



[La storia](#)[Le aziende](#)[Vini delle Marche](#)[Analisi sensoriale](#)[News](#)[Dicono di noi](#)[Contatti](#)



f
t
g+
YouTube

Cerca nel sito
News/Eventi

Lunedì 08 Luglio 2013

VERDI E VERDICCHIO: LA CULTURA E' DI CASA



Metti un sabato sera, una cornice meravigliosa come il cortile di Palazzo Conventati a Macerata, le opere di Verdi che fanno da fil rouge, una voce profonda e calda come quella di Donpasta – al secolo Daniele De Michele -, cibi che raccontano culture diverse dal falafel egiziano al marchigianissimo ciauscolo, il miglior vino Marchigiano quel Verdicchio che si è guadagnato a pieno il titolo di ambasciatore del vitivinicolo marchigiano: ed ecco che il piacere è assicurato!

La piacevolezza è un'esigenza del nostro tempo, costretto a sopportare ritmi elevati e a combattere contro le leggi del mercato e dell'economia che in questo momento non sono certo facili da gestire. La cultura è un'ancora di salvezza, è un luogo nel quale possiamo ripararci, possiamo ritemperarci e recuperare energie buone e positive.

Il territorio marchigiano è uno scrigno dentro al quale sono custodite tantissime eccellenze che posso aiutarci a creare questa sensazione di piacevolezza. Ovvio però che bisogna essere in grado di farle sposare, di presentarle, di proporle.

Quello che è successo sabato sera a Macerata è stato proprio questo: Istituto Marchigiano di Tutela Vini e Macerata Opera Festival hanno scritto il primo capitolo di quella che sarà una collaborazione che andrà avanti per tutta l'estate coniugando lirica e vino, spettacoli e degustazioni.

Una scelta certo di marketing che pone al centro il territorio e le sue armi migliori, ma anche un aiuto enorme alla promozione della cultura e al suo valore centrale, che troppe volte viene dimenticato. A fare gli onori di casa per l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini sabato c'era Roberto Potentini, enologo della Cantina Belisario che ha fatto la storia del Verdicchio e che di questo vitigno sa tutto. Ne ha parlato con orgoglio e passione, per presentare ai tanti presenti il nettare che sarebbero andati a degustare.

“ Il Verdicchio rappresenta la parte quantitativamente, qualitativamente e storicamente più importante a livello enologico della Regione Marche. E' stato il 14esimo DOC d'Italia: lo è diventato nel 1967, non

Foto gallery



Seguici su



IMT - Istituto Marchigiano di Tutela Vini

Mi piace

IMT - Istituto Marchigiano di Tutela Vini piace a 573 persone.



IMT su

appena nata la legge sulle denominazioni d'origine controllata, e, pensate, nello stesso anno del Brunello di Montalcino. Capite dunque quanto il Verdicchio sia un'eccellenza indiscutibile. A questo punto potremmo chiederci che cosa Verdicchio e Verdi hanno in comune. Beh, il vino è fondamentale quando si parla di cultura: è uno strumento bellissimo per dare piacevolezza ad un momento che pone al centro l'arte in genere, musica, lettura, poesia, meditazione. Il vino è in grado di fare da collegamento al momento del pensiero, dell'ascolto, della bellezza. L'importante ovviamente è usarlo bene: il vino è uno strumento per persone intelligenti. Ed il Verdicchio oggi sarà questo: uno strumento di piacevolezza di vita che ci regala un corollario bellissimo con cui predisporci a quel qualcosa di culturalmente elevato che stasera ci verrà proposto".

Ad essere degustati sono stati il Verdicchio di Matelica e quello dei Castelli di Jesi. Due tipologie di Verdicchio differenti, che regalano due esperienze differenti.

Il Verdicchio di Matelica è prodotto in un territorio più piccolo, collocato nell'alta Vallesina, mentre quello dei Castelli di Jesi arriva al mare, nella bassa Vallesina. In mezzo, la quinta del San Vicino dove ci sono le Grotte di Frasassi, una diga che divide l'alta dalla bassa Vallesina.

Il Verdicchio di Matelica, quello che non vede mai il mare, è fortemente influenzato dalle peculiarità della valle: l'unica ad essere disposta nord-sud parallela al mare. Cosa importantissima da un punto di vista agroalimentare perché crea un clima continentale, come se il mare fosse distante centinaia di km. La vite sente questo clima continentale, freddissimo d'inverno e caldo d'estate, freddo di notte caldo di giorno. Questo fa sì che le caratteristiche del verdicchio di Matelica siano completamente diverse da quelle del Verdicchio di Jesi perché cambia il clima che a sua volta influenza il metabolismo della pianta, responsabile dei contenuti che vengono costituiti nel mosto e dunque del sapore.

Il Verdicchio di Jesi invece è quello del mare, quello grande, quello più conosciuto. E' il Verdicchio dei numeri: 27 mila quintali d'uva del Matelica, 220 mila quelli dei Castelli di Jesi.

Insieme, queste due tipologie di Verdicchio rappresentano più del 50% del settore vitivinicolo marchigiano, cresciuto più del 7% nel fatturato del 2012.

Ed ecco un'altra cosa in comune tra Verdi ed il Verdicchio: l'eccelsa qualità. E, come sempre, la qualità sa conquistarsi il suo posto di rilievo, a prescindere da tutte le condizioni economiche, sociali o politiche che possano fare da contesto.

Il settore dell'agroalimentare di qualità sta andando bene perché non è delocalizzabile: se si vuole un bicchiere di Verdicchio, di Lacrima o di Vernaccia, in tutto il mondo lo si può trovare solo qui nelle Marche. Nell'agroalimentare è il territorio che dona, è il *genus loci*, il *terroir* che crea un prodotto che diviene monopolio di fatto di un territorio e dunque la sua vera ricchezza.

In questa poesia è racchiusa una cultura che non ha pari. Una cultura che l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini vuole far spostare con quella della musica lirica perché fare promozione significa anche e soprattutto questo: creare occasioni di piacevolezza, esperienze che non si vedrà l'ora di poter ripetere.



[Condividi su Facebook](#)

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: **L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI**



IMT Istituto Marchigiano di Tutela Vini - VIALE DELL'INDUSTRIA, 5 - 60035 JESI (AN) ITALY - Tel. +39 0731 214827 - Fax +39 0731 225727

P.IVA: 01584420424 - e-mail: imtdoc@imtdoc.it

Iscriviti alla newsletter imtdoc.it

Nome

Cognome

Email