



Marche Tasting! scendono in campo le eccellenze del territorio

Verso il rush finale il Digital Tour dell'Istituto Marchigiano di Tutela Vini guidato da Alberto Mazzoni: l'appuntamento con le Docg del territorio per scoprire l'altissima qualità vitivinicola della regione



Le Docg marchigiane degustate nel corso del webinar organizzato da IMT (Foto © Malinda Sassu).

Tutti i colori delle **Marche**, potrebbe essere questo il titolo della straordinaria degustazione digitale organizzata il 7 giugno dall'**IMT**, nell'ambito del cartellone di degustazioni **Marche tasting!** e in diretta streaming dallo studio Marche, a Palazzo Baleani di Jesi. Vini di assoluta eleganza e qualità che hanno raccontato di grandi potenzialità di invecchiamento e rispetto per il territorio. Dal **Castelli di Jesi Verdicchio Riserva** al **Verdicchio di Matelica Riserva** per terminare con il **Conero Riserva**, tre Docg marchigiane per sei etichette di indiscusso valore, a conferma del lavoro meticoloso e sostenibile che oltrepassa i confini nazionali per imporsi sempre di più sui mercati esteri.

Docg marchigiane: 6 etichette da provare

Un plauso speciale per il lavoro certosino e importantissimo va all'Istituto Marchigiano di Tutela Vini, presieduto da **Antonio Centocanti** e diretto da **Alberto Mazzoni**, che ha saputo comunicare la grande identità della regione più green d'Italia, anche in tempi di pandemia.



Da sn: San Paolo 2017 di Pievalta; Tardivo ma non tardo Riserva 2018 di Santa Barbara; Miscò Riserva 2017 di Tavignano (Foto © Malinda Sassu).

Santa Barbara – Tardivo ma non tardo Riserva 2018 – Castelli di Jesi Verdicchio Riserva DOCG Classico

Sulle colline della provincia di Ancona, l'azienda Santa Barbara, si inserisce in uno scenario famoso per bellezza e maestosità. Poliedricità ed energia: sono questi i cardini di **Stefano Antonucci**, il cui dinamismo ha saputo trasformare una piccola realtà in un'importante produzione molto apprezzata all'estero. Il **Tardivo ma non tardo** è un vino nobile, nel gusto e nelle intenzioni: parte del ricavato è, infatti, devoluto a sostegno della Fondazione Paladini, impegnata nella ricerca e cura delle malattie neuromuscolari. Un Verdicchio di grande espressività che nasce da uve surmature, affinato in acciaio per due anni e sei mesi in bottiglia. Luminoso e intenso il giallo dorato che anticipa un corredo aromatico esotico, ananas, pesca e albicocca e leggeri sentori speziati di zafferano e agrume. Seducente in bocca, caratterizzato da una bella vena minerale e dal lungo finale fruttato, non eccessivamente morbido e ben bilanciato. Bellissima l'etichetta realizzata da **Catia Uliassi**, a corredo di un vino ricco di spessore e personalità. Info: www.santabarbara.it

Tenuta di Tavignano – Miscò Riserva 2017 – Castelli di Jesi Verdicchio Riserva DOCG Classico

Il concetto di terroir ed eleganza è racchiuso nelle migliori selezioni del vigneto cru dell'azienda di **Stefano Aymerich e Ondine de la Feld**. Adagiata sulle colline di **Cingoli** con uno sguardo verso il mare, la **Tenuta di Tavignano** cura i suoi 30 ettari di vigneti in regime biologico. Principe e protagonista assoluto è il Verdicchio, declinato nelle varie tipologie.

Per il **Misco Riserva** la raccolta delle uve avviene in leggera surmaturazione, con affinamento in acciaio per dodici mesi sulle fecce senza batonnage, a seguire altri diciotto in bottiglia. Circa 15.000 le bottiglie di un luminoso giallo paglierino, di suadente eleganza l'olfatto che impatta con ricordi di frutta gialla, pesca, mela golden e poi mandorla, agrumi ed erbe aromatiche. Ritorni di acacia e camomilla. Piacevolmente minerale l'ingresso in bocca, decisamente equilibrato tra avvolgenza e freschezza con un lungo e persistente finale sapido e reminiscenze citrine. Un vino dalla particolare espressività ed eleganza. Info: www.tenutaditavignano.it

Pievalta – San Paolo 2017 – Castelli di Jesi Verdicchio Riserva DOCG Classico Bio

La prima azienda biodinamica certificata nelle Marche nasce con il franciacortino **Barone Pizzini** nel cuore dei Castelli di Jesi, **Maiolati Spontini**. Un progetto ardito affidato alle amorevoli cure dell'enologo **Alessandro Fenino**, milanese di nascita e marchigiano per amore di queste terre. Tra i filari, massimo rispetto dell'ecosistema con l'utilizzo di sovesci e interventi davvero minimi di zolfo e solforosa: il risultato è eccezionale, vini identitari che testimoniano l'anima e la qualità del Verdicchio. Ne è testimone il **San Paolo**, prodotto solo nelle migliori annate e frutto dei cinque ettari di vigneto sul Monte Follonica, a 350 metri slm. Forti pendenze e vigneti ventilati che sorgono su terreni di antica origine marina, fermentazione in acciaio per venti mesi e tredici in bottiglia.

Giallo paglierino, intenso il bouquet, dall'impatto agrumato e sentori di pesca, susina, rosmarino e anice, note floreali e mandorla. In bocca, un'agile sapidità e freschezza, di lunga persistenza. Personalità da vendere, vera espressione del territorio di un vino certificato vegano che racconta la bellezza di questi luoghi. Info: www.pievalta.it

Cantine Belisario – Cambrugiano Riserva 2017 – Verdicchio di Matelica Riserva DOCG

Tra i più blasonati vini italiani, la "perla" delle **Cantine Belisario** è simbolo della lunga storia d'amore tra l'azienda e il territorio: **Cambrugiano** è, infatti, il **primo Verdicchio di Matelica prodotto nella tipologia Riserva** dalla storica azienda dell'Alta Vallesina, fin dal 1988. Grande attenzione all'ambiente e alla qualità, per la cantina cooperativa dei circa 100 soci a gestione diretta di 300 ettari, con rese bassissime su viti di oltre 40 anni di età, a 400 metri slm.

Refrigerazione subito dopo la raccolta e criomacerazione preservano integrità e profumi del Cambrugiano, che vede dodici mesi in acciaio e un 15% in barriques: lucente la veste dorata e ampio il panorama olfattivo, dai fiori gialli agli aromi intensi e fruttati di pesca, pera e mela che si alternano a miele, camomilla e salvia, rosmarino, mandorla fresca e una suadente scia vanigliata. Importanti cenni salmastri. Sorso rotondo e avvolgente che regala un finale fresco e sapido, con un'elegante chiusura fumé. Un Verdicchio di Matelica dall'eleganza strepitosa. Info: www.belisario.it



Da sn: Cambrugiano Riserva 2017 di Cantine Belisario; Nerone 2015 di Terre Cortesi Moncaro Cantina del Conero; Villa Bucci Riserva 2016 di Az. Agricola Fratelli Bucci (Foto © Malinda Sassu).

Az. Agricola Fratelli Bucci – Villa Bucci Riserva 2016 – Castelli di Jesi Verdicchio Riserva DOCG Classico

Un nome storico nella produzione del Verdicchio, capitanato da un gentiluomo della vitivinicoltura italiana: **Ampelio Bucci**. Il suo è **IL** Verdicchio che si riconosce a occhi chiusi, dallo stile inimitabile, mantenendo negli anni un altissimo profilo qualitativo. Un vino che non insegue le mode e che fa del “tempo” la sua caratteristica principale. La produzione è, da sempre, in regime biologico e abbraccia l’agricoltura a tutto tondo, tra olio d’oliva e grano. Al vino sono riservati 30 ettari di vigne con differenti esposizioni e terreni, piante che arrivano ai cinquant’anni d’età e cloni selezionati nel tempo.

Botti di 80 anni cullano il Verdicchio per oltre un anno, mantenendo separate le produzioni delle varie vigne. Il **Villa Bucci** è difatti un blend che verrà imbottigliato solo nelle migliori annate, mantenendo l’affinamento in bottiglia per un anno minimo. Una sfavillante veste dorata che anticipa un corredo aromatico straordinario, di miele, fiori d’arancio e nocciola, zafferano, salvia e rosmarino, per rimandare a melone, pesca gialla e albicocca, mandorla, fieno e un’importante nota di pietra focaia. Al palato, è la sapidità ad imporsi, non prepotente ma ad aiutare l’opulenza di un vino che, negli anni, avrà ancora modo di esprimersi: un equilibrio bellissimo, così come il

finale lungo e persistente. Un Signor Vino da applausi a scena aperta. Info: www.villabucci.com

Terre Cortesi Moncaro Cantina del Conero – Nerone 2015 – Conero Riserva DOCG

Chiude la batteria in degustazione l'unica delle Docg marchigiane ad essere vestita di rosso, il **Montepulciano** in appassimento della più grande cooperativa delle Marche, simbolo di potenza e struttura, da vigne nel cuore del **Parco Naturale del Conero**, in località Montacuto. L'azienda **Moncaro** è ormai un riferimento internazionale che nasce nel cuore dei Castelli di Jesi nel 1964 e conta ad oggi oltre 1000 soci e tre distinte cantine di produzione nelle aree più importanti: quella del Rosso Conero, il Rosso Piceno e la storica dei Castelli di Jesi.

Rosso rubino intenso, con leggeri riflessi granati, il **Nerone** si apre al naso con intensi aromi fruttati di amarena e ribes nero, confettura di fragola e susina e stimolanti sentori speziati, tra i quali spiccano pepe e cacao, liquirizia e bacche di ginepro, caffè e vaniglia. Grande struttura al palato, una piacevole morbidezza offerta da tannini setosi e un finale balsamico e sapido. La particolarità del **Nerone Riserva 2015** è data dall'appassimento di metà delle uve per almeno sei settimane per poi maturare in barriques di rovere francese per 15 mesi e un anno in bottiglia. Un vero cavallo di razza dall'antico sapere enologico. Info: www.moncaro.com

Data di creazione

08/06/2021

Autore

malinda-sassu