N. 211 GIUGNO 2023

WineNews

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 211 - Giugno 2023 - 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 2023

IL VERDICCHIO

SOTTO LA LENTE

one foodstep beyond

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.tastefvg.it

MONACESCA

Doc Verdicchio di Matelica

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 120.000
Prezzo allo scaffale: € 12,50
Azienda: Fattoria La Monacesca S. Agricola
Proprietà: Aldo Cifola, Manfredo Pennazzi
Enologo: Roberto Potentini

Il Verdicchio di Matelica 2021 profuma di fiori di campo e leggeri tocchi di anice. Morbido e denso in bocca, ha carattere agrumato che contrasta col suo lato dolce ed ammandorlato nel finale. La cantina Moncesca nasce nel 1966 ad opera di Casimiro Cifola nella contrada omonima, antico insediamento di Monaci Benedettini. Dal 1973 l'azienda produce Verdicchio di Matelica a marchio proprio. Oggi la gestione è nelle mani del figlio Aldo e con il recente ingresso nel capitale aziendale del pastificio Mosconi, i progetti di sviluppo hanno preso un nuovo slancio. Gli ettari a vigneto sono 33, con il Verdicchio declinato anche come Riserva "Mirum" e la selezione "Terra di Mezzo". **(fp)**

UMANI RONCHI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Vecchie Vigne Historical

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 4.944
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Azienda Vinicola Umani Ronchi
Proprietà: famiglia Bianchi Bernetti
Enologo: Beppe Caviola, Giacomo Mattioli

Historical è un progetto che parte dalla terra, esattamente da una piccola particella nelle vigne di Montecarotto, nel Verdicchio Classico. Un vino affinato per 5 anni prima della sua uscita e prodotto in una tiratura limitata di 4.944 bottiglie e 50 magnum, che fa il suo esordio con la vendemmia 2018. I suoi profumi evocano il biancospino, l'anice, la mandorla, gli agrumi, le erbe mediterranee e le spezie con tocchi iodati. La bocca è sapida, piena, solida, ma fluida, freschissima e di grande persistenza aromatica per un lunghissimo finale balsamico. Un vero e proprio tributo di Umani Ronchi al Verdicchio e alla sua straordinaria propensione ad affrontare il tempo che passa. **(are)**

BORGO PAGLIANETTO

Doc Verdicchio di Matelica Jera Riserva

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Società Agricola Borgo Paglianetto
Proprietà: M. Basilissi, L. Bruzzechesse, P. Farroni, A. e G. B. Roversi
Enologo: Aroldo Bellelli

Borgo Paglianetto fa vini biologici dal 2013 in quella valle particolare che di stende parallela alla costa adriatica delle Marche: da nord a sud fra Fabriano e Camerino, ad un passo da Matelica, appunto. I proprietari sono 5 e hanno fondato la cantina nel 2008: dai 29 ettari di vigna producono una decina di etichette, fra cui uno spumante, un passito e una "bag without box". Lo Jera è la Riserva di casa: si vendemmia a metà ottobre e ha grandi potenzialità di invecchiamento. La versione 2018 profuma di mandorla e fiori di acacia, pera e un tocco gessato che diventa densamente minerale in bocca; il sorso sviluppa poi vivaci toni agrumati, chiudendo col piacevole amaricante del seme di albicocca. **(ns)**

TENUTE SAN SISTO

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Massaccio

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 14.000
Prezzo allo scaffale: € 16,50
Azienda: Tenute San Sisto
Proprietà: Angelini Wine & Estates
Enologo: staff tecnico aziendale

Il Massaccio è ottenuto a partire dalle uve leggermente surmature del vigneto Maiolati, 24 ettari posti a 400 metri di altezza con esposizione a sud, che guardano verso Cupramontana. Da qui arrivano vini di buona caratura complessiva, che una vinificazione in cemento riesce ulteriormente ad enfatizzare. La versione 2021 è caratterizzata da profumi di anice e fiori di acacia, con tocchi di erbe officinali, ad introdurre una progressione gustativa ben profilata, intensa e dal finale in crescendo. Tenute San Sisto - 130 ettari a vigneto per una produzione di 1.000.000 di bottiglie - fa parte del gruppo Angelini Wines & Estates (che detiene anche lo storico marchio Fazi Battaglia). **(fp)**

EDITORIALE

LE MARCHE ENOICHE

L'Istituto Marchigiano Tutela Vini (Imt) raccoglie sotto la propria egida un vero e proprio caleidoscopio enoico. Dal Verdicchio dei Castelli di Jesi al Verdicchio di Matelica, dal Rosso Conero alla Vernaccia di Serrapetrona, dal Bianchello del Metauro ai Colli Maceratesi, dai Colli Pesaresi all'Esino, da I Terreni di San Severino alla Lacrima di Morro d'Alba, dalla Pergola a San Ginesio e a Serrapetrona. Un'area nevralgica che si estende su un vigneto - tra le province di Ancona, Macerata e Pesaro-Urbino - di oltre 7.500 ettari per una produzione che nel 2022 ha sfiorato i 230.000 ettolitri imbottigliati (l'89% del totale). E con i filari marchigiani che sono tra i più sostenibili in Italia, con un'incidenza biologica sul vigneto che ha raggiunto il 39,5% delle superfici, pari a 6.991 ettari su un totale vitato di 18.000 ettari (anno 2022/23, fonte: Regione Marche, Assessorato all'Agricoltura), pari al doppio della media nazionale. Un "tesoretto" sul quale, dal 2010 al 2022, il totale degli investimenti messi in campo dal maxi-Consorzio, che da solo rappresenta il 70% dell'export e poco meno della metà dell'intero vigneto marchigiano, ha superato quota 28 milioni di euro. A questi numeri si aggiungono quelli del Verdicchio in primis, che hanno contribuito in modo decisivo alla crescita in valore delle esportazioni regionali, con un +33% negli ultimi 5 anni e un controvalore di quasi 76 milioni di euro, partendo dai suoi 2.110 ettari vitati, 443 produttori di uve, 102 aziende vinificatrici, 136 imbottigliatori, che insieme producono oltre 165.000 ettolitri di vino, per un fatturato medio di 37,5 milioni di euro (suddiviso tra il 52% del mercato interno e il 48% proveniente dall'export).

Buona lettura.

ALLO SCAFFALE

vinitaly
SEE YOU NEXT EDITION
14/17 April 2024

VOLENTIERI PELLENC
VITICOLTURA DI PRECISIONE
VENDEMMIATRICI E MATERIALE DA CANTINA

VCR
VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO
L'innovazione in viticoltura

VALORITALIA
VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

PIEVALTA

Docg Castelli di Jesi Verdicchio Classico San Paolo Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 13.537
Prezzo allo scaffale: € 23,50
Azienda: Pievalta Società Agricola
Proprietà: Barone Pizzini
Enologo: Alessandto Fenino, Sergio Paolucci

Acquistata dalla franciacortina Barone Pizzini nel 2002, Pievalta, situata nei pressi di Maiolati Spontini, è stata la prima azienda biodinamica delle Marche (a partire dal 2005), ed oggi conta su 30 ettari coltivati a vigneto per una produzione complessiva di 150.000 bottiglie. Il Verdicchio San Paolo Riserva 2020, ottenuto dal vigneto omonimo e maturato per 20 mesi in acciaio (ma con una piccola quota che affina in legno), profuma di frutta gialla, erbe aromatiche, agrumi e mandorle fresche. In bocca, il sorso è tendenzialmente sapido e pieno, sviluppandosi contrastato e terminando con un finale ampio e solido, dai rimandi ancora fruttati e leggermente balsamici.
(fp)

TAVIGNANO

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Misco

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Società Agricola Lucangeli Aymerich di Laconi
Proprietà: S. Aymerich, O. de la Feld
Enologo: Paolo Novelli, Pierluigi Lorenzetti

Non fanno solo vino a Tavignano. Sui 230 ettari di proprietà - nata nel 1973 - 33 sono a vigneto, mentre il resto è dedicato a grano, girasole, leguminose, erba medica, boschi e prativi. Tesoro di una memoria contadina che è stata convertita a biologico nel 2018, comprese le proprie studiatissime vigne: uve bianche piantate sul lato appenninico della collina, rosse su quello che volge al mare. Il Misco raccoglie i grappoli di Verdicchio dalle parcelle più vocate, che vengono pressati interi, raspi compresi, maturando poi un anno sulle fecce fini: diventa un vino denso, ricolmo di frutta matura, dal sorso caldo e minerale, sapido e pepato, che torna sui toni fruttati e chiude lievemente ammandorlato.
(ns)

LUCA CIMARELLI

Docg Castelli di Jesi Verdicchio Classico Selezione Cimarelli Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 24,00
Azienda: Azienda Agricola Luca Cimarelli
Proprietà: T. Aquilanti, L. Cimarelli
Enologo: G. Morelli, T. Aquilanti

L'impresa agricola familiare Cimarelli è nata negli anni Cinquanta del secolo scorso. Ma è stato Luca Cimarelli che nel 2005 ha accelerato sulla parte vitivinicola dell'attività, anche se già dal 1993 la cantina imbottigliava. Dieci gli ettari a vigneto, per questa realtà artigianale, posti in Contrada San Francesco nei pressi di Staffolo e che ospitano ceppi anche di oltre 50 anni di età. Provengono proprio dal vigneto aziendale più vecchio (anno d'impianto 1970) le uve del Verdicchio Cimarelli Riserva. La versione 2020 profuma di fiori di acacia ed erbe officinali. In bocca, il sorso è sapido, dallo sviluppo continuo e dal finale ben profilato che rimanda alla mandorla fresca.
(fp)

SABBIONARE

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Sabbionare

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 16.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Società Agricola Sabbionare
Proprietà: famiglie Paolucci e Paoloni
Enologo: Sergio Paolucci

Sono 24 gli ettari aziendali odierni di Sabbionare, distribuiti fra Montecarotto (dove ha anche sede l'azienda), Poggio San Marcello, Serra de' Conti e Cupramontana; ma tutto era iniziato da un piccolo vigneto di passione ereditato dai nonni, che per Sauro Paolucci e la moglie Donatella è diventata una professione. Nel 1998 costruiscono una cantina moderna e, infine, vengono raggiunti dai figli Mirco e Giusi nella gestione dell'attività. Verdicchio il vitigno prevalente (anche in versione spumantizzata), poi Montepulciano e Merlot. Il Sabbionare 2021 è un vino consolatorio, pieno di dolcezza agrumata, floreale e fruttata, ma dal guizzo acido e dalla densità sapida che lo rendono completo.
(ns)

LA GRIFFE

BUCCI

Docg Castelli di Jesi Verdicchio Classico Villa Bucci Limited Edition Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 120,00
Azienda: Azienda Agricola Fratelli Bucci
Proprietà: fratelli Bucci
Enologo: Gianni Gasperi, Ampelio Bucci

Ampelio Bucci è ormai acclarato punto di riferimento per i produttori di Verdicchio. Nota la sua storica dedizione ai vitigni tradizionali del luogo, Verdicchio, Montepulciano e Sangiovese anche quando la moda di quelli internazionali dettava legge. Nella sua azienda, anzi, i vecchi cloni delle vigne più antiche erano e sono i protagonisti come le grandi botti, in alcuni casi vecchie di ottanta anni, per la maturazione dei suoi vini. E da ultimo la sua intuizione più importante, semplice quanto definitiva: fare una Riserva di Verdicchio quando non era neppure prevista dal disciplinare. In altre parole, antesignano prima, baluardo del classicismo enoico oggi. Da produttore visionario, ha contribuito pure a far nascere la Fivi (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti), oltre 10 anni fa, ed attualmente, i suoi Verdicchio sono fra i più grandi bianchi d'Italia, e quindi del mondo. Vini capaci di conquistare i premi più importanti della critica enologica sia nazionale che internazionale (il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Bucci 2019 è il primo vino bianco al mondo per la classifica della rivista americana Wine Enthusiast "100 most exciting wines 2021"). Ma non è sempre stato così. Ampelio Bucci è stato anche accusato di non stare al passo coi tempi, di produrre vini sorpassati, a dir poco demodé. Sorte amara ma comune ai produttori più iconici del Bel Paese. Il nome che porta, e che al mondo della vigna subito rimanda, appare, a posteriori, come una vera e propria "firma" del destino. Lascia il suo primo mestiere - quello di consulente marketing nel mondo della moda milanese - alla fine degli anni '70 del secolo scorso, iniziando ad occuparsi di un pezzo di terra vitato acquistato nel 1933 dalla famiglia Bucci e presto dotato di cantina a Ostra Vetere. Qui, oggi, sono coltivati 31 ettari di vigna in biologico (dal 1999), da cui si ricavano 120.000 bottiglie. E poi il protagonista assoluto. Il Villa Bucci Riserva, dai vigneti aziendali più vecchi (65 e 50 anni), maturato in legno grande per oltre un anno. Per equilibrio tra carattere dell'uva e apporto del legno, tra corpo e finezza, tra esuberanze climatiche e puntuale intervento umano. E per la sua innata capacità di durare nel tempo. La versione 2019 si rivela raffinata e di grande profondità al naso mettendo in fila rimandi alla frutta esotica, alle erbe mediterranee, al gelsomino, alla zagara e alla mandorla fresca, con tocchi di grafite e di pompelmo rosa. Bocca di peso ma ben bilanciata tra il frutto e una ancora tagliente acidità, ampio, sapido e di gran persistenza aromatica il sorso, dal lunghissimo finale agrumato.
(are)

BEST BUY

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE

STEFANO ANTONUCCI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 55.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Azienda Agricola Santa Barbara
Proprietà: Stefano Antonucci
Enologo: Pierluigi Lorenzetti, Daniele Rotatori

Fermentazione in acciaio e maturazione in barrique francesi è la vinificazione che caratterizza questo Verdicchio Classico Superiore, profumatissimo e intensamente saporito di fiori e agrumi e dalla spiccata sapidità cristallina al sorso. Etichetta dall'ormai costante riconoscibilità qualitativa di Stefano Antonucci, grande sperimentatore di Verdicchio innanzitutto (ma non solo), tanto da produrre oramai oltre venti etichette diverse a partire da 40 ettari di vigne e 900.000 bottiglie annue. Curiosità, confronto e sperimentazione il leitmotiv di Antonucci, che l'ha spinto a lasciare il lavoro in banca per rilevare la cantina sociale di famiglia e produrre "vini che piacciono innanzitutto a me". **(ns)**

TOMBOLINI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Doroverde

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Tombolini Società Agricola
Proprietà: famiglia Tombolini
Enologo: Lerry Piccini

La famiglia Tombolini, di antica tradizione enoica e fra i fondatori della denominazione dei Castelli di Jesi, oggi è rappresentata da Fulvia e dai suoi figli Carlo e Giovanna, che conducono a biologico trenta ettari a vigneto. Il Verdicchio Classico Superiore Doroverde 2022 è vinificato in acciaio e cemento e maturato sei mesi sempre in acciaio e cemento prima della sua messa in commercio. È bianco fragrante e saporito, dai profumi contraddistinti da un incrocio tra frutti, come il pompelmo e l'albicocca, e fiori bianchi, con tocchi balsamici a rifinitura. In bocca, il sorso è ritmato e ben profilato, immediatamente piacevole e dal finale ancora su ritorni agrumati. **(fp)**

MONTECAPPONE

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore a.d. 1194 Federico II

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 13,50
Azienda: Società Vinicola Montecappone
Proprietà: famiglia Bomprezzi Mirizzi
Enologo: Lorenzo Landi

Ci convince anche quest'anno il Federico II di Montecappone, che anche nella versione 2022 svela un carattere complesso e molto piacevole, composta da profumi e sapori freschi - di mandorla, mela, cedro e acacia - accompagnati da una profondità speziata e balsamica intrigante, di anice, pietra focaia, fiori di rosmarino, zenzero e fieno. In bocca acidità, sapidità e morbidezza sono ben bilanciati e chiudono con una nota amaricante che pulisce il sorso. Diversi i vitigni coltivati dalla famiglia Mirizzi sui 50 ettari vitati aziendali (17 sono a oliveto): oltre al Verdicchio, crescono e vinificano Sauvignon Blanc, Moscato, Montepulciano, Sangiovese e Alicante: circa 186.000 bottiglie l'anno. **(ns)**

VIGNA DEGLI ESTENSI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Sotèria

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 2.300
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Società Agr. Vigna degli Estensi
Proprietà: famiglia Bondanelli
Enologo: Stefano Bondanelli

Vigna degli Estensi, condotta dalla coppia ferrarese (da qui il nome dell'azienda) formata da Stefano Bondanelli e Laura Fagioli, si trova nei pressi di Senigallia ed è uscita per la prima volta con i suoi vini nel 2011. I vigneti occupano una superficie di poco più di 5 ettari e sono coltivati a biologico, per una produzione complessiva di 20.000 bottiglie. Il Verdicchio Superiore Sotèria 2021, maturato sui suoi lieviti per 3 mesi in acciaio, propone profumi di pesca, mela e tocchi agrumati sempre in primo piano. In bocca, il vino possiede sorso piacevolmente sapido e ritmato, dallo sviluppo slanciato e dal finale intenso chiuso da una bella nota ammandorlata. **(fp)**

VINTAGE

UMANI RONCHI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Plenio Riserva

Vendemmia: 2005
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 24.000
Prezzo allo scaffale: n. d.
Azienda: Az. Vinicola Umani Ronchi
Proprietà: famiglia Bianchi Bernetti
Enologo: Beppe Caviola

Arrivato sugli scaffali per la prima volta con l'annata 1995 il Verdicchio Classico Plenio Riserva, il cui nome, derivato dalla parola latina "plenum", vuole sottolineare le sue caratteristiche di pienezza e struttura, rappresenta una delle etichette più importanti delle varie che compongono il portafoglio di Umani Ronchi. Si tratta di un vino che conferma l'attitudine bianchista della cantina della famiglia Bernetti, ormai unanimemente riconosciuta come una delle aziende italiane di riferimento per questa tipologia. Ottenuto da un vigneto impiantato agli inizi degli anni Novanta del secolo scorso, 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 2005 possiede ancora profumi incisivi dai rimandi alla mandorla, alle erbe aromatiche e alla camomilla, preludio ad una bocca articolata, capace di svilupparsi con agilità ed energia, fino ad un finale sapido e ancora fragrante. Oggi Umani Ronchi conta su 240 ettari vitati a biologico per una produzione complessiva di 3.200.000 bottiglie. **(fp)**

L'OUTSIDER

GAROFOLI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Garofoli Gioacchino

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Casa Vinicola Gioacchino Garofoli
Proprietà: Carlo e Gianfranco Garofoli
Enologo: Carlo Garofoli

C'è un motivo per cui abbiamo fatto questa scelta per l'outsider. Non perché Garofoli sia una realtà nuova (le sue origini risalgono infatti alla fine dell'Ottocento) o perché pratichi una viticoltura fuori dagli schemi (il difficile e stra-citato equilibrio fra "innovazione e tradizione" che tutti cercano di mantenere); nemmeno per l'etichetta, perché il Giacchino Garofoli non è innovativa: è una rara ma presente selezione delle uve migliori che esce solo in annate eccezionali. Insomma, abbiamo dedicato questa scheda a questo vino perché assaggiandolo ci ha disteso il viso: un Verdicchio didattico, in mezzo a tanti vini dal residuo zuccherino percepibile o dagli aromi standardizzati. Qui c'è un sorso strutturato ma allo stesso tempo fluido e dalla generosa acidità agrumata; ci sono tutti i sentori tipici: dall'anice alla paglia, dalla mandorla alla frutta gialla senza dimenticare qualche nota di erbe aromatiche; c'è sapidità e mineralità; calore, colore e densità, senza stuccare o bastare dopo un bicchiere. Un vino che si sorseggia volentieri oggi ma che promette d'invecchiare bene ancora, come il Verdicchio ci ha da tempo insegnato di saper fare. **(ns)**

PAROLA DI ENOTECA

ENOTECA LA FORTEZZA DI MONTALCINO

OR.IL

VIA DOMENICO ANNIBALI, 17 - MACERATA

L'Enoteca OR.IL di Macerata (tel. +39 0733 237579) nasce per opera dei coniugi Siria Orsili e Silvano Illuminati nel 1999, dopo una lunga esperienza nel settore Bar e Ristorazione. Ad oggi, coadiuvati dal figlio Marco, l'assortimento del locale conta su 1.000 etichette di vini fermi e 300 di spumanti, che spaziano nel meglio dell'offerta del territorio marchigiano, con mirate digressioni nazionali ed internazionali:

COSA VENDE

Scubla, Friuli Colli Orientali Bianco Pomédes 2020 - € 23,00
Bianco dagli aromi intensi e dalla progressione gustativa ricca e sapida

Ville Corniole, Trentino Superiore Müller-Thurgau Pietramontis 2021 - € 14,50
Esecuzione non priva di carattere di uno dei vitigni più significativi del Trentino

Ronchi di Cialla, Friuli Colli Orientali Cialla Schioppettino 2016 - € 43,00
Produttore storico del Friuli enoico con etichette di grande personalità

Fattoria Le Terrazze, Conero Sassi Neri Riserva 2019 - € 27,00
Rosso ricco e solido dai tratti aromatici intensi e dal gusto pieno

D'Alesio, Montepulciano d'Abruzzo Tenuta Professore Riserva 2015 - € 35,00
Il Montepulciano d'Abruzzo in tutta la sua forza e la sua potenza

Ciabot Berton, Barolo del Comune di La Morra 2017 - € 30,00
I tratti caratteristici del Barolo, declinato con tocco bilanciato e senza eccessi

Borgogno, Barolo Fossati 2016 - € 82,00
Un Barolo classico e inossidabile

Pietroso, Brunello di Montalcino 2018 - € 60,00
Forse il Brunello più intrigante che attualmente si può assaggiare

Luca Bellani, Spumante Extra Brut Pinot Nero A Lorenzo 180 - € 44,00
Fine, saporito e ben eseguito spumante di bella fragranza

Pietraluce, Franciacorta Dosaggio Zero - € 25,50
Franciacorta ben ritmato e saporito dai profumi a fuoco

COSA CONSIGLIA

Mirizzi, Verdicchio dei Castelli di Jesi Extra Brut '68 2018 - € 25,00
Spumante agile nella beva e dai piacevoli e fragranti profumi

Bisci, Verdicchio di Matelica Senex Riserva 2018 - € 42,00
Bianco teso, longevo e di grande carattere

La Monacesca, Verdicchio di Matelica Mirum Riserva 2020 - € 25,50
Un piccolo classico del Verdicchio prodotto a Matelica

Belisario, Verdicchio di Matelica Noi Riserva 150 2021 - € 30,00
Ben eseguito questo Verdicchio dalla bocca sapida e dai profumi intensi

Fattoria Coroncino, Verdicchio Castelli di Jesi Cl Sup Gaiospino 2020 - € 25,00
Un Verdicchio dal tocco stilistico tradizionale e affascinate

Poderi Mattioli, Verdicchio Castelli di Jesi Cl Superiore Ylice 2021 - € 31,50
Interpretazione solida e coerente del Verdicchio di Jesi

Tenuta dell'Ugolino, Verdicchio di Jesi Vigneto del Balluccio 2021 - € 15,00
Ben fatto questo Verdicchio dalla bocca gustosa e dai profumi invitanti

Montecappone, Castelli di Jesi Verdicchio Cl Utopia Riserva 2018 - € 32,00
Probabilmente l'interpretazione attuale più affascinante del Verdicchio di Jesi

Pievalta, Castelli di Jesi Verdicchio Classico San Paolo Riserva 2020 - € 30,00
Arioso ed intenso al naso, quanto deciso e convincente in bocca

Bucci, Castelli di Jesi Verdicchio Classico Villa Bucci Riserva 2018 - € 60,00
Un vero e proprio classico dell'enologia bianchista del Bel Paese

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO

BISCI

Docg Verdicchio di Matelica Senex Riserva

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 3.900
Prezzo allo scaffale: € 42,00
Azienda: Società Agricola Bisci
Proprietà: famiglia Bisci
Enologo: Aroldo Bellelli

Azienda leader sin dalla sua fondazione, nei primi anni Settanta, dell'areale di Matelica - dove, ricordiamolo, si producono bianchi in zone alte e vicine all'Appennino e i vini possiedono espressioni fragranti e vibranti - quella dei fratelli Bisci è oggi realtà vitivinicola ormai solida, che conta su 20 ettari di vigna in biologico (con il vigneto Fogliano a recitare il ruolo di protagonista quasi assoluto) per una produzione complessiva di 110.000 bottiglie, assetto raggiunto dopo l'ulteriore salto di qualità avvenuto negli anni Novanta del secolo scorso, che ne ha consolidato significativamente il suo peso e la sua rilevanza. Oggi a condurla ci sono Aroldo Belleli e Mauro Bisci che hanno definitivamente disegnato una precisa fisionomia ai vini aziendali, tesi e longevi e di grande carattere. Il Verdicchio di Matelica Senex Riserva 2018, maturato per 48 mesi in cemento, profuma di erba di campo, mandorla, anice e liquirizia. In bocca, il sorso è sapido, denso ma ben ritmato, dalla progressione profonda e fragrante e dal finale ben profilato su toni agrumati e note di mandorla ancora fresca.

(fp)

LA SORPRESA

PODERI MATTIOLI

Docg Castelli di Jesi Verdicchio Classico Lauro Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 6.200
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Azienda Agricola Mattioli Giordano
Proprietà: famiglia Mattioli
Enologo: Giacomo Mattioli

Il Verdicchio Castelli di Jesi Lauro Riserva 2020 possiede profumi raffinati che rimandano all'anice, alla ginestra, alla zagara e alla mandorla. In bocca, l'acidità è ancora dirompente ma ben bilanciata da un frutto turgido e succoso, finale fresco, agrumato e vitale a completare una beva di rara piacevolezza gustativa e persistenza aromatica. Poderi Mattioli è una piccola realtà con base a Serra de' Conti in provincia di Ancona, che conta su 7 ettari a vigneto in conduzione biologica, per una produzione complessiva di 50.000 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.

(are)

SPUNTATURE

IL MONDO DEL VINO CAMBIA COLORE

(FP)

Sarà anche colpa della percezione delle mode enoiche, ma ciò che sta accadendo, almeno da un lustro, cioè una rivalutazione ampia con conseguente impennata del consumo dei bianchi, non sembra proprio essere una delle solite infatuazioni effimere del mondo del vino ma bensì un vero e proprio cambiamento di paradigma, una tendenza dirompente e, al di là di ogni possibile e ulteriore considerazione, implacabile. E nelle Marche, evidentemente, foriera di una forza propulsiva che ne può mutare l'impatto enoico, diciamo, a tutti i livelli. Qui, la consapevolezza che il Verdicchio, nelle sue due declinazioni di Jesi e di Matelica, abbia a portata di mano la sua occasione epocale è, naturalmente, ben chiara. Lo sanno bene coloro che stanno nella "stanza dei bottoni" dell'Istituto Marchigiano di Tutela Vini, ma anche gli amministratori regionali, che, nel recente passato, hanno lavorato sinergicamente e bene. Lo sanno, e per primi, i produttori, come abbiamo raccontato nelle scorse monografie (2018 - 2019 - 2020 - 2021 - 2022). Ma è "tutto oro quello che luccica"? I vini bianchi, per dire, sono vini "difficili" da produrre bene e a volte la sola forza racchiusa nelle caratteristiche delle varietà o quella tramandata dall'esperienza del passato, non basta a farne prodotti competitivi. A questo si aggiunge il "problema dei problemi" quello climatico e qui ci fermiamo. E poi anche per il Verdicchio vale la sfida che interessa tutta la produzione a denominazione del Bel Paese: creare un binomio inscindibile tra vitigno e territorio, unica risposta efficace alla globalizzazione enologica imposta dalla straripante diffusione delle "noiose" varietà internazionali e volano altrettanto necessario per instaurare processi di valorizzazione. Insomma, c'è ancora molta carne al fuoco...

PAROLA DI RISTORANTE

SOT'AJ ARCHI

VIA MARCONI, 93 - ANCONA

Tel: +39 071 202441
Sito Web: www.ristorantesotajarchi.it

Ad Ancona, davanti al mercato ittico, sotto i portici, qui ribattezzati "archi" (da qui il nome del locale) nasce nel 1991 il ristorante Sot'aj Archi, punto di riferimento degli amanti del pesce e della stagionalità ittica. Da maggio, per esempio, inizia la pesca del Mosciolo selvatico, che diventa protagonista del locale. Nel menu sempre presenti i piatti storici del ristorante: gli scampi alla Buzzara e alla Diavola e sempre ben realizzato il pesce cotto in crosta di sale con maionese ai Paccasassi fatta in casa. Un locale dove la tradizione culinaria marchigiana trova un suo luogo d'elezione, anche se non mancano mirate digressioni sulle nuove tendenze culinarie. Una trattoria, a guardare il numero dei coperti (40), ma decisamente attenta e solida nelle esecuzioni dei piatti. Cantina, con oltre 100 referenze, in prevalenza dedicata ai vini del territorio.

(fp)

LA TOP 5 DI "SOT'AJ ARCHI"

1° **Stefano Antonucci,** **Castelli di Jesi Verdicchio Cl Tardivo ma non Tardo Riserva 2019 - € 45.00**
Originale e ricca interpretazione del Verdicchio

2° **Pievalta,** **Castelli di Jesi Verdicchio Classico San Paolo Riserva 2019 - € 60.00**
Arioso ed intenso al naso, quanto deciso e convincente in bocca

3° **Poderi Mattioli,** **Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Ylice 2021 - € 26.00**
Vino ben profilato nei profumi e dinamico nella sua progressione gustativa

4° **Bucci,** **Castelli di Jesi Verdicchio Classico Villa Bucci Riserva 2018 - € 80.00**
Un vero e proprio classico dell'enologia bianchista del Bel Paese

5° **Bisci,** **Verdicchio di Matelica 2022 - € 27.00**
Bianco di carattere dai profumi ben scanditi e dal gusto sapido

IL BUONO DEL TERRITORIO

COOKIES

FROLLA LAB
VIA XVII LUGLIO, 16
OSIMO (AN)

Tel: +39 071 2110479
Sito Web: frollalab.it

"Frolla Lab" è un recente progetto che nasce, prima di tutto, da un'amicizia: Jacopo Corona e Gianluca Di Lorenzo, uno aspirante pasticcere e l'altro operatore sociale all'interno della cooperativa Roller House di Osimo, in provincia di Ancona (impegnata in iniziative solidali rivolte a persone con handicap), hanno infatti semplicemente condiviso le loro esperienze, iniziando un percorso virtuoso. Nel team è poi arrivata anche Silvia Spegne, mamma di un ragazzo con disabilità, a ribadire che la loro è soprattutto una vicenda umana e poi imprenditoriale, sintetizzata in un prodotto di pasticceria, il biscotto, quello fatto come una volta, con farine esclusivamente marchigiane, preparato da ragazzi disabili. Un percorso in grado di valorizzare il lavoro dei ragazzi disabili che realizzano soprattutto un prodotto gourmet, capace di essere venduto non soltanto per il fatto di essere fatto da mani più sfortunate. Questo in sintesi il progetto Frolla Lab, che ha l'obiettivo di produrre biscotti in modo artigianale con l'inserimento lavorativo di ragazzi con disabilità. Un progetto che ha preso le mosse dall'incubatore d'impresa The Hive ed è stato accompagnato anche da una campagna di crowdfunding, conclusa con una somma quasi tripla rispetto a quella richiesta. Molte le collaborazioni attirate da questa idea. Gianni Lombardi (noto pasticcere della zona) è diventato socio volontario del progetto e oltre ad entrare nel team, ha messo a disposizione un laboratorio attrezzato dove far lavorare i ragazzi (20, oggi, i ragazzi disabili in forze al biscottificio).

(fp)

INFORMAZIONI:

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

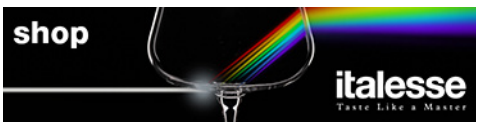
Sito: www.winenews.it - Email:

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

Foto di copertina: © WineNews

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