



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2022
FONDO EUROPEO PER SVILUPPO RURALE - LEADER



Comunicato stampa, 25 ottobre 2024

“APPASSIMENTI APERTI”, TUTTI I SAPORI DELLA VERNACCIA NERA

Nelle domeniche del 10 e del 17 novembre l’incantevole borgo di Serrapetrona torna ad accogliere gli amanti del buon vino per celebrare lo straordinario vitigno. Un evento organizzato dall’Istituto Marchigiano di Tutela Vini in collaborazione con il Comune

Serrapetrona (Macerata) - Due domeniche di gusto, bellezza e cultura del vino. Nell’incantevole borgo di Serrapetrona (Macerata) si torna a brindare con “Appassimenti aperti”, la manifestazione dedicata alla valorizzazione del vitigno autoctono Vernaccia nera, pronta a richiamare il 10 e 17 novembre appassionati enoici e turisti provenienti da tutta Italia.

Visite in cantina e degustazioni in piazza offriranno l’opportunità di conoscere da vicino l’unicità di una piccola e preziosa produzione e di scoprire gli “appassimenti”, i luoghi dove oggi come tanti anni fa l’uva viene riposta dopo la vendemmia, in cassette o appesa, finché non sarà il tempo di unire il mosto ottenuto con il vino base prodotto in ottobre. Impossibile non restare affascinati da questi spazi colmi di grappoli blu-viola, dalla maestria e dalla tenacia di chi si dedica con passione ad una produzione difficile e laboriosa e dalla poesia di un mondo rurale ancora intatto.

Organizzata dall’Istituto Marchigiano di Tutela Vini (Imt) nell’ambito del piano di promozione sostenuto dal Programma di Sviluppo rurale 2014-2022 della Regione Marche (misura 3.2), con il sostegno del Comune di Serrapetrona, la kermesse vede protagoniste le due qualità espressione di un vitigno autoctono coltivato esclusivamente in un area di appena 70 ettari: la Vernaccia di Serrapetrona docg, unico rosso spumante d.o.c.g. in Italia ottenuto attraverso tre fermentazioni, e il Serrapetrona doc, vino fermo che vuole riscoprire l’anima più antica della Vernaccia Nera.

“Appassimenti aperti – afferma il direttore di Imt, Alberto Mazzoni – nasce con l’obiettivo di promuovere la conoscenza di una produzione unica nel suo genere e non riproducibile altrove, ma la sua peculiarità sta anche nella capacità di creare connessione tra vino, territorio, cultura e enoturismo, turismo di prossimità e trasversale. Unicità, qualità e identità territoriale sono infatti le caratteristiche della manifestazione che permette di scoprire i segreti della Vernaccia nera, immergendosi contemporaneamente nella magica atmosfera del borgo medioevale di Serrapetrona”. L’evento si realizza anche grazie all’impegno di chi, con entusiasmo e dedizione, rinnova di anno in anno le antiche metodologie di vinificazione. Alberto Quacquarelli, Colleluce, Fontezoppa, Podere sul lago, Serboni, Terre di Serrapetrona e Verser sono le aziende che nelle due domeniche, a partire dalle 10 del mattino fino alle 19, accoglieranno i visitatori nella suggestiva piazza della cittadina. Sarà inoltre attivo un servizio di trasporto gratuito con sei navette operative dalle ore 14 per visitare le cantine, dove si potrà ammirare la bellezza degli appassimenti e ascoltare dalla voce dei produttori la storia della lunga e complessa lavorazione che c’è dietro le due denominazioni.

Con tracce che risalgono al XV secolo, la Vernaccia nera ha fatto conoscere Serrapetrona oltre i confini nazionali. Grazie all’impareggiabile connubio fra vino e cucina e a un paesaggio incantato vestito dei colori autunnali, i visitatori verranno guidati in un viaggio tra sapori e profumi, calati in un’atmosfera di altri tempi.

Previsti nel corso della manifestazione una serie di eventi collaterali all’insegna della cultura e dell’intrattenimento.

Moretti Comunicazione
Letizia Larici
tel. 071.2320927 - 3473092353