faronotizie.it
Webmagazine di informazione, viaggi, turismo e approfondimenti culturali

ANNO XXI – N° 247 – Novembre 2026

Serrapetrona (MC), Vernaccia in festa l'8 e il 15 novembre

di Gloria Ciabattoni



Appassimenti Aperti è un invito a vivere il fascino dell'autunno nel borgo maceratese, Serrapetrona, che per due domeniche consecutive, 8 e 15 novembre, invita a vivere la magia dell'autunno in questa tappa storica del Grand Tour delle Marche, appuntamenti che vogliono esaltare le eccellenze enogastronomiche più particolari.

Gli appassimenti sono quegli incantati luoghi dove i grappoli di Vernaccia nera maturano lentamente: il passar del tempo è l'ingrediente fondamentale, che permette loro di sprigionare in un bicchiere il proprio aroma, e i saccaromiceti si adoperano affinché affiori il sapore dell'autunno, cioè tutti quei sentori che ben conosce chi ha camminato nel variopinto fogliame delle campagne marchigiane. Nasce così la Vernaccia di Serrapetrona DOCG, vero simbolo dell'Alto Maceratese, un vino che sa di condivisione e di serate liete. È uno dei vini spumanti rossi più singolari e affascinanti del panorama enologico mondiale, ed è il risultato

dell'unione tra un vitigno autoctono storico, un microclima unico e, soprattutto, un metodo di vinificazione a tripla fermentazione unico nel suo genere (se ne hanno notizie già dal Medioevo).



A ottobre si vendemmia circa il 60% delle uve di Vernaccia Nera, che viene immediatamente vinificato in modo tradizionale per ottenere il vino base dell'annata. Il restante 40% delle uve (selezionato con i grappoli più sani) viene messo ad appassire nei locali tradizionali (i *fruttai* o *appassimenti*), appeso a rastrelliere o riposto in cassette. Verso gennaio/febbraio, le uve appassite — ricche di zuccheri e aromi concentrati — vengono mostate e vinificate. Il mosto in fermentazione viene poi unito al vino base ottenuto a ottobre, avviando una seconda fermentazione. In primavera, il vino assemblato viene fatto rifermentare per la terza volta in autoclave (con metodo Martinotti/Charmat) per ottenere la caratteristica effervescenza e spuma persistente che lo caratterizza. La genesi della Vernaccia di Serrapetrona diventa ogni anno un appuntamento irrinunciabile che, per

due weekend, richiama nel borgo maceratese una pletora di appassionati, proprio per scoprire e vivere gli appassimenti. E non solo: ad ogni edizione il programma si arricchisce di nuove iniziative. Uno fra tutti? In piazza, accanto ai mercatini, torna per il terzo anno l'esperienza offerta dal duo di gin maker più famoso della regione. Riccardo Elefante ed Edoardo Cellocco riportano «il Ciuco» e tutti i loro prodotti per aprire le porte su una realtà parallela, quella della **mixology**, rispondendo alla domanda: e se la Vernaccia fosse un vino da cocktail? Come ogni anno, la risposta non sarà banale.



E per chi, invece, volesse vivere un episodio di pura fusione con la natura c'è l'allettante proposta di un rigenerante **bagno in vigna** con la "specialist", nonché guida escursionistica e ambientale, Barbara Migliorelli, maestra dell'arte giapponese del *forest bathing*. Il 15 novembre, la nostra «Ermione» offrirà quest'esperienza di reale panismo conducendo i partecipanti anche alla scoperta del lato meno noto della Serrapetrona

enologica: i fortunati che prenderanno parte a quest'avventura gratuita, infatti, lo faranno nei luoghi in cui nasce il Serrapetrona DOC.



Per prenotazioni contattare direttamente Barbara al numero **+39 338 390 5190.**

Appassimenti aperti è un'iniziativa organizzata dall'Istituto Marchigiano di Tutela Vini in collaborazione con il Comune e la Pro Loco di Serrapetrona, ed è sede di tappa del ***Grand Tour delle Marche***, il circuito di eventi promosso da Tipicità ed ANCI Marche.

Per info: **www.tipicita.it**





Redazione e amministrazione: Scesa Porta Laino, n. 33 87026 Mormanno (CS) Tel. 0981 81819 Fax 0981 85700 redazione@faronotizie.it
Testata giornalistica registrata al Tribunale di Castrovillari n° 02/06 Registro Stampa (n.188/06 RVG) del 24 marzo 2006
Direttore responsabile: Giorgio Rinaldi