



Verdicchio di Matelica: l'emancipazione guidata dal Genius loci

Il bianco marchigiano, piccolo nei volumi ma grande nel patrimonio sensoriale e che si apprezza soprattutto con l'invecchiamento, è oggetto di un percorso di conquista della propria identità rispetto al “cugino” dei Castelli di Jesi



Grappoli di Verdicchio (Foto © Ispopress).

Lo scorso 22 luglio nelle Marche si è festeggiato un compleanno importante per il **Verdicchio di Matelica Doc** che, nel 1967, fu il primo vino bianco della regione ad ottenere il disciplinare e il tredicesimo in tutta Italia (la Docg è arrivata nel 2011).

Cinquantatrè anni e non sentirli per una ricorrenza che si inquadra in un momento particolarmente stimolante e felice per la **Doc e Docg** di un [vino marchigiano](#) che nonostante i volumi ridotti ha ottenuto molti riconoscimenti dalla critica italiana ed internazionale. Ciò che viene apprezzato sono la sua spiccata riconoscibilità nonché l'attitudine ad evolvere nel tempo ed affinare in bottiglia, qualità molto rara per altri bianchi.

Matelica Doc e Matelica Docg: l'iter per l'autonomia

Se dal 1 settembre le **Doc Verdicchio** (Castelli di Jesi e Matelica) possono fregiarsi delle [fascette di Stato](#) per beneficiare di una migliore tracciabilità e lotta alla contraffazione, il **Verdicchio di Matelica** sta compiendo ulteriori passi per conquistare un'identità propria e distinguersi nettamente dal **Verdicchio dei Colli di Jesi**, le cui caratteristiche organolettiche si differenziano per effetto di un diverso contesto pedoclimatico.

Antonio Centocanti, presidente dell'Istituto marchigiano di enogastronomia (Ime) e dell'**Istituto marchigiano di tutela vini (Imt)**, ha annunciato che è stato intrapreso l'iter nazionale ed europeo per cambiare il nome in etichetta in **Matelica Doc** e **Matelica Docg**.



Da sx: Denis Cingolani (Vicesindaco di Matelica), Massimo Baldini (Sindaco di Matelica), Alberto Mazzoni e Antonio Centocanti (Presidente IME e IMT) – Foto © Ispopress.

A spiegare le motivazioni che sono alla base di questa fase di evoluzione identitaria del Verdicchio di Matelica è anche **Alberto Mazzoni**, direttore di Imt, che ha spiegato:

«Il nostro vino riflette in modo esemplare l'imprenditore-tipo marchigiano, che è campione del fare ma non dell'apparire. Per questo oggi più che mai serve moltiplicare le occasioni di internazionalizzazione organizzate da Imt attraverso i fondi cofinanziati in Europa e nel mondo».

Ricordiamo, infatti, che ben il 40% della produzione matelicese viene esportata all'estero, particolare in Germania e nei Paesi Bassi, seguiti dagli Stati Uniti.

Ime e Imt: l'impegno di valorizzare sapori e territorio

L'Istituto marchigiano di enogastronomia (Ime) e l'Istituto marchigiano di tutela vini (Imt) sono due realtà molto attive nel rilanciare la regione Marche dopo anni difficili dovuti al terremoto

e alla chiusura di poli industriali che rappresentavano una solida base per l'economia locale.

Mettere al centro della divulgazione culturale nazionale ed internazionale, il vino, il cibo e il territorio nel suo complesso per conseguire sinergie e collaborazioni di valore. Sono questi gli obiettivi in cantiere attraverso eventi, degustazioni, press tour, incontri formativi e investimenti mirati, affiancando una nuova generazione di imprenditori che hanno riscoperto la terra e le sue potenzialità, da esaltare nell'ottica della sostenibilità e dell'identità.

Li chiamano “**metalmездри**” per indicare le persone che nel dopoguerra si dedicavano alla coltivazione di piccoli appezzamenti dopo il lavoro in fabbrica e che, oggi, unitamente a figli e nipoti guidano la rinascita del turismo enogastronomico marchigiano.

L'Alta Valle Esina: scenari suggestivi e clima continentale



Un panorama sull'Alta Valle Esina con i vigneti di Verdicchio (Foto © Ispopress).

La distinzione tra **Verdicchio di Matelica** e **Verdicchio dei Castelli di Jesi** operata negli anni '50 in fase di predisposizione delle due Doc è stata molto intelligente e rispettosa di due distinti *terroir*, come dicono i francesi.

Il medesimo vitigno, infatti, assume performance diverse nell'Alta e nella Bassa Vallesina per effetto di un *Genius loci* comune basato su un territorio omogeneo, con precise caratteristiche pedologiche, un certo microclima e un saper fare storico.

A dispetto dei piccoli numeri in termini di superficie vitata (circa 270 ettari) e di aziende produttrici (sono solamente 17), il **Verdicchio di Matelica Doc e Docg** spicca rispetto ad altri bianchi italiani per la tipicità, la riconoscibilità e la terziarizzazione, doti derivanti da un contesto particolarissimo che corrisponde all'**Alta Valle Esina** e che comprende i Comuni di Cerreto d'Esi, Matelica, Esanatoglia, Pioraco, Fiuminata e Campodonico.

Siamo in una delle zone più suggestive del territorio marchigiano che conta ben 27 aree protette e la cui morfologia aspra ha favorito la conservazione di una vegetazione spontanea. Mura antiche, torri di avvistamento, castelli e abbazie, inoltre, sono le vestigia di tre secoli di Signoria medievale della dinastia dei Da Varano.

Verdicchio di Matelica: ecco perchè è riconoscibile



Verdicchio di Matelica: grandi novità per il bianco delle Marche (Foto © Ispopress).

Per comprendere le ragioni per le quale il vitigno Verdicchio acquisisca un profilo sensoriale unico, che sarebbe irriproducibile al di fuori dello specifico sito storico, va ricordato che l'**Alta Valle Esina** è l'unica della regione Marche ad essere disposta a nord e sud, parallelamente al

mare. La catena montuosa che comprende il **San Vicino** rappresenta uno spartiacque tra i territori in cui si coltiva e produce il Verdicchio di Matelica e quelli in cui si vinifica il Verdicchio dei Castelli di Jesi.

Il mare è abbastanza vicino geograficamente ma il Monte San Vicino, con i suoi 1500 metri, costituisce una barriera che ripara dai venti freddi e blocca il volano termico e l'influsso mitigatore del mare stesso. L'Alta Valle Esina, pertanto, ha un clima continentale con forti escursioni termiche (tra estate e inverno, giorno e notte) e un soleggiamento mediterraneo perché il 43esimo parallelo passa poco più a sud della Valle stessa.

Il clima incide moltissimo sulla crescita delle uve che maturano con un certo ritardo (verso metà ottobre); da giugno a settembre, le temperature notturne arrivano sotto i 20° C e le viti si fermano. Non avendo bisogno di metabolizzare e acquisire energia, non vanno ad intaccare il patrimonio acidico presente negli acini che, ovviamente, si ritrova intatto nel calice con un'**aromaticità delicata ed elegante** e un'acidità più o meno intensa a seconda della mano del vigneron. Piacevoli anche il tenore zuccherino e la sensuale mineralità che rendono il Verdicchio matelicese irriproducibile al di fuori della zona di vocazione.

Bilanci e prospettive future

Finora il **Verdicchio di Matelica** è stato svantaggiato dalle piccole dimensioni e da un marketing sbagliato nel prezzo e nelle strategie di posizionamento. Il costo accessibile (si va dai 4 € della versione base ai 10 € della Riserva) è stato percepito come segno di scarsa qualità dal mercato e non ha gratificato l'impegno dei produttori.

Ma ciò che si respira sul territorio, dalla collaborazione di istituzioni e privati e dall'entusiasmo dei giovani, fa presagire un futuro radioso, come ha spiegato il presidente **Antonio Centocanti**. In una tre giorni dedicata al Verdicchio di Matelica, il numero uno di IMT e IME ha dichiarato quanto siano forti le ambizioni di un'area piccola ma vivace che dal punto di vista enologico vuole ampliare la gamma di proposte, dallo spumante al passito, mantenendo sempre alta la qualità media.

Data di creazione

10/09/2020

Autore

enzo-radunanza