

# GIOVANI AMERICANI SCOPRONO IL VERDICCHIO

## GEOLOGIA, VIGNETI E DEGUSTAZIONI, TUTTO A STELLE E STRISCE

Gualberto Compagnucci



Non è facile introdurre nel mondo del vino chi è abituato a bere Birra e Coca. La curiosità però aguzza l'ingegno e, con tanta buona pazienza, il miracolo di conversione può avvenire.

Mi accade ogni anno nel mese di settembre in uno stupendo piccolo e medievale villaggio tra il San Vicino e la diga di Castreccioni di Cingoli. Qui c'è la sede dell'Osservatorio Geologico di Coldigioco diretto dal prof. Sandro Montanari, nonché presidente dell'Ass. Promozione Sociale "Le Montagne di San Francesco" supporter delle iniziative. Un gruppo di circa 20 studenti americani di geologia provenienti da varie Università del Midwest USA (Associated Colleges of Midwest) si incontrano in un Corso di Scienze Ambientali con il Montanari per farsi esperienze dei territori marchigiani ed oltre.

Tra le varie attività c'è quella dei carotaggi geologici di sei o sette vigneti dislocati tra le due sponde dell'Esino e di Matelica studiandone poi le componenti ed i pH.



Arriva il sottoscritto e si comincia a disquisire con varie proiezioni delle analisi riportate. Sono pronte sui tavoli le bottiglie di Verdicchio delle diverse zone e aziende interessate e si parte con le degustazioni, ovviamente in lingua inglese.

Ogni vino viene rapportato alle analisi corrispondenti il vigneto di provenienza e si discute sulle differenze in ragione dei pH e degli elementi geologici che li compongono. I risultati sono veramente molto interessanti e credo fermamente che ogni sommelier, per capire veramente il rapporto tra vino-vitigni e terroir, debba avere almeno una volta questo tipo di esperienza.

Non si può capire il concetto se non si ha un confronto diretto con i terreni e molto spesso infatti, come asseriva il noto e scomparso prof. Attilio



Il prof. Sandro Montanari



Scienza dell'Università di Milano, si sproloquia in merito alla mineralità enfatizzando sensazioni in realtà più delle vote imprecise o inventate.

Le discussioni sono intense e si cerca di cogliere tutte le sfumature che caratterizzano vini e terroir e ovviamente delle eventuali differenti annate e quindi degli andamenti climatici.

I giovani americani gioiscono e si apre a questi un mondo tutto nuovo. Gli incontri terminano poi a tavola passando però prima in cucina dove anche quest'anno ho preparato loro maccheroni e Stoccafisso all'anconetana abbinati poi ai vari Verdicchi sopravvissuti alle degustazioni, facendo mettere a questi, come si suol dire, le mani in pasta.

È uno spettacolo vederli cucinare con uno spirito e folclore tutto americano, arricchito da grida di gioia e di classici suoni onomatopeici.

Il prossimo anno si ripartirà di nuovo e...sempre con nuovi gruppi di giovani Yankees del Midwest.

