

*Appunti di Viaggio*

di Irene Graziotto  
foto di Stefania Abbattista

# Le Marche?

## Un marchio di qualità

**S**e le Marche sono certamente la terra del Verdicchio, uno dei migliori e pluripremiati bianchi d'Italia e fra i pochi adatti ad invecchiare, esse possiedono un alter ego rosso e spumantizzato che subisce ben tre fermentazioni: la Vernaccia di Serrapetrona. Seguendo l'ordine di servizio, partiamo dall'autoctono bianco. Per intuirne i molteplici esiti che sa regalare se vinificato in purezza nella zona dei Castelli di Jesi, basta confrontare le declinazioni

Scorcio enologico  
sugli autoctoni  
Verdicchio e Vernaccia  
di Serrapetrona

realizzate da **Casalfarneto**, moderna cantina dall'architettura ecocompatibile: il Grancasale 2010 – un esemplare tradizionale dal naso agrumato e bocca fresca

e acidula con finale ammandorlato – il Crisio 2010 – fiori bianchi ed erbe aromatiche, spiccata freschezza e notevole persistenza, ottenute grazie alla triplice vendemmia anticipata, a maturazione e tardiva – e il Cimaio 2009 da uve interamente bottrizzate, che gli conferiscono morbidezza e una distinta sapidità con sentori di vaniglia e miele. **Belisario** appartiene invece all'altra grande genia del Verdicchio, quella di Matelica, contraddistinta dalla nota minerale e sapida, ben





espressa dal Meridia 2010, e dal tocco floreale che emerge deciso nel Camburgiano 2010, prodotto con la criomacerazione in grado di preservarne il forte corredo aromatico. Unico più che raro è Melitites, una bevanda opulenta a base di mosto di Verdicchio e miele di Melata, realizzata a partire dalla descrizione fattane da Plinio il Vecchio. Per scoprire la Vernaccia di Serrapetrona conviene invece approfittare di “Appassimenti Aperti” quando nei fruttai sono appesi i grappoli, almeno il 40% del raccolto che appassirà e verrà pigiato a metà gennaio per essere poi aggiunto a fine mese al vino base realizzato in autunno, avviando così la terza fermentazione naturale. La produzione, che si mantiene su quantitativi limitati, riesce a esprimere il tocco personale delle sei aziende produttrici e delle scelte effettuate in merito ad appassimento e lavorazione. Avviene dentro cassette lignee in

stanze di mattoni forati l'appassimento di **Colleluce** e dà vita a vini come il XXIV Canto – che con il suo corpo e la sua indole dolceamara rende comprensibile la passione per l'omonimo vino scontata da un anonimo goloso nel Purgatorio dantesco – e l'87 km dai sentori speziati e ammandorlati ottenuto solo da uve passite. Ad essere appese sono le uve di **Alberto Quacqaurini**, che creano così sale interamente ricoperte di grappoli neri e profumati dalla cui lavorazione nasceranno le due equilibratissime versioni della vernaccia di Serrapetrona Docg secca e dolce – spuma rosso rubino, profumo estremamente fruttato, morbido e vellutato con il caratteristico retrogusto ammandorlato – a loro volta usate anche dalla azienda familiare dolciaria per realizzare le tipi-

che ciambelline marchigiane con l'anice. La **Tenuta Colli di Serrapetrona** realizza invece solamente la versione ferma, in grado di reggere all'invecchiamento e di sviluppare inusuali sentori minerali. Ottenuti da Vernaccia Nera in purezza appassita per rispettivamente due e quattro mesi sono anche il Robbione e il Sommo che, con il loro aroma balsamico e carica tannica il primo e poutpourri speziato unito a rotondità il secondo, rivelano l'aspetto “puro e duro” di questo autoctono rosso. Sapere generazionale ed etica biologica connotano i vini di **Lanfranco Quacqaurini** e se l'Ombrosa realizzata da 80% di uve appassite possiede aromi di bosco con una nota leggera di liquirizia e una bocca calda e robusta, il DiVino da sole uve appassite emana sentori ricchi che sfiorano il cacao. Che sia quindi rosso o bianco, l'autoctono marchigiano riesce a regalare sempre rimarchevoli emozioni. •