



## Il Bianchello del Metauro

di *Giorgio Rinaldi*



Lungo il corso del fiume Metauro, soprattutto nel tratto marchigiano ed essenzialmente nella provincia di Pesaro-Urbino, si produce, come da disciplinare, il Bianchello del Metauro.

Il vitigno, a bacca bianca, è il biancame, tipico del nord delle Marche.

Il Bianchello è un vino di “pronta beva”, senza particolari blasoni impegnativi o grandi aspirazioni.

Va bene berlo a tutto pasto o gustarlo con pesci o formaggi freschi.

In alcuni casi, alcuni vinificatori hanno ottenuto un prodotto di tutto rispetto che è riuscito a captare e trattenere i profumi del mare e che gli consente di abbinarsi, oltre che al pesce azzurro e ai frutti di mare dell'Adriatico, anche ad un ortaggio particolarmente allergico ai matrimoni con i vini: il carciofo.

Il richiamo che fa la polpa del carciofo all'aria marina, ricca di salsedine, trova nel Bianchello gli stessi aromi.

Altra fuga d'amore consentita, e molto interessante, è con gli asparagi (saltati in padella).

Ci piace segnalare, senza togliere nulla agli altri, il Lubàc della Cantina Bruscia di San Costanzo, oltre ad un passito (si, si producono anche passiti di Bianchello !), o meglio un “vino da uve stramature” della Fattoria Ligi, l'Ambreo di Grifoglietto, che può misurarsi tranquillamente con i migliori d'Italia.

Prosit !