

MONCARO

ESALTAZIONE DEGLI AUTOCTONI MARCHIGIANI TRA MARE E COLLINA

♦ Dal vigneto di Contrada Novali, in Comune di Castelplanio, provincia di Ancona, a 300-350 metri di altitudine, con suolo a prevalenza di sabbie e argille del Plio-Pleistocene e Miocene, contraddistinto dalla presenza di pietre, provengono le uve di Verdicchio tardivamente raccolte e in parte sovra-maturate, vinificate in purezza, sottoponendole a breve macerazione a freddo delle bucce, pressatura soffice e facendole permanere, dopo la fermentazione con lieviti autoctoni, per 10 mesi in acciaio e in piccola parte in barrique di Allier, fase cui segue la maturazione in bottiglia per 18 mesi. Attraverso il delicato processo sopra descritto, nasce il Castelli di Jesi Verdicchio Docg Riserva Classico "Vigna Novali" di Moncaro, tra le più note realtà vitivinicole delle Marche, con sede a Montecarotto, nell'Anconetano – 1.300 ettari vitati controllati, 11 milioni di bottiglie annue prodotte, 53 per cento di export in oltre 40 Paesi, 3 cantine, a Montecarotto, Camerano e Acquaviva, quest'ultimo Comune nella provincia di Ascoli Piceno –, un cru che esalta le vaste potenzialità di questo autoctono.

Se i bianchi nazionali che reggono la prova dell'invecchiamento sono infrequenti, il "Vigna Novali" è un esempio da manuale che manifesta la potenza genetica del Verdicchio. A una degustazione verticale svoltasi a Verona il 9 aprile 2019, presso Vinitaly, organizzata dal numero 1 degli enologi italiani, Riccardo Cotarella, la cui sapienza ha concorso alla realizzazione di questo vino, si sono testate tre annate, la 2006, la 2004 e la 2014. Tutte perfettamente apprezzabili, con il 2014, annata che ha risentito di pioggia e freddo, con note di frutto delicato e agrumate, e richiami



secondari di ginestra e rosmarino, il 2006, freschissimo a 13 anni di età, sentori di nespola e macchia mediterranea, bella chiusura sapida con evocazioni eleganti di mandorla, il 2003 (16 anni), con effluvi di frutta matura, eccellente persistenza, e ancora decise prospettive di resistere all'evoluzione. Un possibile abbinamento, tra i tanti? Con lo stoccafisso all'Anconetana.

Ma nella linea di Verdicchio di Moncaro – cooperativa con 1.000 soci, fondata nel 1964, è presieduta da Doriano Marchetti e commercializza 25 etichette nel canale della Grande distribuzione organizzata e 22 nell'Ho.Re.Ca. – numerosi riconoscimenti sono stati conferiti anche al Castelli di Jesi Doc Classico "Le Vele" e al Classico Superiore Verde "Ca' Ruptae", tutti vinificati in purezza. Di grande rilievo è anche il Verdicchio passito "Tordiruta", apprezzabile con le sue note di canditi anche dopo oltre un decennio di riposo, da valoriz-

zare, qualora si ritenga da non riservarlo alla meditazione, con formaggi erborinati come il gorgonzola, il Roquefort, il Blu Stilton, il Fossa di Talamello, con pere Williams o Abate o Decana mature, lonzino di fichi marchigiano, mostarda mantovana. Senza dimenticare l'Offida Docg Pecorino "Ophite", Pecorino in purezza, e rinviando, per le altre etichette, cui vanno aggiunti spumanti e rosé, al corposo catalogo dell'azienda, tra i rossi, si segnala il Conero Docg Riserva "Nerone", 100% Montepulciano, con parte delle uve appassite dopo la vendemmia tardiva, «vino da grande invecchiamento» sottolinea la cooperativa, con un colore rubino che «ricorda la preziosa pietra birmana», potenza avvolgente che si scatena in bocca tra note di confettura di amarene e prugne, di tabacco pregiato, cacao e caffè tostato, generoso abbraccio alcolico a moderare i tannini, lunga persistenza nel finale vellutato che ne fa un vino per uomini duri e donne dispo-

ste a seguirli. Da non perdere è anche il Rosso Piceno Doc Superiore, in particolare l'etichetta "Campo delle mura", 70% Montepulciano e 30% Sangiovese, con uve provenienti da vigna di bassa collina ad Acquaviva Picena e Monteprandone, di grande spessore, resistente all'invecchiamento per almeno 10 anni, di cui si consiglia l'abbinamento con gnocchi al sugo d'anatra.

Per il Lacrima di Morro d'Alba Doc Superiore "Gaudente", altro affascinante autoctono delle Marche, Giuliano D'Ignazi, 100% "Lacrima" in vigneti a Morro d'Alba (Ancona) con raccolta manuale delle uve, propone un abbinamento – vincisgrassi – che fa desiderare di anticipare in agenda un'incurisione tra i paesaggi marchigiani, magari on the road, ascoltando Pale Rider, The Heavy Horses oppure Salvami!, Renato Zero. Moncaro, che peraltro utilizza per la difesa delle vigne dalle fitopatie il metodo della lotta guidata integrata, ha avviato un piano di conversione dei vigneti al biologico: «ad oggi sono circa 300 ettari – spiega D'Ignazi – di cui 60 di rosso Conero, 70 di rosso Piceno e Sangiovese, 170 di Verdicchio». «Il progetto, giunto primo in una graduatoria del Piano di Sviluppo Rurale della Regione Marche – aggiunge – prevede la sostituzione di rame e anti-peronosporici, quantunque non nocivi e inferiori, nel nostro caso, al 50% dei limiti di legge, con il chitosano, un farmaco naturale ricavato dal guscio dei crostacei». Da qui le prime etichette della linea "Geos", cui va aggiunta la novità di due vini senza solfiti, firmati da Riccardo Cotarella, un Rosso Piceno Doc Superiore e un Verdicchio Doc Classico Superiore, nella nuova linea "Atavico".

