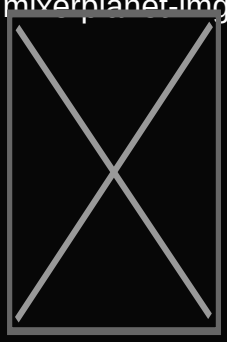
Vanto marchigiano

mixerplanet-img-vino-bianco-05-e9b4441c



Nel cuore della regione Marche, in un fazzoletto di terra racchiuso tra il Mare Adriatico e gli Appennini, da secoli si coltivano le uve Verdicchio.

I vini ottenuti da queste uve hanno origini antichissime, pare risalgano all'VIII sec a.C. e sembra che fossero già noti agli antichi romani. La principale zona di coltivazione è quella dei Castelli di Jesi, una suggestiva successione di borghi fortificati, circondati da vigneti, disposti a ferro di cavallo.

Vini straordinari, tutti italiani

Negli anni '50, grazie alla felice intuizione commerciale di un produttore locale, che vestì il suo Verdicchio dei Castelli di Jesi con un'originale bottiglia dal design unico, il successo di questo vino si diffuse fuori dai confini italiani, tanto rapidamente da creare un dislivello enorme tra la domanda e l'offerta. Nel tentativo di accontentare i consumatori internazionali, i produttori aumentarono le rese a discapito della qualità, facendo precipitare in meno di un decennio quella richiesta che prima non si era riusciti a soddisfare. Per molto tempo il Verdicchio ha sofferto di questa pesante eredità e solo grazie al lavoro di produttori tenaci e lungimiranti, oggi possiamo assaggiare vini straordinari realizzati con questa varietà tutta italiana.

Uno di questi è senz'altro Stefano Antonucci, alla guida dell'azienda Santa Barbara, una realtà di successo nel panorama vitivinicolo marchigiano, che in pochi anni ha saputo conquistare grandi consensi e riconoscimenti.

Stefano Antonucci è un produttore di grande talento, ma è anche un uomo dai valori saldi, intenzionato a sfruttare al massimo le potenzialità di un territorio unico come quello su cui si sviluppa la sua tenuta.

Per visitare la cantina e testare la qualità di questi magnifici vini bisogna raggiungere Barbara, un paese di nemmeno 1500 abitanti, posizionato a 200 metri circa sopra il livello del mare, avamposto longobardo-germanico nel VI sec D.C.. Le particolari condizioni dei terreni di proprietà dell'azienda sono irriproducibili altrove: i suoli sono ideali per consentire all'uva di sviluppare aromi di particolare finezza, mentre la buona esposizione e le fresche brezze marine, che garantiscono forti escursioni termiche tra la notte e il dì, consentono agli acini di sviluppare la giusta acidità. Dalle uve Verdicchio Stefano Antonucci realizza vini freschissimi, dal profilo aromatico estremamente complesso, e caratterizzati da un'inconfondibile finale ammandorlato e sapido, sia nella versione base, che nella denominazione Classico (con il termine "Classico" si vuole designare un vino prodotto all'interno della più antica area di produzione). Il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico "Le Vaglie" mostra infatti tutte le potenzialità del vitigno e un equilibrio gustativo semplicemente esemplare.

Forte personalità

Tra i vini dell'Azienda Santa Barbara ci sono molti fuoriclasse, ma il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva "Stefano Antonucci", spicca per carattere, eleganza, longevità.

Anche nella versione Passito il Verdicchio dei Castelli di Jesi di Santa Barbara può riservare grandi sorprese: il "Lina" presenta una piacevole nota amarognola, data dalla sapidità, che contrasta piacevolmente la dolcezza provocata dalla concentrazione zuccherina, creando una particolare armonia gustativa. I vini di Antonucci sono fortemente legati al territorio marchigiano e alle sue tradizioni e si prestano a innumerevoli abbinamenti enogastronomici. Il Verdicchio dei Castelli di Jesi "Pignocco" fresco e giovane, si accosta magnificamente al brodetto di pesce, specialità gastronomica della regione, Il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico "Le Vaglie" ad un risotto ai funghi; la Riserva "Stefano Antonucci" potrebbe addirittura reggere il confronto con una tagliatella al tartufo di Acqualagna o con un coniglio in porchetta, mentre si potrebbe destinare il "Tardivo ma non tardo" uno straordinario Verdicchio da uve supramaturate in pianta, ad una fetta di pecorino stagionato, per concludere con il Verdicchio Passito "Lina" complice perfetto di deliziosi dessert o pasticceria secca. L'azienda Santa Barbara offre uno straordinario esempio di qualità in una vasta gamma di prodotti in grado di accontentare i gusti più diversi. Meriterebbero infatti un capitolo a parte i bianchi ottenuti da uve autoctone o internazionali; gli straordinari rossi – come ad esempio il "Pathos" da uve bordolesi e il Montepulciano "Maschio da Monte" – profondi e seducenti; il suo "SensuaDe" un rosato fresco e

fruttato, e gli spumanti, Metodo Classico e Charmat.

Vale davvero la pena raggiungere questo luogo carico di fascino, visitare questa straordinaria tenuta, stringere la mano di un produttore tanto appassionato e lasciarsi sorprendere ad ogni assaggio perché questo è il grande potere del vino, emozionare, coinvolgere e lasciare un segno indelebile nella memoria.