



Verdicchio di Matelica: è di scena il gusto del territorio

Superbo protagonista dell'appuntamento online organizzato dall'Istituto Marchigiano di Tutela Vini, il "bianco vestito da rosso" ha confermato la sua altissima qualità e produzioni sempre più di nicchia



Le 6 etichette di Verdicchio di Matelica presentate al Marche Tasting (Foto © Malinda Sassu).

Quando si parla di viticoltura marchigiana, una riflessione va fatta: settima in Italia per produzione bio, i vini della regione dallo straordinario paesaggio collinare sono tipici e non riproducibili, fortemente identitari e portatori di un'eredità culturale universalmente riconosciuta. Il **Verdicchio di Matelica** lo è ancora di più.

La terra, la vigna e il clima caratterizzano fortemente questa denominazione che si estende su circa **286 ettari in otto comuni nel cuore dell'Alta Vallesina**, nelle provincie di Macerata e Ancona, l'unica vallata con disposizione Nord- Sud e, quindi, parallela all'Adriatico.

Il futuro roseo del Verdicchio di Matelica

Il futuro del Verdicchio dal volto nordico è roseo: produzioni biologiche in aumento e nuovi stimoli con il **cambiamento del nome della denominazione in Matelica Doc Verdicchio entro il prossimo anno**. Una scelta coraggiosa ma che si rivelerà vincente. Non più il nome del vitigno ma la comunicazione del territorio in primo piano e prima di tutto, a rivelare l'interazione tra il luogo e la sua identità.



Un aperitivo con Verdicchio di Matelica (Foto © La Gazzetta del Gusto).

Tra Jesi e Matelica, due vini, due diverse realtà

DOC dal 1967 e DOCG dal 2010 con la tipologia Riserva, il [Verdicchio di Matelica](#) è un bianco di carattere, con peculiarità che lo rendono differente da quello jesino, a partire dal discorso di altitudine, clima e microclima. Se il **Verdicchio dei Castelli di Jesi ama il mare**, il Matelica è un'affascinante Verdicchio di montagna, chiuso al mare dal Monte San Vicino: clima continentale, con inverni rigidi ed estati molto calde ma, soprattutto, la forte escursione termica ne caratterizzano l'alta qualità e le grandi potenzialità di invecchiamento. Il suo volto minerale e le venature sapide costituiscono quel valore aggiunto che lo rende differente dalla "mediterraneità" del Castello di Jesi, a fronte però di una produzione inferiore (circa due milioni di bottiglie) rispetto a quest'ultimo che si attesta sui 18 milioni di bottiglie annue.

Marche tasting: Verdicchio di Matelica ospite d'onore

Una qualità media altissima, un vino che delle sue piccole dimensioni non ha potuto far altro che trarne vantaggio, il **Verdicchio di Matelica** è stato oggetto della terza degustazione online organizzata nell'hub digitale [Studio Marche](#) dell'**Istituto Marchigiano di Tutela Vini**, diretto da Alberto Mazzoni e presieduto da Alberto Centocanti.

Dal 1999 l'[IMT](#) supporta infatti tutti i produttori della denominazione, garantendone l'autenticità

delle produzioni, insieme alle altre denominazioni di origine della regione Marche. Una degustazione di tutto rispetto, alta è stata la qualità delle cantine proposte e, soprattutto, il turnover delle nuove generazioni al timone delle aziende. Segno di una sempre crescente consapevolezza e orgoglio del proprio territorio.

Le 6 etichette della terza degustazione online di IMT

Azienda Agricola Casa Lucciola di Luca Cruciani – Casa Lucciola – Verdicchio di Matelica DOC 2019

Parola d'ordine: sincerità, territorio e biodinamica in vigna. Il **Verdicchio di Luca Cruciani**, qui alla sua seconda annata, è onesto sin dal primo sorso. L'amore per la terra e per la vigna, la scelta dell'operare secondo natura circonda di interesse il Verdicchio **Casa Lucciola** che rappresenta l'unica etichetta (in futuro è in progetto la Riserva) di questa minuscola realtà a conduzione familiare su terreni estremamente argillosi, posti a circa 430 metri slm. Un bel giallo paglierino ricco di sfumature verdoline e dal ventaglio aromatico di fiori bianchi e frutta, cedro e pera. Piacevole freschezza e sapidità, finale ammandorlato e vivace. Nove mesi in acciaio e sei in bottiglia. **Info:** www.casalucciola.it

Tenuta Colpaola – Colpaola – Verdicchio di Matelica DOC 2019

Nascita recente anche per questa azienda a guida femminile, il cui primo imbottigliamento risale al 2013. Circa **dieci gli ettari vitati posti in collina a 650 metri slm**, ai piedi del Monte San Vicino. Una cantina dal piglio innovativo e decisamente controcorrente da queste parti ma che si è rivelata vincente, a partire dall'utilizzo del tappo a vite. Scelte che hanno incluso anche un packaging particolare (bottiglia renana) e la conduzione biologica volutamente non certificata in etichetta. Forti escursioni termiche donano al **Colpaola** una spalla acida importante, una freschezza che preannuncia ambizioni di longevità. Giallo paglierino chiaro il colore, con ricordi floreali tenui e delicati al naso: biancospino, mandorla, frutta a polpa bianca. Un sorso accattivante, persistente e agrumato, lungo e con finale di frutta matura. **Info:** www.cantinacolpaola.it



Le prime 3 etichette degustate al Marche Tasting (Foto © Malinda Sassu).

Borgo Paglianetto – Petrara – Verdicchio di Matelica DOC 2019

L'idea del territorio in chiave biologica, nata nel 2008 dall'unione di due cantine storiche dell'area: Borgo Paglianetto conta oggi circa **30 ettari nel cuore della produzione Matelica**, con l'intento di valorizzare le peculiarità tipiche del Verdicchio, in primis la capacità di invecchiamento, tipica di questo vino. **Petrara** è la raffinata espressione "evolutiva" del Matelica, meno tradizionale e con raccolte posticipate di circa due settimane. Vigneti importanti e uve di qualità regalano un vino dal profilo olfattivo ricco di frutta matura, mela e susina, che si alternano a fiori bianchi e gialli, erbe aromatiche e camomilla. Al gusto è sapido e minerale, una bella forza glicerica e dal finale fumé.

Info: www.borgopaglianetto.com

Cantine Belisario – Vigneti B – Verdicchio di Matelica Doc 2019

Sicuramente il più grande produttore di Verdicchio di Matelica Doc, un'azienda che di esperienza ne ha da vendere, con uno storico che risale al 1971. Oggi la cantina cooperativa conta circa 100 soci e 300 ettari vitati, tutti dislocati nell'Alta Vallesina. Attenzione alla sostenibilità e all'ambiente, cura dei vigneti e lungimiranza bio sui mercati, le **Cantine Belisario hanno da tempo investito nel "territorio in bottiglia"** e lo dimostra anche questa etichetta, **Vigneti B**, figlio di 15 ettari esposti a sud. Lunghe maturazioni, assenza quasi totale di solforosa e grande attenzione in vinificazione: Vigneti B regala un intenso giallo paglierino e un naso elegante di fiori gialli e pesca,

erbe aromatiche e susine. Struttura e freschezza regalano un finale sapido e fruttato, molto intrigante. Info: www.belisario.it

Fattoria La Monacesca – Verdicchio di Matelica Doc 2019

La storia della produzione del Matelica inizia nel 1966 e si caratterizza per scelte agronomiche accurate, bassissime rese e lunghe soste sulle fecce, come è il caso del Mirum, un superbo Matelica Riserva, ben noto agli intenditori. “Identità e stile di un territorio” è l’espressione dei vini di Aldo Cifola, ma anche storia e tradizione, con 33 ettari circa di vigneti di proprietà, prevalentemente argillosi, dove non dimora solo Verdicchio ma anche piccoli lotti di Sangiovese, Merlot e Chardonnay, prodotto solo nelle migliori annate. Il **Verdicchio di Matelica** base dell’azienda proviene da vigneti a 450 metri slm e offre un’affascinante ventata di territorio con il suo giallo paglierino intenso. Al naso pesca e susina, agrumi, erbe aromatiche e delicate note di anice. Freschezza e morbidezza si accompagnano ad una suadente mineralità nel lungo finale. Info: www.monacesca.it



Il Verdicchio di Matelica di Belisario, Fattoria La Monacesca e Azienda Agricola Villa Collepere (Foto © Ma

Azienda Agricola Villa Collepere – Grilli – Verdicchio di Matelica DOC 2019

Da soli quattro ettari vitati posti su terreni sciolti nel cuore dell’Alta Valle Esina, **Grilli** è il Verdicchio schietto e sincero delle **famiglie Gagliardi e Mariotti**: un ritorno alle origini a partire dal nome con cui veniva soprannominata la famiglia Gagliardi, nel borgo di Matelica. Bellissimo il

giallo paglierino carico che preannuncia una struttura rilevante e morbida acidità agrumata. Al naso, gradevoli note di frutta esotica e albicocca matura, ginestra e pepe bianco. Bel finale sapido e minerale, lungo e caratteristico di mandorla verde. Una piccolissima e giovane realtà (la prima vendemmia è del 2017) da seguire con estremo interesse. **Info: www.villacollepere.com**

Data di creazione

14/04/2021

Autore

malinda-sassu