

“Le Marche nel bicchiere” 2025, premiate in Ancona le eccellenze vitivinicole marchigiane

Presentata sabato 30 novembre presso l'Università Politecnica delle Marche – Facoltà di Agraria di Ancona la 17ª edizione della guida “Le Marche nel Bicchiere” edita dall'Associazione Italiana Sommelier, riferimento prezioso per quanti desiderano esplorare la ricca offerta dei vini e degli oli marchigiani.



Aula magna e banchi d'assaggio gremiti. Tanti i soci e gli appassionati presenti, oltre ai produttori. Intervenuti alla manifestazione anche il vicesindaco di Ancona Giovanni Zinni, la prof.ssa dell'Università Politecnica delle Marche Oriana Silvestroni, il consigliere regionale Marco Ausili, il

vicepresidente CdA Amap Renato Frontini, il direttore dell'Istituto Marchigiano Tutela Vini Alberto Mazzoni e il segretario del Consorzio Tutela Vini Piceni Elso Pica.



228 le aziende vitivinicole marchigiane che hanno aderito al progetto. «Rispetto alla scorsa edizione abbiamo registrato un minor numero di adesioni, frutto dell'annata avversa colpita dalla peronospora. Molte aziende infatti hanno perso gran parte del raccolto e non hanno prodotto il vino o hanno deciso di non uscire con alcune etichette» spiegano Marica Spuria, referente de "Le Marche nel bicchiere" e Bruno Paialunga, coordinatore dei lavori. 58 i vini premiati con il riconoscimento dell'eccellenza contrassegnata dal "Picchio", simbolo della Regione Marche, ben distribuite tra le diverse province e denominazioni. Non mancano tra i premiati gli spumanti e i passiti. 14 i "Salvadanai" assegnati a vini dal favorevole rapporto qualità – prezzo. «Negli ultimi anni si è innalzato il punteggio medio, a sancire l'innalzamento del livello qualitativo della produzione marchigiana» sottolinea Cesare Lapadula, delegato AIS Macerata e referente della

Commissione rapporti con gli istituti di enogastronomia che insieme alla Spuria ha condotto la presentazione. Accanto alle aziende storiche, a ritirare il premio, anche tante nuove piccole realtà. «Finalmente la Cenerentola della vitivinicultura italiana è riuscita ad emergere. Lavorando intensamente, scegliendo il biologico, restando fedele alla tradizione guardando all'innovazione, avendo cura del territorio, le Marche sono riuscite a trasformarsi da piccolo anatroccolo a incantevole cigno» ha detto Stefano Isidori, presidente AIS Marche. Obiettivo per il futuro dunque continuare a rappresentare in maniera fedele la viticoltura marchigiana, invitando tutti i produttori marchigiani ad essere presenti nel catalogo. Non soltanto vino, anche tartufo con una sezione ad hoc curata dal gastronomo Piergiorgio Angelini e dal vicepresidente AIS Marche e delegato di Pesaro Raffale Papi, volta all'individuazione dei migliori vini da tartufo. Infine l'olio: presenti 16 aziende marchigiane con 28 campioni assaggiati dai membri del panel regionale Amap Marche capitanati dalla dott.ssa Barbara Alfei.



Il vino è anche solidarietà, strumento di crescita, condivisione e inclusione sociale. Tant'è che l'Associazione Italiana Sommelier Marche si è aggiudicata l'edizione 2024 del Premio Surgiva con "Diversamente Sommelier", un progetto innovativo curato dalla delegazione di Ascoli Piceno che ha aperto le porte del mondo della sommellerie ai ragazzi della cooperativa sociale "Centimetro zero" capitanata da Emidio Mandozzi. Il riconoscimento, istituito da Surgiva, l'acqua minerale del Gruppo Lunelli, in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier è giunto alla sua ottava edizione e mira alla valorizzazione delle attività più virtuose, innovative e sostenibili promosse dalle realtà territoriali AIS. A Fabio, uno dei "diversamente sommelier" che con le sue parole di ringraziamento ha fatto commuovere la platea, l'AIS Marche ha donato un'opera d'arte dell'artista locale nonché sommelier AIS Massimiliano Orlandoni realizzata con polvere di foglia di vite e calcare del Conero. Ideatore de "Le Marche nel Bicchiere" fu Claudio Giacomini, venuto a mancare qualche anno fa. Insieme alla sua famiglia l'AIS

Marche ha dato vita a una borsa di studio: grazie ad essa due ragazzi della provincia di Ascoli Piceno potranno partecipare gratuitamente al percorso per diventare sommelier. Il Natale è alle porte e con esso torna anche Alba Vitae, il progetto solidale di AIS. Annunciata la realtà che sarà destinataria del ricavato ottenuto dalla vendita delle magnum: l'Associazione Oncologica Fabrianese. Nel corso del pomeriggio sono stati inoltre consegnati i diplomi ai ragazzi delle scuole alberghiere partecipanti al concorso Miglior Sommelier Junior nonché gli attestati di fedeltà ai soci che da 20 e 30 anni sono in AIS: Andrea Morelli, Bruno Paialunga, Fabio Valentini, Giorgio Giampieri e Denio Mochi.

La guida sarà presto spedita a tutti soci AIS Marche insieme al numero di dicembre della rivista Sommeliers Marche Magazine curata dal Maestro Gualberto Compagnucci, mentre i non soci potranno acquistarla in edicola o libreria oltre che online sul sito AIS Marche e IBS.