



# Marche e Verdicchio.

# le ragioni di un successo

by Alessandra Piubello

*Le Marche, only Italian region in the plural. The Verdicchio: Castelli di Jesi and Matelica. Plurality, synonymous with many differences in the richness of expression. The birthplace of Leopardi, Rossini, as Raphael an Italian garden. Rolling hills move the landscapes of welcoming here and there ancient villages charm still intact, the fertile countryside everywhere, lush vineyards brushstrokes, fertile pastures, farms where the farmers produce, as it once was, ciauscoli, loins and cheeses. A territory marked by the Apennine mountains, with its bumps clad woods, leading down to the valleys and hills to get his feet wet in the waters of the sea. Lands inhabited by people respectful, humble, kind, suited toward understatement. Industrious, substantial, slightly reserved, shy away from using the megaphone to tell their treasures. Sveliamone one, from a thrown the challenge to whoever discovers more (must Strolling this "borderland" in the middle of the boot). Verdicchio Verdicchio ...: the name itself conveys sympathy and warmth in his clucking, and brightness of its green back to nature. It's actually one of the greatest Italian white, universally recognized role sector guides,*

Le Marche, unica regione italiana al plurale. I Verdicchio: Castelli di Jesi e Matelica. Pluralità, sinonimo di molteplici diversità nella ricchezza espressiva. La culla di Leopardi, Rossini, Raffaello come un giardino all'italiana. Ondulate colline muovono i paesaggi dell'entroterra accogliendo qua e là antichi borghi dal fascino ancora intatto, la campagna feconda ovunque, rigogliose vigne pennellate, pascoli ubertosi, fattorie nelle quali i contadini producono, come una volta, ciauscoli, lonze e caciotte. Un territorio marcato dalla catena appenninica, con le sue asperità ammantate di boschi, che scende per valli e colline a bagnarsi i piedi nelle acque del mare. Terre abitate da persone rispettose, umili, gentili, vocate all'understatement. Operose, sostanziali, leggermente riservate, rifuggono dall'usare il megafono per raccontare i loro tesori. Sveliamone uno, lanciandovi la sfida a chi ne scopre di più (occorre camminare questo "territorio di confine" al centro dello stivale). Verdicchio, verdicchio...: già il nome trasmette simpatia e calore nel suo chiocciare, e luminosità nel suo verde che riporta alla natura. In realtà è uno dei più grandi bianchi italiani, ruolo riconosciuto unanimemente dalle guide del settore, che già da due anni lo premiano



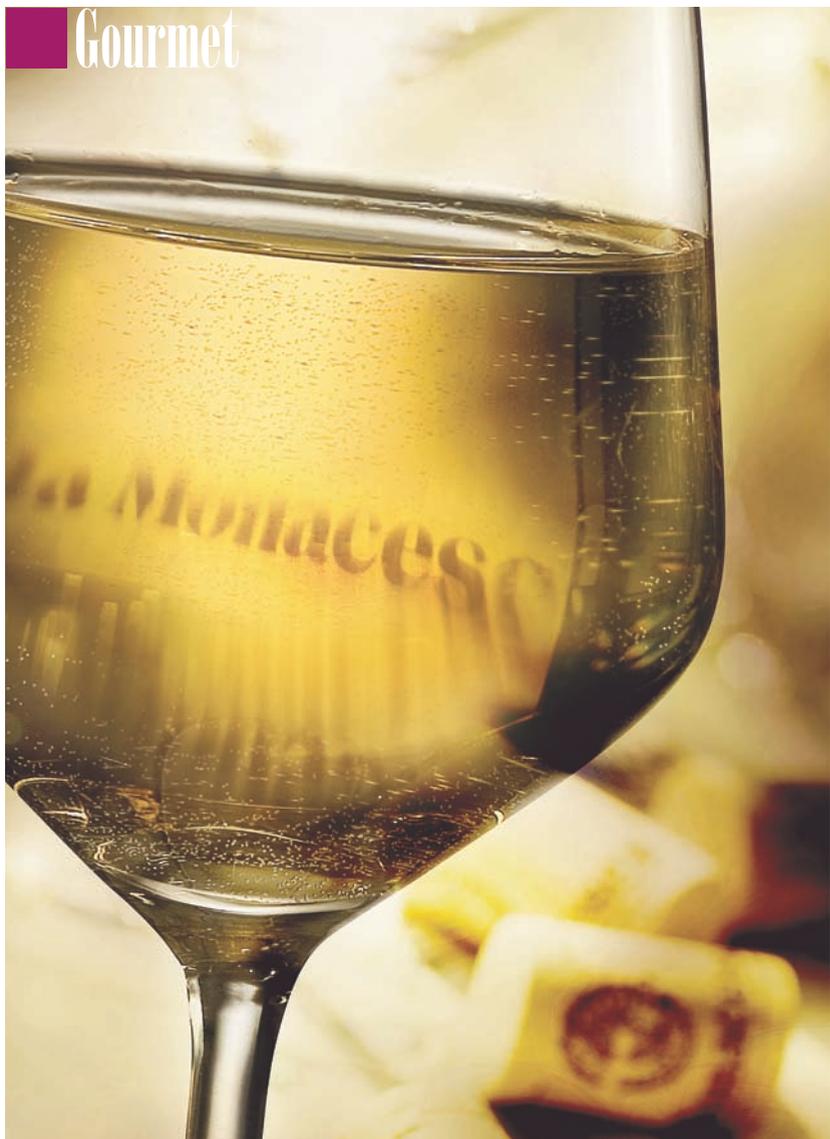
come il migliore vino bianco nazionale. Ripercorrendo a falcate la sua storia (seppur che la presenza della vite qui è testimoniata da ritrovamenti dell'VIII a. C.), le prime testimonianze scritte sul Verdicchio risalgono al XVI secolo e ci piace soffermarci su quell'Alarico re dei Visigoti che portò con sé barili di vino perché "nulla rendeva i suoi guerrieri più bellicosi e più coraggiosi del Verdicchio".

Ma arriviamo ai tempi nostri, dato che non esistono certezze di rispondenza tra il vitigno vinificato nell'antichità e l'attuale: fu nel '53 che si lanciò, grazie all'idea di marketing di Fazi Battaglia, la bottiglia in anfora (un ricordo della dominazione dei Dori ad Ancona).

Un successo del packaging talmente grande a livello internazionale, emulato da molti produttori locali, che portava i consumatori all'acquisto del vino soprattutto per la bottiglia, con scarso interesse al contenuto. E la qualità, in generale, cominciò a decrescere (mai per i nomi storici, sempre punte di diamante). Da una decina d'anni a questa parte le fasi altalenanti dell'autoctono marchigiano si sono concluse, portando tutta la denominazione ad un valore condiviso e diffuso. Molto di questo merito si deve al lavoro svolto dall'Istituto Marchigiano di Tutela Vini (IMT), soprattutto nella persona di Alberto Mazzoni, direttore fin dalla fondazione nel '99.

Un istituto che rappresenta l'82% dell'export delle Marche e che ha saputo far squadra, coinvolgendo sia piccoli sia grandi produttori proprio per le loro specifiche identità, uniti per essere ambasciatori del Verdicchio. Vino eclettico, versatile, capace di molteplici sfaccettature: pimpante, godibile, dotato di pienezza eppure verticale e teso, generoso nella trama, succoso e minerale ma anche denso e articolato, strutturato eppure capace di sottigliezze in filigrana, riconoscibile per quel suo varietale tipico di fiori bianchi e di campo, di agrumi (mandarino in primis) e quella mandorla che segna il finale, per non parlare della dimensione complessa che acquisisce in maturità, vino longevo in terra longeva. Grazie all'IMT, ho potuto assag-

*that for two years the reward as the best white wine country. Retracing strides in its history (although the presence of vines here is evidenced by findings in the eighth. C.), the first written records date back to the sixteenth century on the Verdicchio and we like to dwell on quell'Alarico king of the Visigoths who brought barrels of wine with him because "nothing made his most warlike and brave warriors of Verdicchio". But we come to the present day, since there are no certainties of correspondence between the grape variety vinified in antiquity and the present: it was in '53 that launched, thanks to the idea of marketing Fazi Battaglia, the bottle amphora (a memory the domination of the Dorians in Ancona). A successful packaging so big internationally, it emulated by many local producers, leading consumers purchase wine primarily for the bottle, with little interest in the content. And the quality in general, began to decrease. For about ten years now, the mixed success dell'autoctono Marches were completed, bringing the whole name to a value shared and spread. Much of this is due to the work carried about by the Institute of Marche Protection Wines (IMT), especially in the person of Alberto Mazzoni, director since the foundation in '99. An institution that represents 82% of exports of the Marche and who knew how to make the team, involving both small and large producers because of their specific identity, united to be ambassadors of the Verdicchio. Wine eclectic, versatile, capable of many facets: perky, enjoyable, yet fully equipped with vertical and tense, generous in the plot, but also juicy and mineral dense and complex, structured and yet capable of subtleties filigree, recognizable by its varietal that typical white flowers and field, citrus (mandarin in particular) and the almond marking the final, not to mention the complex dimension that acquires maturity, long-lived wine in land-lived. Thanks to IMT, I could taste with colleagues*



*Winesurf (thanks to them that I was involved) about one hundred and twenty wines from Verdicchio Castelli di Jesi DOC (still and sparkling), Classico Superiore Classico, Riserva and Verdicchio of Matelica, divided between vintages 2014 (the majority), '13, '12, '11, '10. Knowing what is the 2014 vintage was unhappy, we were amazed: the wines, in general, have proved beyond expectations, confirming that the Verdicchio stands Olympus Bacchus, sitting in good title in the very few high-backed chairs. The tasting was followed by a few visits in the area. We would like to remember a few sentences (the speeches are were very large and interesting, impossible to bring them back for lack of space), which extracted from the speech, unfortunately does not make enough. But we want to give a voice, albeit with a few syllables, manufacturers owners and winemakers responsible for wineries who kindly welcomed. Natalino Crognaletti, Fattoria San Lorenzo: "Verdicchio is sold at prices too low, you have to raise them"; Giuliano D'Ignazi, Moncaro: "Our strength is in the combination of grape-environment"; Patrick Chiacchiarini, Sartarelli: "We aim to residual 0"; Lucio Canestrari, Farm Coroncino: "n'do stream put a sign"; Roberto Potentini, Belisario: "The Verdicchio of Matelica is a red dress in white"; Aldo Cifola, Monacesca: "A vine capable of two different forms, Jesi and Matelica, complete expressions to tell an area suited, too little known"; Fabio Marchionni, Collestefano: "Wines of Matelica have greater freshness and acidity, often with a sharp acidity, in Jesi wines are softer and richer"; Carlo Garofoli: "We have always been among the forerunners: among the first to start with the sparkling wine Verdicchio, who did not want bottles amphora, using the barrel"; Stefano Antonucci, Santa Barbara: "I drank wine because it is, its meaning is in the newspaper."*

*See you soon Verdicchio, with joy you're watching ...*

giare con i colleghi di Winesurf (un ringraziamento anche a loro, che mi hanno coinvolto) circa centoventi vini fra Verdicchio Castelli di Jesi Doc (fermi e spumanti), Classico, Classico Superiore, Riserva e Verdicchio di Matelica (pochissimi campioni), suddivisi fra annate 2014 (la maggior parte), '13, '12, '11, '10. Sapendo quanto la 2014 sia stata un'annata infelice, siamo rimasti stupiti: i vini, in generale, si sono dimostrati oltre le aspettative, a conferma che il Verdicchio si distingue nell'olimpico bacchico, sedendosi a buon titolo nei pochissimi scranni alti. Alla degustazione sono seguite alcune visite sul territorio. Vorremmo ricordare alcune frasi (i discorsi son stati molto ampi e interessanti, impossibile riportarli per mancanza di spazio), che estrapolate dal discorso, purtroppo non renderanno sufficientemente. Vogliamo però dar voce, seppur con poche sillabe, ai produttori proprietari e agli enologi responsabili delle cantine sociali che ci hanno gentilmente accolto (i titolari che han delegato ad altri, non li citeremo). Natalino Crognaletti, Fattoria San Lorenzo: "Il Verdicchio viene venduto a prezzi troppo bassi, bisogna alzarli"; Giuliano D'Ignazi, Moncaro: "La nostra forza è nel binomio vitigno-ambiente"; Patrizio Chiacchiarini, Sartarelli: "Puntiamo al residuo 0"; Lucio Canestrari, Fattoria Coroncino: "N'do rivo metto un segno"; Roberto Potentini, Belisario: "Il verdicchio di Matelica è un rosso vestito di bianco"; Aldo Cifola, Monacesca: "Un vitigno capace di due diverse declinazioni, Jesi e Matelica, espressioni complete per raccontare un territorio vocato, troppo poco conosciuto"; Fabio Marchionni, Collestefano: "I vini di Matelica hanno maggiore freschezza e acidità sostenuta, spesso con una vena acida tagliente, a Jesi i vini sono più morbidi e corposi"; Carlo Garofoli: "Siamo sempre stati tra i precursori: fra i primi a iniziare con il Verdicchio spumantizzato, a non volere le bottiglie ad anfora, ad usare le barrique"; Stefano Antonucci, Santa Barbara: "Faccio il vino perché sia bevuto, il suo senso è nel quotidiano".

A presto Verdicchio, con gioia ti teniamo d'occhio. . . ■