La carica dei mille a Terroir Marche Festival

scritto da Redazione Wine Meridian | 31 Maggio 2017



Si è chiusa con un bilancio di partecipazione estremamente positivo la terza edizione di Terroir Marche Festival che si è svolto nello scorso fine settimana a Macerata e dedicato alla valorizzazione del vino biologico, dell'ambiente e della cultura marchigiana.

Circa mille persone hanno affollato le sale degli Antichi Forni, del Teatro della Società Filarmonico Drammatica e di Palazzo Buonaccorsi partecipando alle degustazioni e alle iniziative collaterali promosse dal Consorzio Terroir Marche che riunisce 16 produttori biologici regionali: la mostra fotografica "Le Marche di Dondero" (visitabile fino al 2 luglio), lapresentazione del libro di Fabio Pracchia dedicato

alla degustazione del vino, le visite guidate alla città, il concerto di Francesco Pìu Quartet, la valorizzazione dei prodotti e dalla cucina dei Cuochi di Campagna.

Ovviamente protagonista principale è stato il vino marchigiano e non solo: i rossi del Conero, i pecorini del Piceno, i Verdicchi di Matelica e di Jesi, i vini, i vitigni e le zone minori ma altrettanto interessanti sono stati l'attrazione principale della manifestazione che ha richiamato visitatori,appassionati e operatori del settore, parte dei quali provenienti anche da fuori regione, oltre a un gruppo di rappresentanti della stampa specializzata.

Nel corso del festival è stato presentato ufficialmente il gemellaggio tra il consorzio di produttori biologici di Terroir Marche con i loro corrispondenti francesi dell'associazione "ArtisansVignerons de Bourgogne du sud" e rinnovato quello con i tedeschi di Ecovin Mosel, entrambi presenti all'evento maceratese, un sodalizio che il prossimo si arricchirà della presenza di un altro terroir europeo, probabilmente del Portogallo o della Spagna.

"Siamo molto soddisfatti sia dell'accoglienza della città di Macerata, sia della grande partecipazione del pubblico" ha detto Alessandro Bonci, presidente di Terroir Marche. Dal punto di vista tecnico abbiamo avuto l'occasione di confrontarci con i nostri colleghi stranieri sull'esigenza di creare una rete di vignaioli indipendenti per lo scambio di esperienze, e abbiamo dimostrato ancora come i vini prodotti dai nostri vitigni autoctoni sanno affrontare la sfida del tempo dimostrando una longevità che non ha nulla da invidiare alle denominazioni più blasonate d'Italia e del mondo, anche in annate non facili, come hanno dimostrato un rosso del Conero del 1990, un pecorino del 2001 o un verdicchio del 2007, protagonisti delle nostre degustazioni guidate".