

MERCOLEDÌ

SCUOLA DI VINO

Un bianco, che nasce tra Ancona e Macerata, dallo strano destino: con il formato ad anfora conquistò il mondo, poi fu schiacciato dal successo e ora è rinato. Da bere giovane oppure dopo anni in cantina

1. LA LEGGENDA
IL RE DEI VISIGOTI,
ALARICO, PARTÌ PER
SACCHIEGGIARE ROMA
CON 40 MULI
CARICHI DI BARILI
DI VERDICCHIO.
ERA IL 410
DOPO CRISTO.
LO RACCONTA
PADRE CIMARELLI,
NELLE "ISTORIE
DELLO STATO
DI URBINO".



3. LA BOTTIGLIA

LA FORTUNA DEL VERDICCHIO COMINCIA, DAL 1953, CON LA BOTTIGLIA AD ANFORA DISEGNATA DA ANTONIO MAIOCCHI PER FAZI BATTAGLIA, MA DAGLI ANNI 70 MOLTI USARONO QUESTO SUCCESSO PER GRANDI QUANTITÀ DI DUBBIA QUALITÀ. POI LA RISCOSSA.



2. LA ZONA
È PRODOTTO NELLE COLLINE
AL CENTRO DELLA PROVINCIA
DI ANCONA E IN UNA PICCOLA
ZONA DELLA PROVINCIA
DI MACERATA. IL PRIMO
SI CHIAMA VERDICCHIO DEI
CASTELLI DI JESI, IL SECONDO
VERDICCHIO DI MATELICA.
LE DOC RISALGONO AL 1986
E AL 1967.

4. VERSATILE
È UN VINO VERSATILE.
PUÒ ESSERE BEVUTO GIOVANE,
MA RESISTE BENISSIMO AGLI ANNI
(ALLA VERSIONE RISERVA È STATA
DEDICATA LA DOGG).
FERMO O CON LE BOLLICINE,
O ANCHE PASSITO.



5. GLI ABBINAMENTI
PIATTI DI PESCE INNANZITUTTO,
SUSHI CON LO SPUMANTE.
NELLA VERSIONE RISERVA ANCHE
CARNI BIANCHE, DAL POLLO ARROSTO
AL CONIGLIO IN PASTELLA.

VERDICCHIO



Strano destino quello del Verdicchio delle Marche. Aveva conquistato il mondo. Con una bottiglia di design. Poi è stato travolto dal suo successo. Ed ora è rinato, pronto a sfidare i grandi bianchi francesi e non solo. A prezzi competitivi rispetto ai bianchi di fascia alta di altri Paesi. Per un buon Verdicchio si spendono 7-8 euro, si superano i 20 solo per le bottiglie eccezionali. È un vino bifronte: può essere bevuto giovane, oppure può restare in cantina per anni. Le Doc, istituite alla fine degli anni Sessanta, sono due, Castelli di Jesi e Matelica. Radici antiche. La prima testimonianza è del 1642. Padre Cimarelli racconta nelle *Istorie dello Stato di Urbino* una leggenda: nel 410 d.C. il re dei Visigoti, Alarico, partì per saccheggiare Roma con 40 muli carichi di barili di Verdicchio. Il motivo? Per lui niente riusciva a «recar sanitate e bellico vigore melio del manzonato Verdicchio». La genetica ha risolto i dubbi sull'origine: il Verdicchio è simile al Trebbiano di Soave e di Lugana, viene quindi dal Veneto, forse portato dai coloni in fuga. Bisogna attendere l'Ottocento perché la produzione diventi di buona qualità. Negli anni '50 del Novecento inizia il periodo fortunato. La bottiglia ad anfora disegnata da Antonio Maiocchi per Fazi Battaglia si

di Luciano Ferraro
Illustrazione di Felicità Sala

imponesse sul mercato. Peccato che qualche azienda, fiutando l'affare, mise in vendita ettolitri di bianco di scarsa qualità. Ma negli ultimi vent'anni, come racconta il libro migliore su questo vitigno, *Il Verdicchio tra Jesi e Matelica*, di Francesco Annibaldi (Aliberti editore), le colline del Verdicchio hanno conosciuto una incessante crescita qualitativa, merito del lavoro di piccoli coltivatori e grandi cooperative: «da vino semplice, ostacolato da un nome che è un diminutivo, a uno dei maggiori vini bianchi d'Italia». Lo si produce nelle province di Ancona (Doc e Dogg Jesi) e Macerata (Doc e Dogg Matelica). In tutte le versioni, fermo, spumante e passito. Le differenze: il primo più morbido e sapido, il secondo più muscoloso, a volte rustico. Come il vino, anche le aziende del Verdicchio sono diverse tra loro. Accanto ad Ampelio Bucci, l'alfiere della qualità con il suo Villa Bucci Riserva, c'è ancora Fazi Battaglia, riportata in pista dalla famiglia Angelini. E poco distante donne combattive come Donatella Sartarelli dell'azienda omonima. O vignaioli fuori dagli schemi, come Corrado Dottori, della Distesa: per lui il Verdicchio è «un atto creativo». Per un bianco di gran classe che stupisce con la sua longevità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CAVATAPPI

di
Gabriele PrincipatoIL CESTELLO
SALVA
TEMPERATURA

Bianco, prosecco, champagne e rosé. Se la temperatura di servizio del vino è fondamentale per apprezzarne le qualità organolettiche in modo appropriato è altrettanto importante che la bottiglia una volta portata a tavola non si riscaldi fino alla fine del pasto. Come fare? Uno dei classici strumenti usati a questo scopo è il *seau à glace*, ossia il secchiello per il ghiaccio. La sua funzione tra l'altro è duplice, infatti può servire anche per raffreddare velocemente una bottiglia nel caso non fosse stata posta in anticipo in frigorifero. Oggi questi pratici accessori sono diventati oggetti di design e ne esistono molteplici versioni in diversi stili e materiali. Da quelle romantiche in acciaio o vetro, fino a quelle proposte in plexiglass e polipropilene che, una volta riempite di ghiaccio e acqua, possono accogliere anche più vini. Tutte queste richiedono però un'accortezza: ogni qualvolta si procederà col servizio bisognerà avere cura di asciugare la bottiglia con un apposito tovagliolo, per evitare di far cadere attorno delle gocce d'acqua. Se si vuole evitare questo fastidio basta utilizzare una *glacette*. Oggi ne esistono moderne versioni capaci di mantenere fredde le bevande grazie a un liquido refrigerante contenuto in fiasco o vani estraibili da porre nel freezer prima dell'uso, ma anche realizzate in metalli particolari come la «Tilt Alloy Wine Chiller» di Nambu, azienda del New Mexico le cui creazioni di design sono esposte al MoMA di New York. Basta tenere qualche ora il cestello in congelatore e questi manterrà la bottiglia a temperatura per ore.

© RIPRODUZIONE RISERVATA