

# Quelle Doc di Nicchia: patrimonio delle Marche

scritto da Riccardo Isola | 03/06/2021



**Non ci sono solo i grandi classici della vitivinicoltura marchigiana da scoprire e testare. Una terra con grandi interpreti di terroir che non smette di sorprendere anche grazie alle piccole produzioni a denominazione**

Le **Marche del vino** sono un patrimonio tutto da scoprire. Al di là dei grandi nomi come il [Verdicchio dei Castelli di Jesi](#) e [Verdicchio di Matelica](#), il Rosso Conero o la Lacrima di Morro d'Alba ci sono **piccole Doc e Docg che stupiscono per identità** e capacità di racchiudere nei loro sorsi estratti di terroir autentici e sorprendenti.

L'**Istituto marchigiano di tutela vini** (Imt) ha aperto quest'anno una finestra degustativa riservata a giornalisti e addetti del settore per cercare di presentare una radiografia il quanto più illustrativa possibile della produzione enologica di questa straordinaria terra. Al sottoscritto è capitato di

partecipare a uno di questi “*Winebinar*” dedicato e intitolato appunto alle “**Doc di Nicchia**”. Ci riferiamo, quindi, al Bianchetto del Metauro, Colli Pesaresi, Esino, I Terreni di Sanseverino, Pergola, San Ginesio e Serrapetrona.

## Le DOC di Nicchia

Partendo da nord le testimonianze in calice che abbiamo assaggiato si riferiscono alla Doc “**Bianchetto del Metauro**”. Zona che si estende nella provina di Pesaro-Urbino lungo l’omonimo fiume Metauro e la cui base ampelografica è composta essenzialmente da Bianchetto (Biancame) min. 95% e Malvasia toscana max. 5%. Doc istituita nel 1969 conta oggi una **superficie vitata di 244 ettari di cui 149 rivendicati**. Sono 58 le aziende che producono uva e 25 quelle che vinificano. Il numero delle bottiglie è di 1.219.733 con un posizionamento sul mercato interno pari all’85%.

Spostandoci verso sud incontriamo la zona geografica interessata dalla denominazione “**Colli Maceratesi**”. Spicchio di territorio compreso tra i monti Sibillini a Ovest e l’Adriatico a est. Qui il **vitigno Maceratino**, noto anche e soprattutto come Ribona, è quello che caratterizza la diffusione ampelografica dei bianchi con un’indicazione del disciplinare di avere almeno il 70% di questa tipologia per potersi fregiare della denominazione se spumantizzato ma che cresce all’85% per la versione bianca ferma. Nell’ultima campagna vendemmiale gli ettari rivendicati sono 84 con 49 aziende che producono uva e 31 che vinificano. Il numero totale delle bottiglie è stato di 532.933 unità con una vendita sul mercato nazionale del 95%.

Infine si è degustato la denominazione “**Serrapetrona**” che, oltre all’omonimo Comune, interessa anche porzioni di **territorio di San Severino e Belforte del Chienti**. È un’area interna delle Marche che ci ha colpito per la grande personalità dell’identità enoica sprigionata. Questa Doc prevede solo una tipologia di vino, prodotto da uve di Vernaccia nera per un minimo dell’85% a cui possono concorrere altre varietà a bacca nera. Il [disciplinare](#) prevede inoltre che prima dell’immissione sul mercato il vino abbia passato un **periodo d’invecchiamento di almeno 10 mesi** dal 1° dicembre dell’anno di produzione. Gli ettari rivendicati nell’ultima vendemmia sono stati 7 con 6 aziende che producono uva e vinificano per una produzione 48.667 bottiglie. Il mercato per il 90% è nazionale mentre per il 9% export paesi U.E. e 1% export paesi terzi.

## Degustazione di DOC marchigiane di nicchia

### «Ribona Metodo Classico», Colli Maceratesi Doc Ribona Spumante, Cantina Sant’Isidoro, 2017

Siamo amanti del perlage, non è un segreto, e per questo la curiosità nei confronti di questo prodotto era tanta. Curiosità ampiamente soddisfatta da una beva sicuramente non banale e scontata ma al contempo facile e riflessiva. Il “**Ribona Metodo Classico 2017**” di Cantina Sant’Isidoro nasce da vigneti di proprietà, cresciuti in terreni collinari a circa 280 metri sul livello del mare con impasto argilloso-calcareo, mix che dona struttura e freschezza al vino, con buona ventilazione ed esposizione.

Parliamo di un **Ribona in purezza** in cui le uve subiscono pressatura soffice in riduzione e fermentazione in acciaio. Da qui il vino base matura, sempre in acciaio per 6/8 mesi dopodiché l’affinamento in bottiglia avviene sui lieviti almeno 24 mesi con remouage manuale. Non è una grande produzione visto che ci si ferma a circa 1.400 bottiglie l’anno.

Si presenta di un giallo paglierino carico con perlage numeroso, fine e molto duraturo. Al naso è

forte il richiamo della frutta a polpa gialla e di note di panificazione gentile. Bella anche la pennellata floreale. Al sorso entra croccante, fresco, giustamente sapido con immediati richiami di frutta bianca e gialla e fiori. Il tutto sorretto da una direttrice di lievitazione di pane e brioche salata. Rimane lungo con un corpo e una struttura che controbattano alla leggiadra freschezza anche d'agrumi e sapidità. Info: [www.cantinasantisidoro.it](http://www.cantinasantisidoro.it)

### «Marchese Japo» Colli Maceratesi Doc Bianco, La Quercia Scarlatta, 2019

“Marchese Japo” è figlio di un blend di Maceratino (70%), Incrocio Bruni (20%) e Trebbiano toscano (10%) dell'azienda biologica a conduzione familiare **La Quercia Scarlatta**, le cui uve nascono da vigneti a 220 metri sul livello del mare in terreni misti argillosi. Dopo una pressatura soffice con refrigerazione delle uve, la fermentazione con lieviti selezionati dura una ventina di giorni per passare a una maturazione in acciaio di 6 mesi e successivo affinamento in bottiglia di poco inferiore ai 3 mesi. Sono 3.300 le bottiglie prodotte con un titolo alcolometrico di 13°.

Si presenta di un giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è un bel bouquet floreale ed erbaceo che lascia il posto a note fruttate di pera e mela. Non mancano sferzate di erbe aromatiche e strizzate di agrume. Un vino che entra diretto e deciso; si caratterizza per una gran bella freschezza e sapidità sorretta da una struttura in cui non mancano anche note “inedite” di morbidezze speziate. C'è comunque tanto frutto, non totalmente maturo, con pesca e mela su tutte, che finisce con una equilibrata nota amaricante che rende la chiusura pulita e molto apprezzata. Un vino che, se servito alla giusta temperatura, è veramente lungo e persistente. Info: [www.laquerciascarlatta.bio](http://www.laquerciascarlatta.bio)



### «Rocho», Bianchello del Metauro Doc, Superiore, Lucarelli, 2019

Siamo a Cartoceto, 225 metri sopra il livello del mare, a 20 km dalla costa. L'azienda **Roberto**

**Lucarelli** prende il via nel 1998. Il suo **Bianchello del Metauro Doc Superiore "Rocho"** nasce da terreni argillosi-silicei in vigne che raggiungono i 300 metri sul livello del mare. Prodotto da uve 100% Biancame, dopo una vinificazione in bianco con selezione di pressa di prima scelta il vino matura per il 70% in acciaio e per un 30% in tonneaux passando poi all'affinamento in vetro per 12 mesi.

In degustazione si presenta di giallo paglierino brillante e abbastanza carico con intriganti e fragranti note di frutta a polpa gialla e bianca con chiari sentori di fiori di ginestra in piena fioritura. Entra dritto, laminare ma presente con una sapidità e freschezza che si equilibrano allo pseudocalore alcolico e ad una struttura che c'è e si fa rotondeggiante con il passare dei secondi. Tanta la frutta matura sprigionata da sorsi che chiudono su note di mandorla e tostature di frutta secca. Un vino a suo modo **opulente ma anche di bevuta franca**. Lungo e persistente il finale. Info: [www.roberto-lucarelli.com](http://www.roberto-lucarelli.com)

### **«Campodarchi», Bianchello del Metauro Doc Superiore, Terracuda, 2019**

"Campodarchi 2019" Bianchello del Metauro Doc Superiore nasce a Fratte Rosa in terreni a 350 metri sul livello del mare per lo più composti da materiale argilloso/calcareo. Si tratta di un 100% Bianchello vinificato in acciaio sur lies e con una maturazione in permanenza sur lies in acciaio per almeno 1 anno a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Il vino, prodotto dall'**azienda Terracuda**, si presenta di un giallo paglierino con riflessi tendenti all'oro. Al naso c'è un bouquet ricco soprattutto fatto di frutta matura a polpa gialla ma con puntellature di frutta candita e secca. Non mancano richiami speziati ed eterei che sprigionano anche aromi inediti di uva spina. Al sorso entra morbido e avvolgente sorretto da freschezza e sapidità che lo allungano diretto a una conferma delle sensazioni olfattive. Un grande insieme fruttato, speziato, etereo e floreale. Rimane molto lungo con una chiusura finale sapida. Un vino complesso con sorsi molto particolari ed entusiasmanti ma comunque capaci di intercettare anche gusti per tutti i giorni. Info: [www.terracuda.it](http://www.terracuda.it)

### **«Pepato», Serrapetrona Doc, Fontezoppa, 2017**

Nel cuore dei Monti Azzurri, questa **Vernaccia Nera di Serrapetrona** a conduzione biologica, nasce da un terreno misto tra argille e arenaria a 450 metri sul livello del mare. Dopo una vinificazione in acciaio e l'invecchiamento in botte grande questa interpretazione della vernaccia nera prosegue la sua maturità in vetro per almeno 3 mesi.

Il vino di **cantina Fontezoppa** si presenta di rosso rubino intenso e vitale. Al naso a colpire è soprattutto la complessità dei richiami in cui piccoli frutti rossi, come ciliegie selvatiche, si alternano a sferzate balsamiche di erbe aromatiche selvatiche. Non manca la susina matura e soprattutto quella timbrica presente di un "ingrediente" che non a casa dà anche il nome al vino: il pepe nero e una delicata sfumatura balsamica. Un ingresso fiero ma tagliente ed elegante si riproduce in sentori di frutta matura con grande balsamicità e ricordo di pepite pepate. Tannico al punto giusto è molto lungo e persistente. Info: [cantinefontezoppa.com](http://cantinefontezoppa.com)



## «Collequanto» Serrapetrona Doc, Terre di Serrapetrona, 2015

Siamo all'ombra del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, dove la tenuta agricola **Terre di Serrapetrona** si estende per 66 ettari di cui circa 20 sono dedicati alla viticoltura. Le viti nascono a circa 500 metri sul livello del mare da terreni misti tra marne calcaree e argilla con scheletro pietroso le cui uve vengono vinificate in rosso con macerazione delle bucce per 10-15 giorni. Segue una maturazione in botti grandi e acciaio per poi affinarsi in bottiglia per 6 mesi.

Alla vista, il "**Collequanto**" è intenso e vivo con un colore rosso rubino che si nota nel calice. Al naso spiccano amarena, frutti rossi maturi e tanto sottobosco alpino con una bella nota di alloro e quindi balsamicità. Entra fiero ed elegante per aprirsi e arrotondarsi in eleganti presenze di estratti di frutta rossa matura. Dalla tannicità presente ma abbastanza equilibrata, il Collequanto è un vino molto persistente che si rafforza con note minerali e speziate che lo rendono quasi "fragrante". Info: [www.terrediserrapetrona.it](http://www.terrediserrapetrona.it)