

# Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 151 - Giugno 2018 - Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - [iquadernidwinenews@winenews.it](mailto:iquadernidwinenews@winenews.it)  
[www.winenews.it](http://www.winenews.it) - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



GIUGNO 2018

## IL VERDICCHIO DELLE MARCHE



## TENUTA DI TAVIGNANO

Docg Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico  
Misco Riserva

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Società Agricola Lucangeli](#)

[Aymerich di Laconi](#)

Proprietà: Stefano Aymerich di Laconi

Enologo: Pierluigi Lorenzetti, Giulio Piazzini

Vigne incredibili attorno ad un castello. Due casate fuse (Lucangeli e Aymerich di Laconi). E l'incrocio vitale tra nipotina e zio. Lui, Stefano, classe intonata al blasone, da lustru fa Verdicchio seminali e Lacrima sudenti. Lei, Ondine de la Feld, nella moda a Milano, adotta terra e bottiglie vestendoli di giusto appeal (lancio d'una bolla super-pop, restyling grafico) ma rispettando a fondo anima e vino. Col Misco, orgoglio di sempre, per blasone. Ma ben diviso tra "fresco" (l'ottimo '16) e Riserva (iperselezione, raccolta frazionata e protratta, 12 mesi sulle fecce, 18 in vetro): la '14, annata di tensione, sfavilla di sostanza e note varietali e speziate. E ha ampio futuro.

(Antonio Paolini)

## MONTECAPPONE

Docg Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico  
Utopia Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Montecappone](#)

Proprietà: Famiglia Bomprezzi - Mirizzi

Enologo: Lorenzo Landi

Enoteca a Roma, wine bar, distribuzione. Ai Mirizzi & family non mancava nessuna delle facce del mondo del vino: salvo la produzione. Per accedervi (e colmare quella che non era una lacuna, ma un'aspirazione) hanno scelto le loro Marche, e il Verdicchio, facendo outing poi già in etichetta. Perché cosa è più soddisfacente che veder realizzata un'Utopia? A lei va dunque di diritto il posto al sole, malgrado una concorrenza aziendale forte (la bella Riserva Ergo 2016, a tiratura limitata, o il vivace Extra Brut 2015). Ma l'Utopia è vino parlante: intenso e completo, ha poi al gusto la nota "croccante" che è il marchio del gran Verdicchio giovane. Avrà lunga carriera.

(Antonio Paolini)

## STEFANO ANTONUCCI

Docg Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico  
Tardivo Ma non Tardo Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Santa Barbara](#)

Proprietà: Stefano Antonucci

Enologo: Pierluigi Lorenzetti

Ultima creatura un Vermut. Prossima, un Americano. Arduo inquadrare il personaggio. E superare il dubbietto: ma è così, o ci fa? Facile poi però divenirne fan, capito che è tutto vero. E che dietro il piglio pop e la fantasia vulcanica c'è un maker tra i più preparati e seri in fatto di Verdicchio, declinato a puntino nella linea Santa Barbara e con nitida classe in quella firmata dal patron. Con derby stretto tra l'Antonucci '15, super, e il Tardivo: vero strike laddove molti, per disequilibrio nel ritardo di vendemmia, sono incappati in vini caricaturali. Tardivo svetta per fisico ideale. Ampio e robusto, non culturista, "sa" appieno della sua uva. E brillerà a lungo.

(Antonio Paolini)

## UMANI RONCHI

Docg Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico  
Plenio Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Azienda Vinicola Umani Ronchi](#)

Proprietà: Famiglia Bianchi-Bernetti

Enologo: Beppe Caviola

Primo vagito 70 anni fa. Umani Ronchi nasce come piccola realtà agricola. Ma è con l'ingresso - poco dopo - dei Bianchi-Bernetti che la mini-impresa diventa azienda, incrementando via via area e produzione di Verdicchio, e referenze in catalogo. Oggi è una griffe operante su due territori (anche in Abruzzo). Per il Plenio, bianco-bandiera, le uve arrivano da singola location, a Cupramontana (250-350 metri), attiva dal 1993 e ora in bio, suoli profondi e argillosi, esposta a est. I 18 mesi di affinamento regalano al vino percezioni elegantemente minerali e di cedro maturo, amplificate con decisione al palato, e tese verso un finale dalle sfumature sapide e di frutta secca.

(Antonio Paolini)

## EDITORIALE

**Grande il Verdicchio fra i grandi d'Italia, territorio che merita ancor più...**

In generale, le Marche del vino, sono un caleidoscopio articolato e ancora non del tutto scoperto e/o apprezzato per quello che merita, fatto da una pluralità di vitigni e territori, dove esistono un numero non secondario di produttori, in maggioranza medio-piccoli e che non mette in commercio quasi mai grandi volumi. Se da un lato questo elemento, peraltro in piena sintonia con la struttura storica dell'enologia tricolore, mostra l'anima più profonda dell'artigianato enoico anche di questo areale, dall'altro adombra, in un certo senso, il potenziale reale dei vitigni della Regione, primo fra tutti il Verdicchio. Intendiamoci, molto è stato fatto, pensiamo all'opera meritoria dell'Istituto Marchigiano di Tutela Vini, ma molto è ancora da fare. Confortante, però, il fatto che i Castelli di Jesi e Matelica non abbiamo mai, nel recente passato, mostrato tentennamenti e i tanti produttori abbiano offerto con continuità una molteplicità di stili e una proposta qualitativa costantemente livellata verso l'alto, creando condizioni per evitare situazioni cristallizzate. Anche qui, infatti, la sfida è la stessa che interessa tutta la produzione a denominazione del Bel Paese: creare un binomio inscindibile tra vitigno e territorio, unica risposta efficace alla globalizzazione, peraltro in fase calante, imposta dalla straripante diffusione delle "noiose" varietà internazionali. Il percorso non è ancora compiuto neppure nelle Marche (per questo occorrono tempo, investimenti e un impegno costante), ma la Regione nel suo complesso e il Verdicchio in particolare, non sembrano essere distanti da questo traguardo.

Buona Lettura

## BORGO PAGLIANETTO

Doc Verdicchio di Matelica Vertis

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Borgo Paglianello](#)

Proprietà: M. Basilissi, L. Bruzzechesse,  
P. Farroni, A. Roversi, G.B. Roversi

Enologo: Aroldo Bellelli

Matelica, l'altra faccia del Verdicchio: la più alta, "fredda", meno addolcita dal mare. E un'azienda giovane, corale, votata all'eco-compatibilità (è in bio l'intero ciclo), entrata di scatto tra le griffe falciatrici di premi (chi scrive ha tra l'altro il piacere d'essere stato il primo, con la Guida d'allora, a dargliene uno). I vini conquistano e spiccano per nerbo e tensione, in perfetta sintonia col territorio. Il Petrarca, esposizione sud, maturità più easy, avvolge di slancio e carezza. Il Vertis (da "vertere", nome che allude all'altezza), da vigne più anziane, due anni d'affinamento pre-release, esprime appieno l'anima matelicense e incanta per vibrante finezza.

(Antonio Paolini)

## FATTORIA LA MONACESCA

Docg Verdicchio di Matelica Mirum Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Fattoria La Monacesca](#)

Proprietà: Aldo Cifola

Enologo: Roberto Potentini

Ci sono i Verdicchio, e poi c'è il Mirum. Non che sia un bianco insolito o dal paradigma stilistico esotico, rispetto a quello che offre la varietà sul piano aromatico e gustativo, però davvero questo vino firmato La Monacesca gioca una partita a sé, tanto è originale e riconoscibile. Una partita importantissima, diciamo la Serie A del vino bianco italiano. Al naso attacca su sensazioni di burro d'alpeaggio, lieviti nobili e cenni d'anice, con un corredo fruttato al contempo intenso ed elegante a rifinitura. In bocca è grinta e complessità che si fondono, sale e dolcezza di limoni canditi che trovano sintesi ed amalgama. Finale ammandorlato di profondità siderale.

## ROBERTO VENTURI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Qudì

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 65.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola Venturi](#)

Proprietà: Roberto Venturi

Enologo: Roberto Venturi

L'azienda di Castellone di Suasa, siamo nell'estremo nord dell'areale del Verdicchio, fondata nel 1971 e guidata da Roberto Venturi, conta su otto ettari di vigneto per una produzione complessiva di 60.000 bottiglie all'anno. Il Classico Superiore Qudì 2015 possiede un ben articolato e fragrante bagaglio aromatico, che passa dalla pesca noce agli agrumi, dai fiori di tiglio all'anice, forse il profumo che più rende inconfondibile e tipico il Verdicchio. Ma è in bocca che questo bianco gioca una partita quasi sorprendente: non si concede per nulla avvolgente e denso ma bensì diritto e dalla forza acida esuberante che ne amplifica sapidità e ritmo del sorso.

(Antonio Paolini)

## ANDREA FELICI

Docg Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Cantico della Figura Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 6.600

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Azienda Agricola Andrea Felici](#)

Proprietà: Famiglia Felici

Enologo: Aroldo Bellelli

Un'azienda bio e a misura d'uomo, sensibile a terra e arte. Ad Apiro, zona già ritenuta poco vocata (!) e oggi, dopo le oltre 50 vendemmie di Andrea Felici e le intuizioni del figlio Leopardo, ascesa tra le top. Dieci begli ettari vitati e scelte coraggiose (dal 2008 si fermenta sulle bucce, media 14 giorni, e il lungo affinamento sui lieviti è in cemento). Le uve del Cantico, hit di casa, arrivano dal cru San Francesco, 50 anni, 1,5 ha, bosco attorno, argilla e calcare a dare ossa e carne al vino, molla d'un lungo futuro evolutivo. Pesca e noce tenera sono il primo step al gusto, fuse in un succo potente e fresco, già super, ma che vuole qualche anno per dare il meglio.

(Antonio Paolini)

## LA GRIFFE



## VILLA BUCCI

Docg Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Villa Bucci Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 21.900

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Azienda Agricola f.lli Bucci](#)

Proprietà: Bucci Ampelio, Santa, Giovanna,  
Maria Luisa

Enologo: Giorgio Grai

"La nostra famiglia si occupa di agricoltura dal 1700". Inizia così la storia dei Bucci al modo in cui essi stessi la raccontano. E finisce praticamente così, riassunta in due sobrie righe in cui si spiega che sui 350 ettari di superficie aziendale si produce tuttora un po' di tutto. Oltre al vino, chiaro. Ma, fosse stato per i piselli, le bietole, i girasoli (tutto splendido per carità, massimo rispetto) il nome di Villa Bucci difficilmente sarebbe diventato un'icona. E se la produzione enoica non fosse stata centrale nello spirito, come nei destini, della casa, difficilmente l'eponimo conduttore e maieuta dell'ascesa del marchio porterebbe il nome (profetico) che porta, e che al mondo della vigna subito rimanda: Ampelio. Il suo mestiere parallelo (si fa un po' fatica, dopo tutto quel che è successo, a definirlo principale): consulente di marketing nel mondo della moda, con residenza nella relativa capitale, Milano. Ma è dalla fine degli anni '70 che questo signore dall'apparente bonomia, la cortesia a tutta prova, l'intelligenza fulminea, la determinazione serena e l'energia di chi sa di aver imboccato la "sua" strada, si occupa del pezzo di terra con vigneti acquistati nel 1933 dai Bucci da un nobile di zona e presto dotato di cantina a Ostra Vetere. Sommando alla già citate un'altra dote: la paziente capacità d'attesa che serve a chi vuol fare grandi vini serbevoli, e anche a tessere e mantenere relazioni preziose: come quella (eterna) con l'enologo Giorgio Grai, tra i più bravi e però più "complicati" d'Italia. Il risultato del cammino è "scritto" in quattro prodotti in bottiglia, due rossi (per Ampelio i "figli" un po' trascurati dal mondo: ma è solo colpa del successo enorme dei bianchi, perché Pongelli e Riserva sono signori vini), il Bucci, Verdicchio esemplare e capace di dar la paga a un pacco di più pretenziosi cuginetti, e poi la star. Il Villa Bucci, vigne di oltre 40 anni a Montecarotto, 350 metri di quota, esposte a est, da un pezzo in bio, fermentato con lieviti indigeni in acciaio. poi 18 mesi in legni grandi e 12 in vetro, somiglia spiccicato al suo "papà". Per equilibrio tra indole tesa dell'uva e lavoro smussante, ma in souplesse, del legno, tra esuberanze e necessaria attesa, tra corpo e finezza. E per capacità di durare. Le verticali di Villa Bucci sbalordiscono. I riassaggi (ultima aperta in casa madre una magnum di 1992) folgorano. E il '15 ultimo nato (profumi di frutta e nuance officinali, ricordi di frutta secca temperati di miele amaro per un totale ricco e succoso) è solo un po' giovanotto. Ma si farà... e camminerà con noi per un pezzo.

(Antonio Paolini)



LA CANNA DA ZUCCHERO  
CONVERTE LA LUCE SOLARE  
IN SACCAROSIO.  
E I CINICI IN CREDENTI.

NOMACORC  
CLOSER TO NATURE



## COLLESTEFANO

Doc Verdicchio di Matelica

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola Collestefano](#)

Proprietà: Fabio Marchionni

Enologo: Fabio Marchionni

Come diventare in pochi anni una piccola leggenda, e al tempo stesso un simbolo assoluto di vino bio di gran livello con prezzo accessibile al numero più ampio di fan. Il problema semmai è che poi (malgrado una produzione non più puntiforme, e con parte delle uve destinate a un'altra creatura di casa, lo spumante Extra Brut millesimato, a sua volta in vertiginosa crescita di consensi) Fabio Marchionni, il bravissimo produttore, non riesce a contentare sempre tutti i pretendenti. Il '17, pur annata rebus, non intacca la linea di qualità, nitidezza, profumi (dalla mandorla alla pera) e stimolo "metallico" e teso al palato che disegnano lo skill del vino.

(Antonio Paolini)

## SARTARELLI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 200.000

Prezzo allo scaffale: € 7,00

Azienda: [Sartarelli Società Agricola](#)

Proprietà: Famiglia Sartarelli

Enologo: Tommaso Sartarelli

Produttore di peso con hit come il Tralivio e il prezioso Balciana, avvio nel 1972, Sartarelli è nome clou per il Verdicchio, usato per sfaccettate "destinazioni di gusto": bolle, crus, passito, grappa, grazie ai 55 ettari dislocati nelle contrade che danno il nome ai vini. Al Verdicchio l'azienda ha, con lo storico Riccardo Ceccarelli, dedicato anche un museo. Classe ed esperienza, dunque: ribaditi da questo "base" solo sulla carta, che dai terreni calcarei, collinari e inerbati trae, malgrado l'annata ostica, un profilo netto e note introduttive di erbe e frutti bianchi, dilatate in un gusto solido e morbido condito da punte sapide e dal sigillo tipico della mandorla.

(Antonio Paolini)

## FAZI BATTAGLIA

Docg Castello di Jesi Verdicchio Classico San Sisto Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Fazi-Battaglia Società Agricola](#)

Proprietà: Bertani Domains

Enologo: Lorenzo Landi

Non c'è bisogno di ricordare che cosa significa il marchio Fazi-Battaglia per il comparto vitivinicolo marchigiano. Un brand, ma soprattutto un'impresa capace di dettare i tempi e di cambiare il corso del vino in questa Regione del centro Italia, puntando tutto su una delle varietà simbolo della penisola: il Verdicchio. Un'azienda grande, ovviamente, con tanti livelli stilistici, capace comunque di non perdere mai di vista i vertici qualitativi. Il San Sisto ne è una dimostrazione. La versione 2015 ha naso speziato e roccioso, con cenni di grafite; al palato, le note di pesca bianca e mandorla accompagnano il sorso ritmato e bilanciato in un finale quasi piccante.

## PIEVALTA

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Dominè

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 14.000

Prezzo allo scaffale: € 9,50

Azienda: [Pievalta Società Agricola](#)

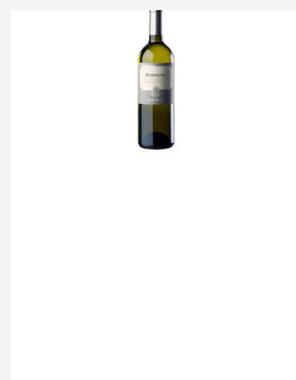
Proprietà: Barone Pizzini

Enologo: Alessandro Fenino

Sono sbarcati nel 2002 dalla Francia-corta, pionieri d'un percorso écolos poi impattante sull'intero territorio. Sposato con acume il Verdicchio, son divenuti interpreti (occhio: non apostoli) di una biodinamica mai urlata o usata (merito dello stratega Silvano Bresciani e dell'enologo Fenino) "contro" o per guerre di religione. Il risultato? Vini territoriali e identitari, dal Brut Perluogo (centro certo visto il Dna aziendale) al San Paolo, l'etichetta leader. Passando per il Dominè, icona di Verdicchio contemporaneo perfetta per far nuovi proseliti: solo acciaio, rapida evoluzione, e in versione '16 lama tesa in velluto di aromi varietali. A un prezzo esemplare.

(Antonio Paolini)

## VINTAGE



### GAROFOLI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium

Vendemmia: 2008

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 2.400

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Casa Vinicola Gioacchino](#)

Garofoli

Proprietà: Famiglia Garofoli

Enologo: Carlo Garofoli

Hanno iniziato in solitudine o quasi (1871) nelle Marche da poco non più papaline. Il marchio della ditta - mai mutato - fu depositato nel 1900. Da allora, una generazione via l'altra, guadagnando l'era-shock della bottiglia ad anfora (icona e trappola) e poi quella della grande rinascenza (tuttora in corso) i Garofoli han messo su una macchina da 1,5 milioni di pezzi. Ma articolata, chiarisce Caterina, ultima smiling generation al lavoro, in segmenti artigiani ben legati. Il Metodo Classico fatto da sempre in proprio (l'Extra Brut è una perla); l'approccio pop del Macrina; il rilancio alto del Serra Fiorese (nato nel 1984, due anni tra legno e bottiglia, ultimo un 2014 super); l'ambizione assoluta della Selezione dedicata al fondatore Gioacchino. E dal '92, il Podium. Nomen omen, subito da medaglia. Tesa espressività (solo acciaio), lunga gittata: vessillo di casa. E dunque, mentre debutta un ampio, opulento 2015, il riassaggio del 2008 regala la foto di quel che un grande Verdicchio dà nel tempo. Frutto ancora fresco, anima metallica temperata di spezie e renetta, finale di sale e mandorla bianca. Eleganza pura. Classe indiscutibile.

(Antonio Paolini)

## L'OUTSIDER



### OASI DEGLI ANGELI

Rosso Marche Igt Kupra

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Grenache

Bottiglie prodotte: 500

Prezzo allo scaffale: € 200,00

Azienda: [Oasi degli Angeli](#)

Proprietà: Eleonora Rossi

Enologo: Marco Casolanetti

Uno pensa alle Marche è pensa immediatamente al Verdicchio, ma cade in una specie di tranello, perché anche qui ci sono rossi clamorosi. L'esempio forse più acclamato è la produzione dell'azienda di Marco Casolanetti. Ma anche in questo caso pensi ad Oasi degli Angeli e ti viene in mente subito il Kurni. Invece no. Il Kupra, oggetto del nostro assaggio, è Grenache, anzi Bordò, come veniva chiamata la varietà dai contadini della zona. La vigna da cui nasce è estesa per un ettaro e mezzo, allevata ad "alberi" (alberelli) ultracentenari, quasi 6 mila ceppi ad ettaro. I primi approcci di Oasi degli Angeli con questo vitigno cominciano nel 2000, anche se la prima annata commercializzata è stata la 2006. Il Kupra, oltre ad essere un grande vino, ha come stimolato un ritorno al Bordò. E così in molti sono tornati a produrlo: da Valter Mattoni a Poderi San Lazzaro, da Le Caniette a Pantaleone fino a Clara Marcelli, solo per fare alcuni esempi. Tornando al Kupra nel bicchiere, la versione 2011, svela un vino magnifico, ampio, solare, senza eccessi, dal sorso incalzante, che profuma di ciliegia e fragola, ma anche di radici e terra.



### ALTROCHEVINO OUTLET

VIALE EUROPA 71, 62010 MONTECOSARO SCALO - MACERATA

**Altrochevino Outlet** (tel. +39 0733 865182) è una delle due creature di Rosaria Morganti, sommelier provetta, ma anche chef e patronne del "Due Cigni", ristorante benemerito di Montecosaro, e "gioca" dunque col vino su ambo i versanti del consumo. La sua esperienza è perciò due volte preziosa, e le scelte doppiamente significative.

(Antonio Paolini)

#### COSA VENDE

##### Vigneti Vallorani, Falerio Avora 2016 - € 12,00

Pecorino, Passerina, Trebbiano, vigne vecchie, 1 anno sui lieviti: questo è il Falerio

##### Emanuele Dianetti, Pecorino Vignagiulia 2016 - € 12,00

Grandi escursioni termiche assicurano una freschezza e aromi personalissimi

##### Terra Calcinara, Conero Riserva 2015 - € 15,00

Dalla mano di Paolo ed Eleonora Berluti un rosso territoriale e identitario

##### Bussoletti Leonardo, Umbria Bianco Colle Murello 2016 - € 12,50

Noto per i rossi, Bussoletti sorprende con questo incisivo Trebbiano Spoletino

##### Cirelli, Trebbiano d'Abruzzo La Collina 2016 - € 9,50

Da un produttore fan dell'anfora, l'eccezione riuscita di un vino tradizionale

##### Weingut Gottardi, Südtiroler Blauburgunder Private Cellar 2013 - € 24,00

Uno dei campioni acclamati e riconosciuti del miglior Pinot Nero altoatesino

##### Nanni Cope', Terre del Volturno Bianco Polveri della Scarrupata 2016 - € 32,00

Strike bianco di un rossista celebre: Fiano, Asprinio, Pallagrello dal risultato unico

##### Vètua, Cinque Terre Bianco 2015 - € 20,00

Da antichi vitigni salvati con eroica ostinazione da Sebastiano Catania

##### Pomodolce, Colli Tortonesi Timorasso Diletto 2016 - € 13,00

La creatura di una delle aziende più stimate nel mondo in fermento del Timorasso

##### Gatti Piero, Piemonte Moscato 2017 - € 9,00

Finezza e dolcezza con un Moscato da Moncucco, cuore della zona più vocata

#### COSA CONSIGLIA

##### Brunori, Verdicchio di Jesi Classico Superiore San Nicolò 2017 - € 12,00

Un classico firmato da uno degli apripista del rilancio della denominazione

##### Bisci, Verdicchio di Matelica Vigneto Fogliano 2015 - € 11,50

Nome consolidato, Cru aziendale: un Verdicchio già pronto ma con strada davanti

##### Bisci, Verdicchio di Matelica Doc 2016 Magnum - € 20,00

Dallo stesso produttore, una magnum di bella annata a prezzo pop

##### La Marca di San Michele, Verdicchio di Jesi Superiore Passolento 2014 - € 11,50

La nouvelle vague del Verdicchio, forte spinta etica e voglia di metodi "naturali"

##### Marani Sergio, Verdicchio di Matelica San Nicola 2015 - € 11,50

La tensione del Matelica mitigata dalla scelta di elevare in legno

##### Fattoria San Lorenzo, Verdicchio di Jesi Campo delle Oche 2013 - € 14,00

Dalla "scuderia" biodinamica di Crognaletti il prototipo dei suoi Verdicchio

##### Cavalieri, Verdicchio di Matelica D'Antan 2015 - € 11,50

Gabriele Benedetti onora il padre, storico viticoltore, con un vero ipertradizionale

##### Finocchi Maurizio, Verdicchio di Jesi Classico Riserva Vivolo 2013 - € 14,00

Vecchi cloni del '78, acidità e sapidità per un vino dalla patente di lunga vita

##### Finocchi Maurizio, Spumante Brut - € 8,00

Dalla stessa azienda e dalla stessa uva (Verdicchio) un Brut facile, agile e pop

##### Poderi Mattioli, Spumante Metodo Classico Dosaggio Zero 2012 - € 20,00

Una bolla a base Verdicchio (e poco Chardonnay) di altre ambizioni e complessità

### LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



#### FATTORIA NANNI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi  
Classico Superiore Biologico Origini

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 12,50

Azienda: [Fattoria Nanni](#)

Proprietà: Roberto Cantori

Enologo: Roberto Cantori

"Ci piace proporre Origini perché è tra i pochi Verdicchio targati Macerata, è un vino d'altura, di spiccata qualità, e prodotto da un'azienda interna al cratere del terremoto che ha piagato questa parte del Marche". Etica, amore e competenza. Fedele alle tre stelle polari del suo lavoro, Rosaria Morganti spiega così le sue scelte. E racconta: "Roberto Cantori, titolare di Nanni, ne è anche l'enologo. Lavora con determinazione per emergere, e insieme far emergere il suo territorio. Scelta ribadita con puntiglio anche nel nome del vino e nell'etichetta-acquerello, ritratto appunto del terroir. Origini è un Verdicchio ultratipico, fedele alle stimmate varietali dell'uva, figlia di vigne di oltre 50 anni e a 450 metri d'altezza, ed è un limpido esempio di meditato ritorno alla tradizione. L'acidità gli dà slancio verticale; mandorla, macchia mediterranea, glicine, ricordi di pesca bianca compongono il bouquet. Definito e incisivo al palato, calice di immediata freschezza, promette un luminoso futuro gastronomico sposato a piatti di mare golosi e ricchi, in primis quelli tipici del ricettario regionale".

(Antonio Paolini)

### LA SORPRESA



#### SABBIONARE

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi  
Classico Superiore

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Società Agricola Sabbionare](#)

Proprietà: Mirco Paolucci e Donatella Paoloni

Enologo: Sergio Paolucci

Il La tenuta è a Montecarotto, al cuore della denominazione. Ed è la materializzazione di un sogno (della famiglia Paolucci, con i figli Mirco e Giusi a pieno titolo in organico, e Sergio a disegnare i vini prodotti). È un mosaico di 24 ettari di vigneti, e la terra che ispira il nome dell'azienda e del suo Verdicchio è una striscia prevalentemente sabbiosa, appunto, a quasi 350 metri sul livello del mare. Il regime di lavorazione è orientato al biologico, con lavori in vigneto decisamente sartoriali, conclusi da una vendemmia manuale con raccolta in cassetta. L'espressione di questo Jesi, frutto di una singola vigna (sotto c'è sabbia, come si diceva, e poi limo e argilla) impressiona per la traccia sapida e compatta (la parola "minerale" qui davvero non è abusata) che rilascia lentamente, infusa in un succo elegante e pieno, capace di restare però sempre fresco e di piacevolissima beva. Un Superiore di classe, che spiazza per completezza e per il livello attento a dispetto di un'annata tutt'altro che semplice da affrontare. E rappresenta il nuovo passo in avanti di un marchio che si propone deciso a proscenio.

(Antonio Paolini)

## SPUNTATURE

### VERDICCHIO: IDENTIKIT DI UN GRANDE VITIGNO

Il Verdicchio è secondo noi, senza inutili giri di parole, probabilmente il vitigno più interessante del ricco panorama bianchista italiano. Perché? Si tratta di una varietà diffusa anche in altre parti d'Italia (Umbria e Abruzzo, soprattutto) ma qui non è mai riuscito a dare risultati significativi. Quindi, è un vitigno profondamente legato all'areale dove viene coltivato per la maggior parte. Le principali zone di coltivazione, come noto, sono quella dei castelli di Jesi in Provincia di Ancona, prevalente, e quella di Matelica in Provincia di Macerata, molto più limitata, per un totale che supera di poco i 3.000 ettari vitati. 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. E questo è un altro elemento importante che segnala una diversificazione, già in un certo modo codificata, tra i due Verdicchio che rafforza il legame esclusivo di questo vitigno con due differenti e circoscritti terroir. È un vitigno duttile, adatto alle più diverse tecniche di allevamento e di vinificazione (per esempio, a quella in riduzione che consegna vini dai bagagli aromatici decisamente originali e, anche in questo caso, ben caratterizzati, pensiamo soprattutto all'aroma di anice) e capace di produrre vini di grande struttura, di robusta tensione acida ed elevato tenore alcolico. Il mix equilibrato di questi elementi ci consegna un bianco che non teme il passare del tempo, sia che sia stato affinato in acciaio o cemento o che si sia fatto riposare in barrique o legno grande. Ma il Verdicchio non delude anche nelle versioni da Vendemmia Tardiva o come spumante.

## IL BUONO DEL TERRITORIO



**PACCASASSI DEL CONERO**  
RINCI MERAVIGLIE DI GUSTO  
VIA UGO LA MALFA 10,  
CASTELFIDARDO - ANCONA

Tel: +39 071 7821358

Sito Web: [www.rinci.it](http://www.rinci.it)

Due ragazzi arguti, Luca e Francesco, al tempo del debutto freschi neolaureati in tecnologie alimentari; ma con la voglia di giocarsi da subito un'idea propria, e su un prodotto icona della cultura del gusto del loro Anconetano. Ecco allora i Paccasassi del Conero: "spaccapietre" in dialetto, finocchio marino il vero nome. Erba spontanea che sul Conero (pietra a picco sul mare intrisa di salso) ha casa ideale. Ed è due volte nella storia: quella della letteratura (scrive Shakespeare in "Re Lear": "A mezzacosta sta aggrappato un uomo, raccogliendo finocchio marino. Terribile mestiere!" e quella di Ancona Repubblica marinara, che nei "Paccasassi", miniera di vitamina C serbata sott'olio, aveva il "suo" rimedio anti-scorbutico. Di recente però l'erba ha rischiato (capita) l'estinzione per troppo amore, causa raccolta selvaggia. S'è scelto così di proteggerla vietandone la raccolta dentro il Parco che il Conero è oggi. L'idea vincente del duo è stata quindi quella di coltivarla: prendendosi però gli anni di prove necessarie ad "addomesticare" il Paccasasso e definire una routine che ne assicurasse disponibilità tutto l'anno. Le coltivazioni sono dentro il Parco, habitat naturale della pianta, che gode così degli influssi e serba le stimmate di sempre. Inarrestabili, i due hanno poi ampliato la proposta con tre salse derivate dai Paccasassi: una senape, una maionese senz'uovo (veg, come da tendenza) e un pesto. E al prodotto icona hanno aggiunto altre specialità gourmet: salse lampone e pera, senape e peperoni, e composte di frutta bio.

(Antonio Paolini)

## PAROLA DI RISTORANTE



### RISTORANTE ANDREINA DI ERRICO RECANATI

VIA BUFFOLARECCIA 14, 60025 LORETO - ANCONA

Tel: +39 071 970124

Sito Web: [www.ristoranteandreina.it](http://www.ristoranteandreina.it)

Da oltre 50 anni il ristorante "Andreina" sforna piatti a dir poco succulenti e di tradizione. Oggi Errico Recanati, dietro ai fornelli, ha trasformato il locale: da trattoria di cacciagione e specialità della cucina marchigiana a piccolo eden gourmet. Ne è prova un menu brace che si articola dal pane e burro arrostito all'ostrica di brace, dal latte di baccalà agli sgombri ai carboni, cipolla e lamponi, dal risotto ciauscolo e patata cotta sotto la cenere alla zuppa affumicata di castagne, polpette e caccia per arrivare al dolce finocchio nella terra affumicata e mandarino. Dal menu Errico, invece, da segnalare il marshmallow di alici, patate, capesante, animelle e ricci di mare e per finire il tiramisù tutto in un raviolo.

## LA TOP 5 DI "ANDREINA"

- 1° Fattoria La Monacesca**  
Verdicchio di Matelica Mirum Riserva 2015 - € 35,00
- 2° Vicari**  
Verdicchio dei Castelli di Jesi L'insolito del Pozzo Buono 2014 - € 25,00
- 3° Collestefano**  
Verdicchio di Matelica 2016 - € 22,00
- 4° Pievalta**  
Verdicchio dei Castelli di Jesi San Paolo 2015 - € 30,00
- 5° La Marca di San Michele**  
Verdicchio dei Castelli di Jesi Capovolto 2016 - € 25,00



# CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



## INFORMAZIONI:



**Nicole Schubert:** +39 340 800 4861 - [nicole.schubert@winenews.tv](mailto:nicole.schubert@winenews.tv)  
**Franco Pallini:** +39 347 071 2457 - [franco.pallini@winenews.it](mailto:franco.pallini@winenews.it)

Sito: [www.winenews.it](http://www.winenews.it) - Email: [iquadernidivinenews@winenews.it](mailto:iquadernidivinenews@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](http://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](http://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 [iquadernidivinenews@winenews.it](mailto:iquadernidivinenews@winenews.it) con oggetto: Cancellami.

Grazie,

**Alessandro Regoli** - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2018 [www.winenews.it](http://www.winenews.it)



Con Clickbuy™ vendi i tuoi vini alle fiere ed al prezzo che vuoi tu! E con l'App Enosocial® i tuoi clienti li acquireranno con un click!



**SIGNORVINO**  
100% VINI ITALIANI