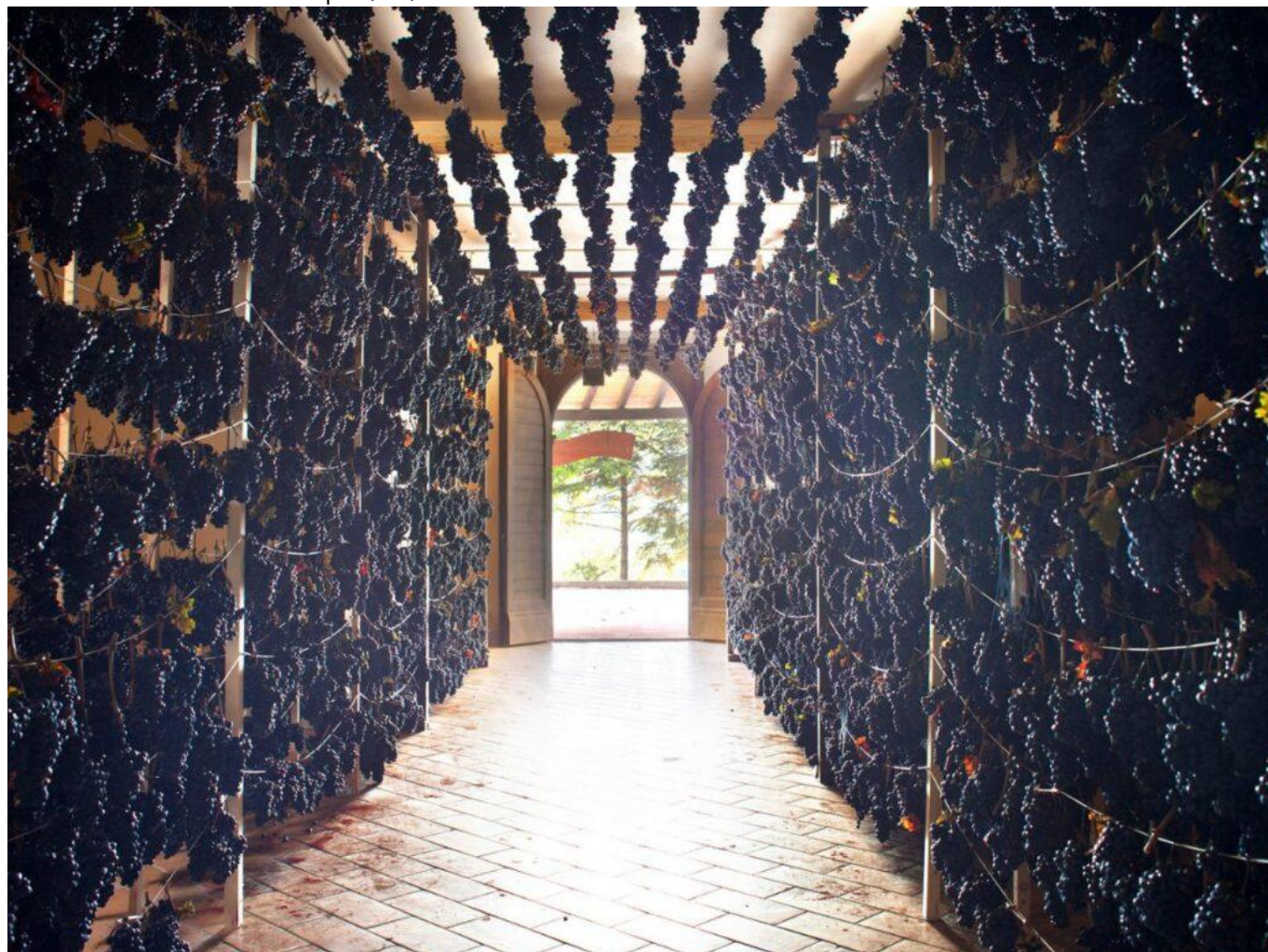


Appassimenti aperti, la Vernaccia di Serrapetrona in scena tra gusto e bellezza

scritto da Malinda Sassu | 01/11/2022



Il 13 e il 20 novembre, tornano le due domeniche dedicate alla perla autoctona della provincia di Macerata: la Vernaccia Nera

Un vino più unico che raro, dal passato antico e dal processo di vinificazione incomparabile, irripetibile altrove: la **Vernaccia di Serrapetrona** non è solo il patrimonio di una grande regione del vino come le **Marche** ma è anche il racconto di tradizioni e radici, di vecchi mestieri e di borghi tutti da scoprire.

Il vino dai due volti, prodotto in versione ferma e spumante, nasce dalla **Vernaccia Nera**, l'antico vitigno autoctono della zona di **Serrapetrona**, in provincia di **Macerata**, il piccolo borgo medioevale, dominante il Lago di Borgiano e arroccato sulle colline maceratesi a 500 metri di altezza.

Il vino dei record: storia e curiosità della Vernaccia di Serrapetrona

Acini color rubino che raccontano il territorio sin dal Medioevo, la Vernaccia Nera fu dichiarata estinta nel 1893 e riscoperta solo grazie all'incessante e meticoloso lavoro di alcuni produttori del luogo che tuttora sono i custodi di un vitigno considerato una perla enologica condivisa da Serrapetrona solo con i comuni limitrofi di Belforte del Chienti e San Severino Marche.

Un nettare che ha mille motivi per considerarsi da record, non solo perché prodotto da pochissime aziende in una zona di produzione estremamente limitata per ettari e confini ma, soprattutto, per la sua vinificazione unica al mondo.

Vernaccia di Serrapetrona DOCG, il vino spumante rosso che nasce da tre fermentazioni

Due versioni, una ferma, Doc dal 1971 e la celeberrima Docg battezzata nel 2003, figlia di appassimenti e di tre fermentazioni che arricchiscono di fascino e gusto una denominazione storica come la Vernaccia di Serrapetrona.

Una **prima vinificazione** nasce da una parte di uve raccolte in vendemmia, mentre il restante raccolto verrà appassito lentamente in cantina per alcuni mesi, in cassette o, come per tradizione, appese a doppio grappolo su appositi tralicci di legno.

Una volta raggiunto il giusto grado zuccherino, il mosto delle uve appassite verrà quindi aggiunto al vino base al fine di ottenere una seconda fermentazione, lentissima, che porterà alla base spumante.

La terza e ultima fermentazione verrà successivamente attivata mediante l'aggiunta di zuccheri e lieviti in bottiglia, per dare vita allo spumante amabile, dal caratteristico sentore speziato di chiodi di garofano.

Appassimenti Aperti 2022, degustazioni e visite in cantina

Con la fine dell'emergenza pandemica, che aveva costretto lo scorso anno ad un'edizione ridotta, la manifestazione **Appassimenti Aperti**, dedicata al vitigno autoctono Vernaccia Nera, torna a Serrapetrona nella sua veste più bella, aprendo le porte ai visitatori dei luoghi di appassimento e non solo.

Due domeniche, il 13 e il 20 novembre, celebreranno la **Vernaccia di Serrapetrona**, in questa quindicesima edizione, con i profumi, le storie e i saperi dei suoi vini inconfondibili.

Un evento organizzato dall'[Istituto Marchigiano di Tutela Vini](#), in collaborazione con il **Comune di Serrapetrona**, durante il quale sarà possibile degustare direttamente nei luoghi di produzione le due qualità espressione del vitigno.

In piazza con i produttori: degustazioni e visite guidate tra gusto, storia e bellezza

L'appuntamento con Appassimenti Aperti è nell'incantevole piazza del borgo, con i punti degustazione delle case vinicole aderenti: **Alberto Quacquarelli, Colleluce, Fontezoppa, Podere sul lago, Serboni, Terre di Serrapetrona** e la giovane azienda **VerSer**, che quest'anno si aggiunge agli storici protagonisti della kermesse enoica.

Una manifestazione che da anni è capace di appagare il gusto e la curiosità, attraverso i racconti

degli stessi produttori nelle visite in cantina, circondati dalle atmosfere uniche di un borgo dove il tempo sembra essersi fermato.

*«Siamo davvero felici di poter tornare ad aprire gli appassimenti – sottolinea **Alberto Mazzoni**, direttore di Imt – Gli spazi che i produttori riservano all'appassimento dei grappoli sono narratori insostituibili di questa particolare produzione perché esprimono bellezza, complessità di lavorazione, legame con il territorio. Come Imt rinnoviamo con questa 15a edizione l'impegno nella valorizzazione dei vini da Vernaccia Nera e della tipicità di cui sono emblema; tutto infatti avviene in questa piccola zona di alta collina nell'entroterra maceratese: dalla coltivazione della vite ai processi di vinificazione fino all'imbottigliamento. Una realtà plasmata dall'intelligenza del viticoltore, custode del territorio».*

Appuntamento, quindi il 13 e il 20 novembre, alla scoperta di una produzione piccola e preziosa di un patrimonio culturale tutto da scoprire.

Per maggiori informazioni, visitare la [pagina Facebook](#) oppure il sito web www.appassimentiaperti.it.