

Cupramontana: ritorna il Grande Verdicchio il 23 e 24 settembre. Tra i temi che verranno approfonditi anche il “Nuovo regime climatico”

Da molti anni “Il Grande Verdicchio” riunisce a Cupramontana degustatori, giornalisti e appassionati per approfondire la conoscenza del vino simbolo della viticoltura marchigiana. I nuovi appuntamenti sono per il 23 e 24 settembre.

Scriva la **Fondazione Sagra dell’Uva di Cupramontana**

Gli incontri de “Il Grande Verdicchio” – da sempre inseriti nel programma della Sagra dell’Uva, a testimonianza del profondissimo legame della viticoltura marchigiana con le tradizioni popolari e contadine – hanno segnato in questi anni un importante momento di riflessione sui temi più attuali nel mondo del vino contemporaneo: l’evoluzione nel tempo dei grandi vini bianchi; l’abbinamento cibo/vino; il concetto di territorialità; la qualità intesa come confronto costante con altri territori/vitigni; il rinnovamento delle aziende grazie al contributo di una nuova generazione di vignaioli. Sono alcuni dei temi approfonditi grazie alla partecipazione delle firme più importanti del giornalismo italiano: Fabio Giavedoni, Giampaolo Gravina, Sandro Sangiorgi, Monica Coluccia, Chiara Giovoni, Fabio Pracchia, Francesco Falcone e tanti altri.

Dopo due anni di sospensione a causa della pandemia, festeggeremo la decima edizione con un programma assolutamente innovativo, da un lato approfondendo i legami di un vitigno con la sua zona di produzione (anche in relazione alla “creazione” di nuovi terroir e nuovi vitigni), dall’altro provando a scavare a fondo nell’idea di “genius loci” confrontando e mescolando vino e arte, natura e cultura.

Infine proveremo a interrogarci – in un convegno a partecipazione libera – su un tema particolarmente vivo: il “Nuovo Regime Climatico” (come l’ha definito l’antropologo Bruno Latour) e il suo impatto sulla viticoltura marchigiana e sulle prospettive future per l’agricoltura italiana.

Programma

Venerdì 23 settembre

Ore 18 – ENOCUPRA Musei In Grotta

Degustazione con FRANCESCA CIANCIO

N.I.T. Nuove Identità Territoriali. Nuove uve per nuovi terroir?

Francesca Ciano, giornalista professionista, è stata collaboratrice di Winenews, Corriere Vinicolo, Pambianco, Gambero Rosso, Repubblica, Cibo-Domani.

Ci guiderà in un percorso di confronto tra il vitigno principe del territorio dei Castelli di Jesi, il Verdicchio, e una selezione di Piwi (acronimo che viene dal tedesco pilzwiderstandsfähig che significa “viti resistenti ai funghi”).

Senza alcuna volontà di fare classifiche, sarà una degustazione aperta, che proverà a interrogarsi sul senso del terroir e dei vitigni tradizionali in un mondo che cambia sempre più velocemente.

Costo della degustazione 35 euro

Solo su prenotazione: stradadelgusto.cupramontana@gmail.com

Sabato 24 settembre

Ore 10.30 – Teatro Concordia

Convegno

Viticoltura e Nuovo Regime Climatico

Ingresso libero

Interventi di:

SERGIO VALLESI – Ingegnere delle Risorse Idriche ed ecologo del paesaggio.

MATTEO MANCINI – Agronomo, coordinatore tecnico di DEAFAL

MAURIZIO GILY – Agronomo, docente presso l'Università di Scienze Gastronomiche

LIANA PERUZZI – Vignaiola nei Castelli di Jesi

ELEONORA BERLUTI – Vignaiola nel Conero

Dalle 11.00 alle 18.00 – Foyer Teatro Concordia

Banco di assaggio dei vini di Cupramontana

Ingresso libero

Ore 18.00

Degustazione con ARMANDO CASTAGNO

Il Verdicchio e Luigi Bartolini. Caratteri complessi.

Scontrosi eppure affascinanti, che cosa hanno in comune il vino bandiera delle Marche e uno dei più grandi incisori italiani? La versatilità, certamente. E la complessità. Attraverso l'assaggio di alcuni dei Castelli di Jesi più

rappresentativi e l'analisi di alcune opere grafiche di Bartolini, Armando Castagno (Relatore, degustatore, ideatore e direttore di corsi di approfondimento in tutta Italia per l'Associazione Italiana Sommelier ma anche storico dell'arte) ci guiderà alla scoperta di due pilastri dell'identità marchigiana.

Costo della degustazione 35 euro. Solo su prenotazione: stradadelgusto.cupramontana@gmail.com