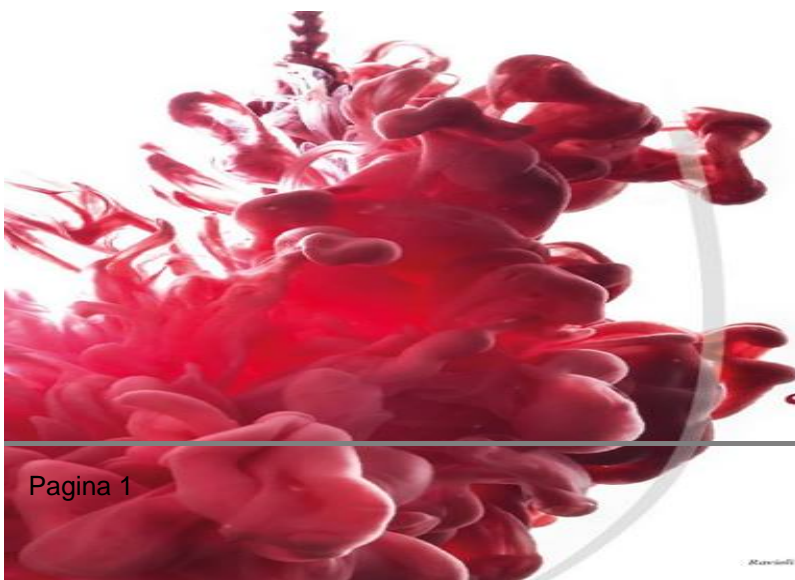




Profumi di Vini è partito dalle Marche: primo incontro ad Ascoli Piceno

Ideato e organizzato da Graziano Neroni, il ciclo di 8 serate dedicato all'abbinamento di cibo e vino di altrettante regioni, è stato inaugurato il 28 marzo presso lo storico Caffè Meletti.



Caffè Meletti
ASCOLI PICENO

In collaborazione con

 AIS Ascoli Piceno
Associazione Italiana Sommelier

Profumi di Vini

1° Incontro
"Le Marche"

CENA CON ABBINAMENTO VINI
con la partecipazione dei produttori

Selezione di salumi marchigiani
Salame di Fabriano - Azienda Agricola Gioia
Salame morbido (laborazione Ripa classica) - Salumeria Pissanone
Candorelli Stroganoff - Salumeria Pissanone
Panzettone cacio e olive
Piselli speziati della tradizione
Garofoli, Metodo Classico Riserva 2011

Ravelli in salsa di noci con ripieno di "Caso" (formaggio a levitazione naturale) e caffè
Tenuta Cecchi Grifoni, Offida Doge Picarino, Guido Cecchi Grifoni, 2014

regioni d'Italia, **quattro** vini abbinati a **quattro** piatti, **otto** incontri nel corso di un anno. Se ci volessimo avventurare nella cabala, il numero **8448** sarebbe esemplare, un palindromo che evoca la magia bifronte. Ma quello di **Profumi DiVini**, ciclo di eventi partito il 28 marzo ad Ascoli Piceno presso il [Caffè Meletti](#), è un programma ambizioso e che va oltre i numeri.

L'organizzatore **Graziano Neroni**, grande divulgatore della cultura enogastronomica nonché sommelier, barman e ristoratore, ha immaginato una serie di simposi e dialoghi tra i vini e i prodotti, tra le aziende produttrici di vino e i commensali.

Profumi DiVini, primo incontro al Caffè Meletti di Ascoli Piceno

Il primo appuntamento si è tenuto il 28 marzo nelle Marche ed in particolare nello storico **Caffè Meletti**, nel cuore di Ascoli Piceno, dove è stato allestito un **banco di degustazione** con i vini delle cantine **Garofoli**, **Cocci Grifoni**, **Umani Ronchi** e **Mancinelli**, esempi gloriosi dell'enologia marchigiana.

Ad affiancare i vignaioli è stata **Marica Spuria**, dell' AIS di Ascoli Piceno, la quale ha curato l'aspetto tecnico dei vini, accompagnando i buongustai in una serata intelligente e appassionante.

Il Caffè Meletti

Per la città di Ascoli Piceno, Meletti è un monumento architettonico oltre che un caffè. Locale di indubbio fascino, attira l'attenzione per gli arredi liberty, le atmosfere di inizio Novecento e gli scaffali di legno pregiato che espongono bottiglie della famosa [Anisetta](#), il liquore a base di anice verde dalle svariate aromatizzazioni.



L'esterno del Caffè Meletti in Piazza del Popolo ad Ascoli Piceno (Foto © Antonio Mestichelli).

Il piano nobile ospita la sala ristorante, spazio elegantissimo e palcoscenico ideale per ambientare un simposio. Basta guardare gli affreschi del soffitto per essere proiettati in un'altra epoca, fatta di linee finissime e disegni floreali dai colori pastello.

La serata di fine marzo è stata di alta classe; ogni dettaglio è stato curato con dedizione, a partire dalla composizione dei tavoli rotondi, per consentire ai commensali di potersi conoscere, discutere e confrontarsi.

Le quattro degustazioni

Dopo la presentazione del ciclo di eventi, da parte di Graziano Neroni, il pubblico ha potuto accedere alle degustazioni, chiacchierando con i produttori che hanno raccontato dei loro vini. Ogni cantina ha proposto un vino da abbinare a quattro piatti marchigiani.

Garofoli: Brut riserva metodo classico

Il Brut riserva ottenuto da uve di Verdicchio è stato l'asso della [Cantina Garofoli](#) di Loreto (AN): vendemmia 2011, sboccatura dicembre 2018, sette anni sui lieviti e la scommessa – vinta – di trattare il verdicchio come uno chardonnay.

Il vino non parla certo francese tuttavia ha un suo linguaggio, originale. Abbinato al salame

fabriano, alla culaccia, alla salamella di fegato e al ciauscolo – durante la serata – ha mantenuto finezza, freschezza e bevibilità.



Il Brut Rivessa di Garofoli abbinato a salumi e formaggi delle Marche (Foto © Antonio Mestichelli).

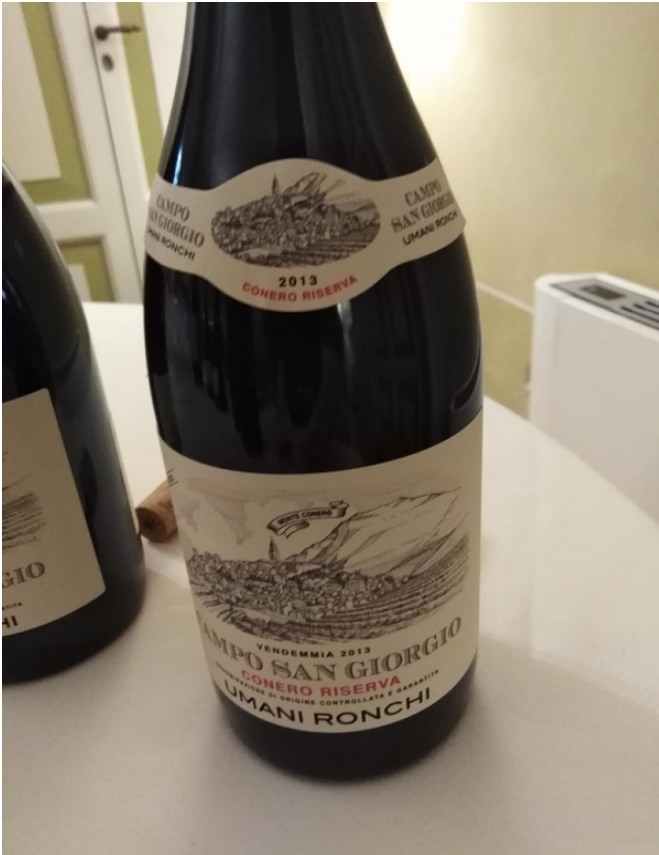
Il rappresentante della cantina ha spiegato come questo prodotto non voglia aderire alle recenti mode in campo enologico perchè l'azienda, già dalla fine degli anni Settanta, ha iniziato ad usare il verdicchio per gli spumanti, dapprima con il metodo charmat e poi con quello champenoise.

Tenuta Cocci Grifoni: Pecorino Colle Vecchio 2013

Paola Cocci Grifoni nel suo intervento ha raccontato la vicenda familiare collegata al [Pecorino](#), riscoperto alla metà degli anni Ottanta dal padre **Guido Cocci Grifoni** insieme al maestro **Teodoro Bugari**, grande studioso del vino che ha formato generazioni di sommelier non solo nel piceno, entrambi compianti.

Oggi il Pecorino è un vitigno diffuso ma era stato confinato in sporadiche vigne selvatiche intorno ad Arquata del Tronto. Nessuno lo raccoglieva più e, si racconta, che fosse l'uva di cui si cibavano le pecore. Secondo alcuni, proprio da tale circostanza deriverebbe il nome ma è più probabile che provenga dal suo colore caratteristico, un giallo paglierino carico che ricorda il cacio pecorino quando è stagionato. Una terza ipotesi sarebbe collegata al fatto che, in origine, il vino era frizzante ma – dal momento che all'epoca questo termine non si utilizzava – per descrivere tale sensazione si usava la parola "piccante" mutuata, appunto, dal cacio pecorino.

Il **Pecorino Colle Vecchio 2013** è un bianco di tale struttura che, se bevuto alla cieca, potrebbe essere confuso con un rosso. Abbinato ai ravioli ripieni di formaggio **casec** e zafferano in salsa alle noci, ha mostrato grande versatilità, senza prevaricare i sapori del piatto ma esaltandone il gusto e smagrendo la burrosità del casec.



Conero Riserva Campo San Giorgio 2013.

Umani Ronchi: Conero Riserva Campo San Giorgio 2013

Il **Montepulciano in purezza** vinificato senza pigiatura, ma lasciando le bucce in vasche di acciaio a fermentare spontaneamente, prende sembianze così originali che si stenta a riconoscerlo. Eppure è Montepulciano in tutto, nel colore, nel corpo, nella integrità dei profumi e nel gusto.

Il **Conero Riserva Campo San Giorgio** è il campione della cantina **Umani Ronchi**, il cavallo di razza che si tiene segreto e si tira fuori nelle grandi occasioni. Nell'abbinamento della serata con guancia di vitello al rosso Conero e cestino di pasta fillo e funghi pioppini, si è esaltato fino al punto di meritare il titolo di **Maestro del Piacere**. Esageriamo certo ...ma bere questo vino in tali contesti gustativi trasforma il mangiare ed il bere in azioni sacre, preghiere enogastronomiche con cui si conquista un umile paradiso: il benessere.

Mancinelli: Lacrima di Morro d'Alba DOC Passito Re Sole.

Il Lacrima di Morro d'Alba è un vino unico e [Stefano Mancinelli](#) che era in sala ci ha ricordato che questo vino non si potrebbe produrre in nessun'altra zona. Solo tra Ancona e Jesi, in un lembo di terra così circoscritta, il vitigno si sviluppa e le uve acquistano caratteristiche uniche.

Il Lacrima è l'unico vino riconoscibile, al naso e al palato, anche da coloro che non sono grandi assaggiatori. Questa è anche la sua salvezza perchè non può essere contraffatto. Nella forma passita, tutta la carica olfattiva del lacrima si concentra fino a diventare un'essenza; un profumo più che un vino.

Insieme al tortino al cioccolato di Modica e scorze di arance caramellate, il Re Sole ha accompagnato una conclusione aromatica dalle fragranze esotiche.

Se dovessi fare un bilancio ideale della serata mi viene spontaneo dare conto che mi sono seduto a tavola con sette sconosciuti. L'imbarazzo del primo momento, gradualmente si è sciolto in un'amichevole diffidenza per poi sfociare in una sicura complicità. Nel congedarci non ci è bastata una stretta di mano ma è stato spontaneo abbracciarsi.

Ecco il successo della serata si palesa in queste manifestazioni di amicizia perché, nel dividere il vino ed il cibo con gli altri, si moltiplica il bene.

Articolo di Antonio Mestichelli

Data di creazione

14/04/2019

Autore

redazione