

Al via la quindicesima edizione de “Le Marche nel bicchiere”. Appuntamento domenica 27 novembre alla Mole Vanvitelliana di Ancona a partire dalle ore 16:00 per un nuovo interessante viaggio alla scoperta delle Marche vitivinicole.

“Le Marche nel bicchiere”, la guida bilingue curata dall’Associazione Italiana Sommelier Marche, è la bussola per orientarsi nella vasta produzione enologica regionale. Un prodotto editoriale dove professionisti, appassionati ed enoturisti possono trovare informazioni utili sui vini, gli spumanti, i passiti e gli oli extra vergine di oliva monovarietali del territorio.

Le degustazioni sono state effettuate alla cieca dalla Commissione di Degustazione dell’AIS Marche. Le schede contengono una breve descrizione dell’azienda, la degustazione di due vini scelti della cantina, una proposta di abbinamento e la segnalazione di ulteriori vini prodotti dall’azienda. Sono inoltre indicati tipologia, uvaggio, gradazione alcolica e il prezzo consigliato per la vendita in enoteca, dichiarato dagli stessi produttori.

«L’edizione 2023 - illustra Marica Spuria, delegato AIS Ascoli Piceno e referente della guida – è il frutto della degustazione delle 247 aziende vinicole marchigiane che hanno aderito al nostro progetto. 41 i degustatori coinvolti, di cui 17 redattori, che hanno esaminato ben 1.077 campioni. 75 i premi assegnati. Più specificatamente, 64 sono i vini che hanno colpito maggiormente i sommelier degustatori nell’aspetto qualitativo, ricevendo così l’eccellenza contrassegnata con il “Picchio”; 11, invece, sono stati i vini segnalati per il favorevole rapporto qualità prezzo, simboleggiato dal “Salvadanaio”. Numerose le conferme, ma a ritirare i premi domenica ci saranno anche tante nuove cantine, segno che nelle Marche la qualità è una costante che cresce di anno in anno».

Tra le circa 500 pagine anche una parte dedicata ai vini da tartufo. «Ogni provincia – spiega la Spuria - ha il suo tartufo: il Bianco Pesaro Urbino, il Tartufo nero estivo Ancona, il Bianchetto Macerata, il Tartufo uncinato Fermo e il Nero pregiato Ascoli Piceno. Per ognuno è stato coinvolto un ristorante che ha ideato una ricetta. Ciascun gruppo di sommelier ha degustato 4 vini per provincia, scegliendo poi il migliore in abbinamento al piatto assaggiato».

Novità di questa edizione l’aggiunta della sezione che descrive l’andamento climatico delle ultime cinque annate nelle Marche curata dal Servizio Agrometeorologico dell’AMAP, l’Agenzia per l’innovazione nel settore agroalimentare e della pesca.

«Con tenacia abbiamo portato avanti il lavoro iniziato anni fa dall’indimenticabile Maestro Claudio Giacomini, ideatore della prima edizione di questo “atlante” del vino. L’AIS Marche non può che ringraziarlo» le parole di Stefano Isidori, presidente di AIS Marche, che aggiunge: «Il nostro obiettivo, attraverso “Le Marche nel bicchiere”, è di far scoprire le piccole e le grandi aziende disseminate nella nostra regione contribuendo all’economia locale e incentivando l’enoturismo, fenomeno che sta vivendo una significativa escalation». «Ringrazio - conclude Isidori – l’intera squadra AIS per l’impegno profuso e i produttori che ci riconoscono ogni anno il ruolo di comunicatori del vino. Fondamentale, infine, l’aiuto della Regione Marche e dell’assessore Mirco Carloni, dei Consorzi di Tutela (l’Istituto Marchigiano Tutela Vini e il Consorzio Vini Piceni) che hanno investito risorse per la realizzazione di questo prezioso volume distribuito gratuitamente a tutti i soci e acquistabile nelle migliori librerie, nelle edicole e online».

## PROGRAMMA

Ore 16:00 Magazzino Tabacchi: apertura banchi d’assaggio

Ore 17:00 Auditorium: saluti istituzionali e premiazione delle aziende vinicole che hanno ottenuto i riconoscimenti.

Biglietti acquistabili su Vivaticket

Per informazioni: [segreteria@aismarche.it](mailto:segreteria@aismarche.it)