Verdicchio dei Castelli di Jesi, il bianco dalle tante anime

Il primo appuntamento di Marche tasting!, il ciclo di degustazioni digitali gestite dall'Istituto Marchigiano di Tutela Vini, è stato dedicato al bianco marchigiano per eccellenza. «Il Verdicchio ha superato la sfida lanciata dalla pandemia» secondo Alberto Mazzoni, direttore di IMT

Le 6 etichette di Verdicchio dei Castelli di Jesi degustate (Foto © Enzo Radunanza).

Negli ultimi anni le **Marche del vino e dell'agroalimentare** in genere, sono state protagoniste di un'importante inversione di tendenza che ha visto le aziende uscire da un atavico isolamento e ragionare come gruppo. L'obiettivo, perseguito con sempre maggior efficacia anche insieme a regione e consorzi, è di imporre in Italia e nel mondo il **Brand Marche** valorizzando potenzialità non espresse pienamente fino a un decennio fa.

Il vino marchigiano costruisce il suo brand

Dopo che la regione ha perso la sua vocazione industriale per effetto della chiusura di grandi fabbriche di elettrodomestici, zucchero, carta e calzature, è stato naturale che i marchigiani, i giovani soprattutto, si guardassero intorno e individuassero nella terra e nel turismo nuove opportunità di rilancio.

In ambito vitivinicolo tante realtà hanno puntato sulla qualità e sul rinnovamento per costruire un' **identità enologica regionale**, un "*brand Marche*" che confermasse l'appeal del Verdicchio ma, nello stesso tempo, facesse emergere anche altri vitigni e vini. Uno sforzo sostenuto da numeri importanti perchè le Marche hanno ben **20 denominazioni** (15 Doc e 5 Docg) e una Indicazione geografica tipica (Igt), per un comparto che oggi conta quasi **160 milioni di euro di fatturato**.

Un paesaggio delle colline marchigiane.

L'impegno dell'Istituto Marchigiano Tutela Vini

Anche nel 2020, in piena pandemia, l'**Istituto marchigiano di tutela vini** non ha fatto mancare la propria spinta propositiva e di sostegno all'intero settore. Costituito nel 1999, oggi il maxi-consorzio presieduto da Antonio Centocanti e diretto da Alberto Mazzoni raggruppa **652 aziende per 16 denominazioni di origine** – di cui 4 Docg (Conero Riserva, Vernaccia di serrapetrona, Castelli di Jesi Verdicchio e Verdicchio di Matelica Riserva).

L'ultima iniziativa in ordine di tempo è stata il lancio di "**Mar***che tasting*!", un ciclo di degustazioni digitali sui vini del territorio, riservato a giornalisti e blogger italiani e stranieri.

> «La pandemia ci ha "rubato un anno" – ha dichiarato Alberto Mazzoni, che conduce i vari incontri dallo "Studio Marche" – ma grazie a questo "incoming virtuale" si può proseguire il rapporto di collaborazione con i comunicatori italiani ed internazionali. Faremo sapere loro che le Marche sono più che mai determinate a far conoscere i propri progressi e far capire l'importanza delle varie denominazioni. Il Covid-19 è stato un fulmine a ciel sereno ma, nonostante le difficoltà, il sistema è restato a galla per merito della diversità delle aziende marchigiane che si sono anche riqualificate. Se da un lato si è fermato l'Ho.re.ca. posso dire, dati alla mano, che l'altra fascia non ha avuto una flessione, tutt'altro. In questo periodo abbiamo riscoperto il valore della

terra, del cibo e del vino e la vendita di prossimità ha quasi superato quella della GDO. Nei periodi in cui la chiusura non è stata totale, la gente è andata a trovare gli agricoltori, è stata di più all'aria aperta e, parlando con i produttori, ha imparato tante cose sulla territorialità del cibo e del vino acquistato, cose che si erano perse con la vita frenetica. Volendo guardare il bicchiere mezzo pieno, la pandemia ci ha insegnato ad essere più attenti alla cultura del cibo, a non sprecare e a scegliere in base alla stagionalità».

"Mar*che tasting*!": prima puntata dedicata al Verdicchio dei Castelli di Jesi

Gli otto appuntamenti di "**Mar***che tasting*!" intendono offrire una panoramica dell'offerta vitivinicola regionale attraverso la degustazione, in ogni puntata, di 6 etichette di altrettanti produttori. Una scelta sicuramente non esaustiva dei tanti attori vitivinicoli marchigiani ma funzionale alla necessità di **dare visibilità al comparto nel suo insieme**.

La prima puntata è stata dedicata al **Verdicchio dei Castelli di Jesi**, nella versione Classico Superiore, il vino bianco fermo più premiato dalle guide italiane e noto per la sua varietà. Seppure venga declinato in tanti modi, il Verdicchio mantiene la sua riconoscibilità e ha il pregio di arricchirsi di aromi varietali con un invecchiamento di media e lunga durata.

«Il Verdicchio non deve essere più visto come il vino beverino – prosegue Mazzoni – perché ha conquistato un'autorevolezza tra i grandi bianchi italiani. Per la sua grande personalità, la struttura e la mineralità mi piace definirlo un "rosso vestito di bianco».

La degustazione dei 6 Verdicchio dei Castelli di Jesi

Con occhi fissati sullo schermo e calici alla mano, per circa un'ora e mezza **Mar***che tasting*! ha consentito di degustare sei espressioni di Verdicchio e di farsi trasportare tra le colline e le vallate marchigiane raggiunte dalla brezza che culla le vigne e le proteggerle dall'arsura estiva.

Bacareto 2019 dell'azienda Piersanti – Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

È venduto solo nell'Ho.re.ca. il **Bacareto 2019** dell'azienda **Piersanti**, frutto di una sperimentazione che dura da 20 anni e che nasce da ben 3 vendemmie. Questo **Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore** è vinificato con una selezione di uve tardive (circa il 90%) e l'aggiunta di una piccola percentuale di uve muffate che conferisce struttura e un gusto leggermente amaricante.

Bacareto 2019 e Tre Ripe 2019 (Foto © Enzo Radunanza)

Tre Ripe 2019 di Cantina Pievalta – Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

Fin dalla costituzione nel 2003, l'**azienda Pievalta** ha scelto l'agricoltura biologica per convertirsi in biodinamico nel 2005. In vigna e in cantina sono ridotti al minimo i trattamenti intensivi e la tecnologia allo scopo di trasmettere il più possibile il sapore dell'uva di ogni vigna.

Tre Ripe è un vino ottenuto dai vigneti posizionati su tre versanti diversi (da qui il nome) situati a Maiolati Spontini (22 ettari), Montecarotto e San Paolo di Cupramontana sul Monte Follonica (5 ettari). L'eterogeneità di altitudini e di suoli si ricompone in un calice profumato (mandorla, fiori bianchi ed erbe aromatiche) e in un sorso morbido, fresco e sapido.

Misco 2019 di Tenuta di Tavignano

Il Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore "**Misco**" di **Tenuta Tavignano** prende il nome dal fiume Musone, chiamato *Miscus* in epoca romana, e infatti le uve sono raccolte da un cru situato sui versanti del fiume e della valle che collega il mare agli appennini.

Attenzione e cura per questo Misco 2019: la vendemmia è manuale mentre la pressatura è soffice per non stressare le bucce e preservare la parte migliore del mosto. Seguono 6 mesi in vasche d'acciaio per non esasperare le note più intense del Verdicchio e 6 mesi in bottiglia; il risultato è

un vino che punta sull'eleganza piuttosto che sull'esuberanza. Abbiamo degustato l'annata 2019 e la produttrice ha spiegato che è proprio dopo circa 18 mesi che il vino esprime le sue peculiarità e le suadenti note di mandorla e miele, abbandonando quasi del tutto l'iniziale sapore erbaceo.

Ghiffa 2018 di Cantina Colognola – Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

Particolarissimo, fresco e immediato è il **Ghiffa 2018 di Cantina Colognola** di Cingoli, a 360 metri slm. L'azienda, che possiede 33 ettari di superficie vitata di cui l'85% coltivato a Verdicchio e il resto aMontepulciano, ha scelto di vinificare esclusivamente in purezza. Quasi un "**Verdicchio di Montagna**" questo **Ghiffa 2018** che si presenta davvero ruffiano e accattivante con una bella mineralità (proveniente dai suoli) alternata a sentori floreali, con apprezzabile equilibrio.

Vecchie Vigne 2018 di Umani Ronchi

Umami Ronchi è impegnata su varie produzioni autoctone delle Marche ma il Verdicchio rappresenta un importante elemento aziendale. **7 sono ettari di proprietà** con vigneti di Verdicchio collocati in diverse zone da cui nascono vini altrettanto differenti.

Il Progetto "**Vecchie Vigne**" nasce nel 2001 per la volontà di mantenere e utilizzare vigneti del 1968, debitamente curati e restaurati. Un rispetto dell'età ma anche la possibilità di ottenere in calice finezza, armonia ed equilibrio. Tutte caratteristiche che si trovano in questo Verdicchio dei

Castelli di Jesi DOC Classico Superiore.

Grancasale 2018 di Casalfarneto

Grancasale è un'etichetta storica dell'azienda **Casalfarneto**, situata a Serra De' Conti (AN) sulla sponda sinistra del fiume Sino. Le viti da cui è ottenuto questo Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore si trovano su **terreni sabbiosi di medio impasto e molto freschi** che trasmettono sapidità e mineralità al vino. Al processo di vinificazione, invece, il compito di esaltare gli aromi varietali attraverso una leggera surmaturazione e una successiva criomacerazione. Le uve provengono da 2 vigneti, uno del 1967 e da un altro più giovane impiantato nel 2008 ma utilizzando barbatelle del vecchio vigneto allo scopo di proseguire le caratteristiche organolettiche.

Il prossimo appuntamento con Marche tasting è previsto lunedì 29 e sarà la volta del **Rosso Conero**.

Data di creazione
25/03/2021
Autore
enzo-radunanza