

MARCHE

La nuova via del vino

Cinque Docg, 15 Doc e una Igt. Oltre 14 mila aziende e 17 mila ettari di vigneti. Scopriteli con noi, in un tour fra cantine, arte e storia

di GIOVANNI ANGELUCCI
ha collaborato RITA BERTAZZONI

“In nessun altro luogo d'Italia ho forse visto altrettanta gente, e case, e cantine, così immobili nel tempo: in nessuno ho gustato vini così genuini e squisiti”, scriveva Mario Soldati nell'insuperabile *Vino al vino* (1969, Mondadori Ed.). Sono tanti i rossi e i bianchi, coltivati tra le pieghe e le colline delle Marche, a emozionare. Perché parlano di annate strepitose, di avventure personalissime, di territori preziosi. Basta incontrare i vigneron, taciturni, solidi come una roccia, per sentirli narrare di terroir che fanno scuola, di contrade e paesi che vantano cantine ed enologi di fama. L'intuizione di mezzo secolo fa di Soldati è confermata dai dati: la produzione, nelle Marche, cresce (l'export è passato da 34 milioni di euro, nel 2005, a 47,4 milioni nel 2015, dati Istat) e le tenute attirano viaggiatori e appassionati da tutta Europa. In tutta la regione il vino è ormai il motore di un turismo esperienziale che si sviluppa anche grazie alle numerose tradizioni gastronomiche e ai grandi cuochi (Mauro Uliassi, Moreno Cedroni, Errico Recanati).

Racchiuso tra l'Adriatico e gli Appennini, il paesaggio, che alterna montagna, collina e mare, muta a ogni sguardo, come la sua viticoltura. I **Castelli di Jesi** sono la culla del **Verdicchio**, consacrato uno dei grandi bianchi italiani, perché dimostra di possedere semplicità e bevibilità mantenendo un profilo organolettico unico. **Jesi**, poi, custodisce, entro le mura medievali, splendide opere d'arte e d'architettura. Tra tutte, il settecentesco **Palazzo Pianetti**, sede della Pinacoteca Civica, con capolavori di Lorenzo Lotto, e della spettacolare **Galleria degli Stucchi**. Di fascino più pacato è il quartiere medievale, dove hanno bottega ebanisti, corniciai e maestri

d'arte orafa, tradizione che si rinnova dai tempi di Lucagnolo di Ciccolino (fine del XV secolo), maestro del grande Benvenuto Cellini. A **Palazzo Ghisleri** la novità è il **Museo Federico II Stupor Mundi**: 16 sale con ricostruzioni scenografiche e tridimensionali, installazioni multimediali per raccontare la vita e il tempo dell'imperatore (federicosecondostupormundi.it).

TERROIR E GRANDI BIANCHI

Tra i custodi del patrimonio vinicolo c'è **Natalino Crognaletti**, a capo della **Fattoria San Lorenzo di Montecarotto**. Sui dolci declivi della Vallesina, in quella parte di Marche che si lascia alle spalle le alture dell'Appennino e guarda verso l'Adriatico, produce vini di straordinaria espressività, eleganti e distesi. “Ho cominciato a sette anni, quando mio nonno praticava un'agricoltura dove la vite affiancava il grano e gli alberi da frutto. Nel '94 ho preso in mano l'azienda, senza cambiare sistema di produzione: oggi la chiamano biodinamica, ma per me è solo buona agricoltura, la stessa di quando il Verdicchio veniva chiamato *Il bianco*”. Nei 29 ettari coltivati a vite il Verdicchio è protagonista: identifica la famiglia Crognaletti, anche se in cantina compaiono rossi ottenuti da uve Montepulciano, Sangiovese, Lacrima e un antico clone di Syrah. La capitale del Verdicchio è **Cupramontana**, con il Museo Internazionale dell'Etichetta del Vino: oltre 100 mila reperti tra modelli d'inizio '800, bozzetti ed etichette da ogni parte del mondo (musan.it). Non lontano, **Morro d'Alba**, chiuso da una cinta muraria del '400, è celebre per il Lacrima di Morro d'Alba, un rosso rubino Doc

di frutto intenso e sapido (l'azienda **Marotti Campi** ha aperto l'ottocentesca villa di famiglia alle degustazioni, marotticampi.it).

INCONTRI E CUVÉE

A una trentina di chilometri più a sud, in uno dei comuni dei Castelli di Jesi, **Staffolo**, soprannominato “il balcone della Val d'Esino”, l'incontro è con il ventisettenne **Riccardo Baldi** nella tenuta **La Staffa**. Definito dalla critica *l'enfant prodige* della viticoltura marchigiana, Baldi è un artigiano umile ed entusiasta del vino. “Mi sono avvicinato a questo mondo grazie a mio padre, che ha iniziato a produrre per diletto, dopo aver acquistato una casa colonica e due ettari di vigna”. Tanto è bastato per lasciare gli studi di economia e dedicarsi interamente alle viti. “Lucio Canestrari della Fattoria Coroncino è stato il migliore maestro che potessi avere”. Baldi guida l'azienda di dieci ettari e produce un Verdicchio molto tradizionale, sia per gusto sia per tecniche utilizzate, contraddistinto da grande sapidità. Due le espressioni da provare: una vera e propria Cuvée, ottenuta da uve provenienti da appezzamenti diversi e in seguito assemblate, e il cru *Rincrocca*, vinificato in cemento (24 mesi di affinamento). Prende il nome dalla collina in cui vive la vigna del padre, piantata nel 1972 e composta da cinque vecchi cloni di Verdicchio.

Nella provincia di Macerata, a **Matelica**, la cui valle corre parallela al mare, proprio il Verdicchio può raccontare le sue molteplici declinazioni gusto-olfattive. **Umberto Gagliardi** (classe 1971) è il figlio di Gino, che alla fine degli anni Cinquanta fu il primo a vendere, in provincia, il vino imbottigliato anziché sfuso. Gagliardi ha iniziato a vendemmiare nel 1992, dopo gli studi di enologia. “L'idea è chiara fin da allora: produrre nettari di qualità rispettando il territorio”. Le escursioni termiche e la mineralità del terreno fanno apprezzare i prodotti della tenuta per freschezza, struttura e ricchezza. Oltre alle vasche in cemento per le fermentazioni e gli affinamenti, la cantina custodisce giare in terracotta di un artigiano locale, frutto di un progetto nato nel 2015: “insieme a Roberto Orciani, *wine maker* prestato alla medicina, è nata l'idea di far maturare nelle anfore Verdicchio e Sangiovese”, racconta Gagliardi. Fargli visita vuol dire scoprire un contesto naturale straordinario, tra il Monte San Vicino, a est, e la catena dei Monti Sibillini, a sud, con digressioni all'insegna del buon cibo, per apprezzare il vero ciauscolo, un insaccato originario di queste parti. Matelica vale una tappa anche per ammirare la *Sfera*, uno straordinario reperto di marmo (30 cm) del I-II secolo d.C., custodito al **Museo Civico Archeologico**, su cui sono incisi linee,



cerchi, archi, lettere dell'alfabeto greco (comune.matelica.mc.it). È uno dei due orologi solari di questo tipo esistenti al mondo (l'altro si trova in Grecia). Da visitare, inoltre, il **Museo Piersanti** (tel. 0737. 84.445), con la sua collezione di dipinti, argenti e arredi.

Nei paraggi di **Tolentino**, a una cinquantina di chilometri dal mare, l'azienda vinicola **Il Pollenza** si presenta con una scacchiera di vigne ordinate dove strade bianche e fila di cipressi fanno da cornice: 250 ettari di natura, un

**Il bianco fermo Verdicchio
è il vino più premiato dalle guide italiane**



terzo destinato alla vigna. Qui, nella terra di origine della sua famiglia, il conte Aldo Brachetti Peretti (discendente dell'ultimo papa re, Pio IX) è riuscito a realizzare il suo sogno, un'azienda vinicola con tanto di castello tra mare e montagna. I vini? Di gran pregio, come il *Pius IX Mastai*, un Passito che deriva dalla vinificazione in purezza delle uve Sauvignon Blanc.

VERSO L'INFINITO

Dall'entroterra si riparte verso il mare, sfiorando il promontorio del monte **Conero** e facendo visita alla tenuta **Moroder**, che vanta il pluripremiato Docg Riserva Dorico. Lungo il tragitto colpisce la bellezza intatta di **Offagna**,

con la maestosa rocca medievale che svetta tra le colline. È nella lista dei *Borghi più Belli d'Italia*: si passeggia tra le vie ricorrendo il profumo della crescita, una sorta di piadina cotta sulla brace con un misto di erbe spontanee, le "foie de campo". Proseguendo verso la costa, si passa da **Recanati** e dai luoghi leopardiani: la piazza del *Sabato del Villaggio*, la torre nel chiostro accanto alla Chiesa di S. Agostino, ricordata nei versi di *Il passero solitario*, il colle de *L'infinito*, con l'antico orto del monastero e il Centro Mondiale della Poesia e della Cultura. Dopo un centinaio di chilometri verso sud, lungo la costa, si giunge nella zona del Piceno, a **Offida**, un altro caposaldo della cultura vinicola. Qui l'azienda **Aurora** ha rappresentato una rivolu-

L'Azienda Agricola **Moroder**, nel verde del **Parco Naturale del Conero**, è un punto di riferimento del **panorama vitivinicolo marchigiano**. Al suo interno si trova il ristorante **Aiòn**, ideale per scoprire i **sapori del territorio** (moroder.wine).

VILLE CON SPA E PASTA ARTIGIANALE

DOVE Budget

Per il viaggio raccontato in queste pagine sono necessari almeno tre giorni. Il costo è di circa 350 € a persona.

DOVE Dormire

1 RELAIS DEL BORGO

Villa nobiliare dei primi del '900 ristrutturata con materiali eco. Spa nelle grotte.
Indirizzo: via Solferino 4, Staffolo (An),
tel. 0731.77.92.23.
Web: relaisdelbordo.com.
Prezzi: doppia da 120 a 250 €.

2 AURORA

Azienda agrivinicola e agriturismo: scegliete l'appartamento panoramico al primo piano.
Indirizzo: contrada Ciafone 98, Offida (Ap),
tel. 0736.81.00.07.
Web: agriturismo.viniaurora.it.
Prezzi: appartamento da 60 a 150 €.

DOVE Mangiare

3 VINO E CUCINA

Paste fatte a mano e faroana avvolta nella salvia.
Indirizzo: via XX Settembre 54, Staffolo (An),
tel. 0731.77.97.83.
Web: vinoecucinastaffolo.it.
Prezzo medio: 30 €.

4 AZ. AGR. OASI DEGLI ANGELI

Cucina di territorio e ruspante. Eccellente il tiramisù.

Indirizzo: via Contrada Sant'Egidio 50, Cupra Marittima (Ap), **tel.** 0735.77.85.69.
Web: kurni.it.
Prezzo medio: 40 €.

5 ANDREINA

Lo spiedo e la brace rimangono protagonisti della cucina di Errico Recanati, cuoco che ha dato lustro alla Marche. Insuperabile il ristretto di fagiolo, ravioli liquidi di porro e finto minestrone, così come le carni.
Indirizzo: via Buffolareccia 14, Loreto (An), **tel.** 071.97.01.24.
Web: ristoranteandreina.it.
Prezzo medio: 80 €.

DOVE Comprare

6 FATTORIA CORONCINO

Lucio Canestrari è un nome importante nella viticoltura marchigiana. Insieme alla moglie Fiorella produce un eccellente Verdicchio. Provate il Gaiospino.
Indirizzo: Contrada Coroncino 7, Staffolo (An),
tel. 0731.77.94.94.
Web: coroncino.it.

7 AZIENDA COLLESTEFANO

Fabio Marchionni produce vini genuini come il Verdicchio di Matelica, ma anche lo Spumante Metodo Classico.
Indirizzo: via Collestefano 3, Castelraimondo (Mc),
tel. 0737.64.04.39.
Web: collestefano.com.

8 FATTORIA SAN LORENZO

Natalino Crognaletti è tra i vignaioli più apprezzati nell'area del Verdicchio dei Castelli di



Jesi. Provate anche il rosso *Vigna Burello* ottenuto da Montepulciano e Sangiovese che matura due anni in botti di rovere.
Indirizzo: via San Lorenzo 6, Montecarotto (An),
tel. 0731.89.656.

9 LA STAFFA

Prenotate una visita e assaggiate il *Mai Sentito*, un bianco frizzante rifermentato in bottiglia, prodotto con uve Verdicchio.
Indirizzo: via Castellaretta 19, Staffolo (An),
tel. 0731.77.98.10.
Web: vinilastaffa.it.

10 GAGLIARDI

Un riferimento in zona per il Verdicchio di Matelica. Anche rossi: comprate il Ceresi, con uve Ciliegiole e Merlot.
Indirizzo: via A. Merloni 5, Matelica (Mc),
tel. 0737.85.611.
Web: vinigagliardi.it.

11 IL POLLENZA

La tenuta, nel cuore delle colline

maceratesi, è stata acquistata venti anni fa dal Conte Brachetti-Peretti assieme al bellissimo edificio del XVI secolo disegnato dal Sangallo il Giovane. Tra i vini si segnala il *Cosmino*, Rosso IGT Marche (80 per cento Cabernet Sauvignon, 20 per cento Cabernet Franc).
Indirizzo: via Casone 4, Tolentino (Mc), **tel.** 0733.96.19.89.
Web: ilpollenza.it.

12 CIÙ CIÙ

Rossi e bianchi biologici dal 1996. Nello showroom di piazza del Popolo, a Offida, in un palazzo del XVI secolo, degustazioni con vini e prodotti tipici, da 5 a 25 €.
Indirizzo: contrada Ciafone 106, loc. Santa Maria in Carro, Offida (Ap),
tel. 0736.81.00.01.
Web: ciuciuvini.it.

Viaggio su misura? Chiama l'esperto

DOVE CLUB

02.89.29.26.87
doveclub.it

zione culturale: negli anni Settanta era una vera e propria comune dedita all'agricoltura. "Avevamo 25 anni e non immaginavamo che saremmo arrivati fin qui. Nella contrada ci prendevano in giro, ma la nostra è stata una scelta di vita". È Franco Pugliese a ricordare il gruppo con cui è cresciuto, composto oggi da tenaci sessantenni ancora soddisfatti di vivere in questa vallata ben ventilata e vocata alla maturazione delle viti: negli ultimi otto anni si sono affidati alla biodinamica per coltivare 30 ettari tra vigne, oliveti, alberi di albicocche e bosco. Da segnalare anche **Ciù Ciù**, azienda di Massimiliano e Walter Bartolomei, con una produzione di vino biologica al cento per cento certificata dal 1996. Si va dai rossi Piceno Bacchus, Piceno

Superiore Gotico, Sangiovese Saggio, ai bianchi Falerio Oris, Passerina Evoè, Pecorino Merlettai. Nel cuore di Offida, l'enoteca, in uno splendido palazzo del Cinquecento, ospita degustazioni delle loro etichette, accompagnate da primi piatti, affettati e salumi marchigiani.

Il viaggio si conclude a cavallo tra i territori di **Cupra Marittima** e **Ripatransone**, in un luogo speciale. **Oasi degli angeli** è un'azienda a due passi dal mare dove godere della pace di un piccolo agriturismo - lo gestisce Eleonora Rossi - e dei vini di Marco Casolanetti, il marito, che ha rinunciato a una carriera da ingegnere per dedicarsi a vigne e botti. Un successo raggiunto con il rosso Igt Kurni e Kupra, da tempo sulle tavole di chef e intenditori. ☎