **Verdicchio Castelli di Jesi Classico Superiore Capovolto 2020 - € 35,00**
Bianco biologico ottenuto con tecniche squisitamente tradizionali

3° **Bisci,** **Verdicchio di Matelica Senex Riserva 2009 - € 90,00**
Realtà storica del Verdicchio di Matelica dai vini sempre ben eseguiti

4° **Stefano Zoli,** **Verdicchio di Matelica 2020 - € 30,00**
Un'altra piccola realtà del panorama matelicese in buona crescita qualitativa

5° **Fattoria Coroncino,** **Verdicchio Castelli di Jesi Classico Superiore Gaiospino 2018 - € 90,00**
Ormai stabilmente tra le etichette di riferimento del territorio

IL BUONO DEL TERRITORIO



PROSCIUTTO DI CARPEGNA

CONSORZIO DI TUTELA
PIAZZA CONTI, 8
CARPEGNA (PU)

Email:
info@consorzioprosciuttodicarpegna.it
Sito Web:
consorzioprosciuttodicarpegna.it

La storia del Prosciutto di Carpegna Dop nasce all'interno del Parco Naturale del Sasso Simone e Simoncello, tra le colline del Montefeltro. E proprio a Carpegna, tra Emilia-Romagna, Marche e Toscana, si trova l'unico stabilimento di produzione, che vi affonda le sue radici fin dal XIV secolo. Pochi gli esperti che, attraverso i secoli, hanno tramandato l'arte del Prosciutto di Carpegna, garantendo che i metodi tradizionali e le ricette della sua stagionatura rimanessero intatti per centinaia di anni. Accanto alle particolari caratteristiche climatiche, il Prosciutto di Carpegna nasce da una speciale salatura costituita da sale marino e da un mix segreto di spezie, tra cui la paprika, donando a questo prosciutto un sapore unico, delicato e inconfondibilmente aromatico, confermato dalla texture e dal colore e della fetta, che varia tra un colore rosso ambrato ed uno salmonato nelle zone più magre. La sua sofficità lo rende consumabile da solo, ma il suo ruolo da protagonista può emergere anche all'interno di ricette fantasiose. Il Prosciutto di Carpegna Dop si ottiene dalla stagionatura (minimo 14 mesi) di cosce fresche di razza suina italiana "Pesante Padano" o "Suino Pesante". I maiali provengono esclusivamente da allevamenti situati nelle tre regioni del centro nord Italia. A custodire questa ennesima eccellenza del giacimento gastronomico del Bel Paese c'è il Consorzio del Prosciutto di Carpegna, nato nel 2015, che tutela questo prosciutto già a denominazione di origine protetta dal 1996.

(fp)



INFORMAZIONI:

Alessandro Regoli: +39 348 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - Email: iquadernidiwinenews@winenews.it

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







