

21-22
MAGGIO 2016



TERROIR
MARCHE
Vini e Vignaioli bio
IN FIERA

Laboratori

21 Maggio
ore 11:00

La luce e l'ardesia. Il Riesling della Mosel Saar Ruwer come emblema del terroir.

Un viaggio nel nord dell'Europa per incontrare un territorio viticolo radicalmente diverso dalle Marche. Grazie allo storico gemellaggio fra la città di Ascoli e quella di Treviri, TerroirMarche ospita alcuni vignaioli aderenti alla associazione ECOVIN. Un modo per vivere le storie di vignaioli che hanno scelto il metodo biologico in una regione dove il clima può essere davvero estremo ma dove la luce e l'ardesia sono ingredienti fondamentali di un terroir eccezionale, in grado di regalare alcuni dei vini bianchi più longevi del mondo. **Sonja Christ-Brendemühl** e **Pierpaolo Rastelli** ci guideranno alla scoperta della mineralità e della luminosità dei vini della Mosella.

21 Maggio
ore 15:00

2010 sfumature di rosso.

Polaroid dei rossi marchigiani in un'annata classica.

Se le degustazioni verticali sono in grado di esprimere al meglio i tratti distintivi di un singolo vigneto o di uno stile aziendale, le degustazioni orizzontali - vini differenti di pari annata - spesso restituiscono in modo realistico la fotografia di un'intera regione e delle sue potenzialità produttive. L'annata 2010 - ottima in tutta Italia - in alcune zone, fra cui le Marche, si è distinta come annata classica, dalle maturazioni equilibrate - se non tardive - in grado di produrre vini rossi dai tannini maturi ma tesi e vibranti, splendidamente adatti all'invecchiamento.

La giornalista australiana **Jane Faulkner**, ci guiderà attraverso le storie di due protagonisti indiscussi: il Montepulciano ed il Sangiovese. Spesso uniti in blend, qualche volta accompagnati da altri compagni di viaggio.

Epistenologia.

Il mondo del vino tra i 100/100 di Robert Parker e la tovaglia a quadretti della nonna.

Epistenologia è la risposta di Nicola Perullo a decenni di dominio incontrastato di assolutismo enoico: bottiglie vivisezionate con rigide schede di assaggio e gusto ridotto a un valore numerico che determina fortune e disgrazie. Qualcosa di molto distante dalla convivialità del liquido odoroso. Epistenologia, quindi, è il passaggio da sapere SUL vino a sapere CON il vino, liberando il giudizio nell'immaginazione. Tutti i vini sono dunque uguali? Certo che no! Il prof. **Perullo** approfondirà questi temi in una degustazione guidata con **Alessandro Morichetti**.

22 Maggio
ore 11:00

Barricadieri. L'utopia ed il realismo di un vino rosso marchigiano che ha fatto la storia.

Se c'è un'azienda che ha fatto la storia del biologico nel mondo del vino marchigiano, questa è l'Aurora.

Se c'è un vino che ha scritto pagine importanti della storia viticola del Piceno questo è il Barricadiero.

Nato in un preciso contesto - quello degli anni novanta dominati dal diffuso utilizzo della barrique e dei vitigni alloctoni - è però sempre riuscito a mantenere una precisa identità territoriale e a trasmettere il terroir di Offida nel bicchiere, riuscendo ad evolversi nel tempo. Oggi è una delle grandi espressioni del Montepulciano e questa verticale storica, guidata da **Francesco Falcone**, sarà una occasione imperdibile per verificarlo sul campo.

22 Maggio
ore 15:00

2010 sfumature di bianco.

Polaroid dei bianchi marchigiani in un'annata classica.

Se le degustazioni verticali sono in grado di esprimere al meglio i tratti distintivi di un singolo vigneto o di uno stile aziendale, le degustazioni orizzontali - vini differenti di pari annata - spesso restituiscono in modo realistico la fotografia di un'intera regione e delle sue potenzialità produttive. L'annata 2010 - ottima in tutta Italia - in alcune zone, fra cui le Marche, si è distinta come annata classica, dalle maturazioni equilibrate - se non tardive - in grado di produrre vini bianchi dalla spiccata acidità e dalla nitida freschezza aromatica.

A qualche anno dalla vendemmia **Antonio Boco** ci racconta lo stato evolutivo di Verdicchio, Pecorino e non solo.

