



ISTITUTO  
MARCHIGIANO  
DI TUTELA VINI



Unione Europea / Regione Marche  
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020  
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



Comunicato stampa n.3 – 8 novembre 2019

## I PIACERI DELLA VERNACCIA, VIA AD APPASSIMENTI APERTI

**Domenica 10 novembre a Serrapetrona la prima giornata dell'evento organizzato da Imt per valorizzare il vitigno**

Gli appassimenti sono pronti ad accogliere i visitatori e a raccontare tutte le sfumature della Vernaccia nera. Prende il via domenica 10 novembre a Serrapetrona "Appassimenti aperti", l'evento organizzato dall'Istituto Marchigiano di Tutela Vini (Imt) per valorizzare questo straordinario vitigno autoctono.

Si comincia alle ore 11 nella piazzetta del borgo, dove sarà possibile degustare le due espressioni del vitigno: la Vernaccia di Serrapetrona docg e il Serrapetrona doc. Ecco le cantine protagoniste: l'Azienda agricola Alberto Quacquareni, Cantine Fontezoppa, Terre di Serrapetrona, Podere sul lago e Vitivinicola Serboni. In mostra anche altre tipicità come salumi, formaggi, tartufo, olio e dolci, mentre nelle viuzze circostanti si snoderà il mercatino dell'artigianato. Dalle ore 14 via alle visite alle cantine, grazie a navette gratuite in partenza a pochi passi dalla piazzetta.

I due volti della Vernaccia nera rivelano la grande versatilità di questi vini, accomunati dai sentori speziati e minerali tipici del vitigno. La Vernaccia di Serrapetrona docg è la versione spumantizzata: "Il gusto sta evolvendo - dice Mauro Quacquareni, coordinatore dei produttori della Vernaccia di Serrapetrona docg - e oggi la versione secca è sempre più apprezzata per accompagnare tutto il pasto, accanto a sapori corposi". Massimo Serboni, coordinatore per il Serrapetrona doc, sottolinea la vocazione di questo vino: "I produttori hanno voluto ispirarsi alle origini della Vernaccia, conosciuta come vino fermo prima che intervenisse la spumantizzazione. Il Serrapetrona doc è un ottimo compagno della tavola, in particolare con salumi e antipasti in genere, primi piatti saporiti, carni rosse e formaggi stagionati".

Appassimenti aperti è un'occasione imperdibile per gustare questi ottimi vini direttamente nei luoghi di produzione e conoscere l'aspetto caratteristico dell'appassimento, che prevede alla vendemmia la selezione di alcuni grappoli, la loro conservazione in stanze dedicate e il successivo impiego nel lungo processo di lavorazione. Una tecnica antica, che risale a quando le famiglie contadine appendevano i grappoli in casa per assicurarsi buon vino, e che oggi si rinnova, mantenendo intatto il fascino di questi spazi.

Si potrà approfittare per vivere la bellezza del territorio, splendido con i colori d'autunno, e l'incantevole borgo di Serrapetrona, dove si potrà visitare la Chiesa di San Francesco, Palazzo Claudii e nella recuperata Chiesa di Santa Maria di Piazza l'esposizione "L'arte salvata... si mostra", con le opere messe in sicurezza dopo il sisma.

"Appassimenti aperti" è un evento organizzato da Imt, nell'ambito del piano di promozione sostenuto dal Programma di Sviluppo rurale 2014 – 2020 (misura 3.2) della Regione Marche, e realizzato grazie all'impegno del Comune di Serrapetrona e delle cantine aderenti.

---

Le cantine di Appassimenti aperti 2019

Azienda agricola Alberto Quacquareni | Cantine Fontezoppa  
Terre di Serrapetrona | Podere sul Lago | Vitivinicola Serboni



ISTITUTO  
MARCHIGIANO  
DI TUTELA VINI



Unione Europea / Regione Marche  
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020  
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE - L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



Appassimenti aperti

Domenica 10 e domenica 17 novembre 2019

Serrapetrona (Macerata)

web: [www.appassimentiaperti.it](http://www.appassimentiaperti.it)

facebook: Appassimenti aperti

email: [info@appassimentiaperti.it](mailto:info@appassimentiaperti.it); [info@comune.serrapetrona.mc.it](mailto:info@comune.serrapetrona.mc.it);

tel: 0733.908321 (Comune di Serrapetrona)

Moretti Comunicazione  
Isabella Tombolini  
tel. 071.2320927 – 366 2818465  
[isabella.tombolini@alceomoretti.it](mailto:isabella.tombolini@alceomoretti.it)