



## VITE GOURMET Gourmet diary

Viaggio nel gusto insieme al sommelier Fabio Gallo - [www.aispiemonte.it](http://www.aispiemonte.it)  
Sommelier Fabio Gallo on fine wine - [www.aispiemonte.it](http://www.aispiemonte.it)

# VERDICCHIO, QUESTO GRANDE SCONOSCIUTO



**Eccoci nelle Marche, a Jesi e a Matelica: due zone in cui vengono prodotti due vini simili ma diversi, entrambi accomunati da un unico vitigno, forte e poliedrico**

### VERDICCHIO, A PLEASURE WAITING TO BE DISCOVERED

Spazio Italia takes a trip to Jesi and Matelica in the Italian Marches, two areas well-known for the same hardy, multi-purpose vines producing two similar, if different, wines

**I**l panorama dei bianchi italiani è ampio e variegato, e tutte le regioni del vino offrono qualcosa di ottimo, ma alla domanda “qual è il bianco italiano di maggior carattere”, ebbene la risposta non può che essere una sola: il Verdicchio. L'immagine del Ver-

dicchio è per molti, purtroppo, ancora opaca, perchè per decenni è stata associata alle bottiglie a forma d'anfora di una notissima cantina del territorio che fin dalla metà degli anni '50 lo diffuse nel mondo, inflazionandone il nome e banalizzando la qualità.

*Italian white wines come in many guises and each region of the country has its own stars, but if you ask which has the most character, Verdicchio is invari-*

*ably the answer. Verdicchio tends to suffer from a rather monochrome image - for decades it was represented internationally by a well-known local winery, which*

*from the mid-1950s onward exported its amphora-shaped flasks worldwide - leaving people dismissive of an all too-familiar product. But in reality Jesi and*



### Sapori fruttati / Fruity

Il Verdicchio di Jesi si distingue per l'innata eleganza, la beva piacevole e l'importante longevità

*Jesi Verdicchio has an innate elegance, is an eminently drinkable wine and matures well*

Ma il prezioso mondo di Jesi e Matelica – le terre più vocate per la produzione di questo vitigno – sanno dare ben altro, e negli ultimi vent'anni il territorio ha dimostrato di poter produrre vini di alto profilo, sia in termini di qualità che personalità.

Lo scenario è quello delle Marche, regione tra le più affascinanti e poco frequentate d'Italia, le zone quelle di Jesi, nell'entroterra di Ancona, e Matelica, in provincia di Macerata. Due zone, due denominazioni, due vini simili ma diversi, ma entrambi accomunati da un unico vitigno, forte, poliedrico, che sa donare bianchi splendidi e profumati, ma anche spumanti e passiti di interesse. Nel territorio di Jesi, circondato da austeri castelli medievali, il Verdicchio ci è cresciuto, forse introdotto dai Veneziani nel XV secolo, e su quei terreni argillosi, ricchi anche di sabbia e fossili, si è fatto conoscere nel mondo, con i suoi carat-

*Matelica, the Verdicchio heartlands, are capable of much more, and over the last two decades have demonstrated that they can produce excellent wines both in terms of quality and character.*

*The scene is set in the Italian Marches, one of Italy's most fascinating and least explored regions, specifically in the areas of Jesi, near Ancona, and Matelica, in the province of Macerata. Two different areas, two different appellations, two similar, yet different wines, both from the same hardy, multi-purpose vines that produce splendidly scented white wines, spumanti and passiti wholly worthy of respect. Jesi*

*with its medieval castles was the cradle of Verdicchio wines, which may well have been introduced by the Venetians in the 15th century. Here the clay soil, generously laced with sand and deposits, first gave the world that long-lived, fruity, complex and eminently drinkable wine that is the supremely elegant Verdicchio. Around Matelica the soil changes; here there was once an inland sea, the hills are characterised by sandy clay rich in mineral salts such as calcium, iron and magnesium, it's cooler and it rains more.*

*Here the Verdicchio is more robust, more acid and on occa-*

*zioni more vigorous, with a more rounded taste. The sweet versions of the wine, made from late-harvested grapes or grapes left to dry before being pressed, are a force to be reckoned with, as indeed are the spumanti wines, which in Cupramontana (Jesi) they claim to have been producing long before the famed Dom Pierre Perignon made his appearance on the scene. But leaving the primacy of sparkling wines undisputedly to the French, we continue to savour our Verdicchio wines, whether from Jesi or Matelica. Wine buffs are already in the know, but for many it is a pleasure still waiting to be discovered. ■*



### Terreni sabbiosi / Sandy soil

Nella zona di Matelica il Verdicchio è più forte e acido, talvolta più saporito e vigoroso

*In the Matelica area Verdicchio tends to be more robust, acid, vigorous and with a more rounded taste*

## Nel bicchiere

Classico, Superiore, Riserva: sono diverse le tipologie, che, come per altre denominazioni determinano rispettivamente la zona storica, il più elevato grado alcolico, la maturazione più lunga. Ma in ogni caso le caratteristiche del Verdicchio non cambiano di molto, godendo di un carattere cromatico verdolino tendente al paglierino, naso caratterizzato da toni erbacei (versioni più semplici), profumi spiccati di frutta bianca e gialla (mela cotogna, agrumi, pesca matura), fragranze. Al gusto sorprende per equilibrio e sapore: ha struttura, proporzione e buona acidità e poi lunghi ritorni fruttati.

## Tasting

Classico, Superiore, Riserva are all labels commonly applied to wines in Italy, determining in order their production area, strength, and aging.

Whatever the classification the characteristics of Verdicchio remain the same, greenish tending to straw-coloured, the simpler versions redolent with grass and herbs, accompanied by notes of white and yellow fruits (quince, citrus, ripe peach) with a well-balanced flavour boasting structure, proportion and good level of acidity with pervading fruity overtones.