

Bollicine marchigiane: banchi d'assaggio, masterclass e cultura classica. Successo per la due giorni di AIS Marche a Villa Bonaparte di Porto San Giorgio

Si è conclusa l'edizione 2023 di Bollicine marchigiane, l'evento targato AIS Marche dedicato alla scoperta dei migliori vini spumanti della regione. Due giorni, sabato 10 e domenica 11 giugno, di banchi d'assaggio e masterclass di alto livello che hanno rivelato il meglio della produzione spumantistica marchigiana. Quaranta le aziende vitivinicole presenti a Porto San Giorgio nella prestigiosa dimora di Girolamo Bonaparte, un centinaio le etichette degustate.





«Un piacere per AIS Marche aver trovato una così preziosa collaborazione con il Comune di Porto San Giorgio che ha permesso la realizzazione di una manifestazione che organizziamo ogni anno per la promozione degli spumanti prodotti nelle Marche, sia da vitigni autoctoni che internazionali. La storia ci testimonia che le Marche producevano vini che “mordevano” già nel ‘600. Il trattato del medico fabrianese Francesco Scacchi intitolato *“De salubri potu dissertatio”* descrive come si crea questa tipologia di vini ricchi di gas. Questo è sufficiente per investire energie e risorse nella pianificazione della manifestazione tanto cara anche all’Assemblea Legislativa della Regione Marche che ci ha concesso il patrocinio» ha detto il presidente AIS Marche Stefano Isidori.

A Bollicine marchigiane, in rappresentanza delle scuole enologiche marchigiane, anche gli istituti agrari Vivarelli e Garibaldi: «Facciamo spumante come proposta didattica ma anche come proposta produttiva. In particolare, il Vivarelli di Fabriano produce spumanti secondo il metodo Scacchi, uno stile

codificato nel fabrianese col quale noi spumantizziamo i vitigni del territorio, quali Verdicchio, Petrignone e Vernaccia nera grossa» ha spiegato il docente Francesco Sbaffi.







Sono intervenuti alla manifestazione il sindaco della città Valerio Vesprini, il vicesindaco Lauro Salvatelli, l'assessore al commercio Giampiero Marcattili e l'assessore alla cultura Carlotta Lanciotti: «Una manifestazione, Bollicine marchigiane, organizzata nell'unica reggia delle Marche, che arricchisce di gran lunga il nostro cartellone culturale, turistico e commerciale e promuove le bellezze enogastronomiche della nostra regione. Un evento che si è sempre svolto in altre città marchigiane e che siamo orgogliosi di aver avuto quest'anno per la prima volta a Porto San Giorgio. Il nostro auspicio è che questo connubio tra la nostra città e il vino possa proseguire negli anni a venire» queste le parole degli amministratori locali. Con loro il consigliere regionale Marco Marinangeli che di Bollicine marchigiane ha detto: «Iniziativa assolutamente di qualità che segue le scelte e gli obiettivi di una regione che sta puntando molto sull'enogastronomia. Penso alla legge sull'enoturismo, a quella sull'olioturismo che sarà presentata tra poco, e a scelte attuative come "Dalla vigna alla tavola" e debbo dire che delle risposte in termini di crescita e di interesse ci sono. Il 25% dei turisti viene nelle Marche per motivi enogastronomici, a conferma di quanto sia importante il settore e quanto sia altrettanto importante da parte delle amministrazioni pubbliche dare sostegno a queste iniziative».

Ad impreziosire la kermesse due incontri tematici. Il primo dedicato al "Madreperla", il metodo classico da uve Verdicchio della cantina Moncaro. Un viaggio indietro nel tempo fra le migliori annate – dalla 2005 alla 2015 con affinamenti e sboccature diverse – in compagnia di Cesare Lapadula, sommelier e relatore AIS e Giuliano D'Ignazi, enologo dell'azienda assieme a Cotarella nonché presidente regionale Assoenologi. Il secondo, invece, un gran tour di cinque bollicine marchigiane in compagnia dei rispettivi produttori – Casaleta, Fontezoppa, Bruscia, Villa Ligi e Casale Vitali –

guidato dal presidente Ais Marche Isidori e da Guido Andrenacci dell' AIS Fermo, vincitore 2022 del master "La ricerca dell'eccellenza" promosso dalla distilleria Bonaventura Maschio di Gaïarine (TV), che ogni anno mette in palio tre borse di studio per i migliori corsisti professionisti dell'Associazione Italiana Sommelier.

Ospite attesissimo il filosofo e performer teatrale Cesare Catà che ha tenuto una conferenza incentrata sul vino nell'Odissea: «Nella storia che fonda la nostra civiltà il vino non rappresenta un elemento di ordine secondario, anzi potremmo dire che l'Odissea la si comprende proprio attraverso lo specchio simbolico che il vino rappresenta. In tutte le peregrinazioni che Ulisse compie, per rendersi conto se il luogo in cui è giunto sia ospitale o meno, egli deve prima capire se le persone che incontra offrono vino, come lo bevono e soprattutto se lo conoscono. Da notare infine che nell'Odissea i personaggi negativi sono coloro che non hanno un buon rapporto con l'alcol, ad esempio i Proci e Polifemo» ha spiegato il filosofo nel corso della sua lezione.

Ad aver collaborato con AIS Marche nella realizzazione dell'evento l'associazione culturale "Luce e Sentieri" guidata da Laura Gioventù e Giacomo De Angelis: «Promuovere la cultura e le tradizioni del territorio è il nostro primo obiettivo. Il meteo, come per un atto ormai propiziatorio, ci ha donato il "battesimo diVino" con la pioggia battente ad augurarci un buon avvio dell'evento. Non siamo stati colti impreparati e dall'allestimento previsto nel parco della villa ci siamo spostati dentro le sale. Per Luce e Sentieri garantire l'effetto wow dei presenti è un elemento essenziale quando si organizzano eventi come questo» hanno detto. Un ringraziamento speciale, infine, l'AIS Marche lo rivolge a tutti i produttori che hanno partecipato alla due giorni di Bollicine

Marchigiane. È grazie al loro lavoro che le Marche possono vantare vini di straordinaria qualità e l'AIS non può che lavorare al loro fianco per svelare la meraviglia del territorio ad ogni assaggio.

