

Il borgo di Serrapetrona accoglierà gli amanti del vino per celebrare l'unicità del vitigno autoctono il prossimo 9 e 16 novembre

Nelle domeniche del 9 e del 16 novembre il borgo medievale di Serrapetrona accoglierà gli amanti del buon vino con degustazioni e tour nelle cantine per celebrare l'unicità del vitigno autoctono. L'evento è organizzato dall'Istituto Marchigiano di Tutela Vini in collaborazione con il Comune e la Pro Loco

Il fascino dei grappoli d'uva appesi nelle cantine e il profumo inebriante del vino si uniscono all'incanto del piccolo gioiello medievale, situato nel cuore delle Marche. **Il 9 e il 16 novembre** torna a **Serrapetrona (MC)** “**Appassimenti Aperti**”, l'appuntamento annuale dedicato alla valorizzazione del vitigno autoctono **Vernaccia Nera**. Due domeniche di festa per celebrare il gusto e la cultura del vino con un programma ricco di iniziative.

Nell'antico borgo, tra degustazioni in piazza e tour delle cantine, appassionati enologi e turisti da tutta Italia potranno scoprire gli “appassimenti”: ambienti in cui, secondo tradizione, l'uva viene lasciata appassire dopo la vendemmia – appesa o disposta in cassette – prima di essere unita al mosto ottenuto con il vino base, prodotto nel mese di ottobre.

Un processo affascinante che dà vita a due vini di pregio: la **Vernaccia di Serrapetrona DCG**, unico spumante rosso a Denominazione di Origine Controllata e Garantita In Italia prodotto con tre fermentazioni, e il **Serrapetrona DOC**, vino

fermo che esprime la storia più antica del vitigno.

L'evento è organizzato dall'**Istituto Marchigiano di Tutela Vini** (IMT), nell'ambito del piano di promozione sostenuto dal Complemento regionale per lo Sviluppo Rurale 2023-2027 del Piano Strategico nazionale della PAC 2023-2027 della Regione Marche (CSR) – Intervento SRG10, in sinergia con il **Comune di Serrapetrona** e la **Pro Loco**. La manifestazione punta a mettere in risalto una vera eccellenza locale: la Vernaccia Nera, vitigno coltivato su appena 70 ettari, che rappresenta una rarità nel panorama vinicolo italiano e gode di crescente riconoscimento anche all'estero.

«Appassimenti Aperti è molto più di un evento enologico: è un'occasione per valorizzare un patrimonio unico come la Vernaccia Nera, vitigno autoctono fortemente legato alla storia e all'identità delle Marche – dichiara **Alberto Mazzoni**, direttore dell'Istituto Marchigiano di Tutela Vini (IMT)–. Questa iniziativa nasce per promuovere una produzione rara e non riproducibile altrove, raccontando al tempo stesso il suo territorio e la cultura locale. Un esempio perfetto di turismo di prossimità fondato su qualità e accoglienza».

Protagoniste dell'evento saranno le **cantine** produttrici della Vernaccia Nera, che apriranno le porte al pubblico **dalle 10 alle 19**. Nella suggestiva cornice del centro storico, sarà possibile visitare gli stand con i prodotti tipici ed entrare nei luoghi dove nasce il vino, ascoltando direttamente dai produttori i segreti della lavorazione dell'uva.

Per agevolare gli spostamenti, **dalle 14 in poi** sarà attivo un **servizio navetta gratuito** che permetterà di raggiungere le cantine dislocate nel territorio.

L'origine della Vernaccia Nera affonda le sue radici nel Quattrocento e da allora è parte integrante dell'identità di Serrapetrona. Durante le due giornate, il vino si fonderà con i sapori della cucina locale, offrendo un'esperienza

multisensoriale tra aromi autunnali, natura incontaminata e tradizione contadina.

Il programma sarà arricchito anche da **eventi culturali e momenti di intrattenimento**, pensati per coinvolgere i visitatori in un viaggio alla scoperta di un angolo incontaminato delle Marche e di un vino unico al mondo, frutto di un sapere antico che vive ancora oggi, annata dopo annata.