



"...se un augurio c'è permesso di fare, per l'avvenire dell'enologia marchigiana, si è quello di veder ritornato ai primi onori il vitigno di Vernaccia, [...], capace di far apprezzare le Marche sui mercati vinicoli nazionali ed esteri"

Annuario Generale per la Viticoltura e la Enologia, 1893



Comitato di Tutela
Vernaccia di
Serrapetrona docg
Serrapetrona doc

SCHEDA TECNICA: VERNACCIA DI SERRAPETRONA DOCG E SERRAPETRONA DOC

Vini dalla fortissima identità. La Vernaccia di Serrapetrona docg e il Serrapetrona doc sono due denominazioni contraddistinte da una fortissima identità, basata su un profondo legame con il territorio. L'eccellenza di questi vini ottenuti da vitigno autoctono Vernaccia nera non è solo una peculiarità naturale, ma il frutto di un sapere antico che si rinnova. Gli stessi disciplinari di produzione sono tra i pochi in Italia ad imporre che non solo il vitigno autoctono e la localizzazione dei vigneti debbano rientrare nella zona di Serrapetrona, ma che anche il processo di vinificazione e d'imbottigliamento avvengano in loco.

La storia: La Vernaccia di Serrapetrona è una perla dell'enologia marchigiana tanto rara (dato che se ne producono quantitativi limitati) quanto antica. La produzione del vino a Serrapetrona infatti risale addirittura al XV sec., periodo durante il quale gli statuti facevano "il divieto di gettar fecce di vino per le vie del castello".

Si ricorda che il Conti, nella "Storia di Camerino e dintorni", riferisce che nel Medio Evo, un polacco al soldo di truppe mercenarie, attratto dalla Vernaccia prodotta nella zona esclamasse: "Domine, Domine quare non Borgianasti regiones nostras?" ("Signore, Signore, perchè non hai fatto le nostre terre come Borgiano?" - [Borgiano](#) è una frazione del Comune di Serrapetrona).

Documenti della fine dell'Ottocento, come l'Annuario per la Viticoltura e l'Enologia del 1893, identificano la Vernaccia Nera come miglior vitigno a bacca rossa delle Marche. Nel 1876 il "Bollettino Ampelografico" del Ministero dell'Agricoltura, sottolinea come "fin dal 1872 la Vernaccia venne dichiarata la prima delle uve colorate per fornire eccellenti vini da pasto". Vino raro ma molto apprezzato: scrittori di fama, come Mario Soldati, e gastronomi illustri come Luigi Veronelli hanno celebrato le sue virtù.

Tecnica di vinificazione: Il metodo di vinificazione della Vernaccia di Serrapetrona DOCG è molto particolare, ed è forse l'unico vino al mondo che prevede 3 fermentazioni e rifermentazioni successive: una parte delle uve viene vinificato al momento della vendemmia, il restante (almeno il 40% del totale, tutto a base di Vernaccia Nera) viene messo ad appassire. Entro la metà del mese di gennaio l'uva viene pigiata e alla fine del mese inizia l'ultima fase, che consiste nell'unione del mosto ottenuto dalle uve appassite con il vino base. Ha inizio a questo punto la terza ed ultima fermentazione naturale, per ottenere un vino unico e raro.

Alcuni dati significativi tratti dai disciplinari:

SERRAPETRONA DOC	VERNACCIA DI SERRAPETRONA DOCG
Tipologie: vino fermo	Tipologie: vino spumante dolce e secco
Colore: rosso rubino, più o meno intenso	Colore: dal granato al rubino
Odore: caratteristico, delicato	Odore: caratteristico vinoso
Sapore: armonico, gradevolmente asciutto	Sapore: caratteristico, da secco a dolce, con fondo gradevolmente amarognolo
Vitigni ammessi: Vernaccia Nera per almeno l'85%. Possono concorrere da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%, tutti gli altri vitigni non aromatici, a bacca nera, idonei alla coltivazione nella provincia di Macerata.	Vitigni ammessi: Vernaccia Nera per almeno l'85%. Possono concorrere anche uve provenienti da vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella provincia di Macerata, da soli o congiuntamente, in misura non superiore al 15% del totale
Zona di produzione: tutto il territorio del comune di Serrapetrona, e in parte quello dei comuni di Belforte del Chienti e San Severino Marche	Zona di produzione: tutto il territorio del comune di Serrapetrona, e in parte quello dei comuni di Belforte del Chienti e San Severino Marche
Viticultura: condizioni ambientali e di cultura dei vigneti devono essere quelle tradizionali della zona. I vigneti idonei sono dotati di esposizione idonea, situati su terreni non eccessivamente umidi e con esclusione dei fondovalle; è vietata ogni pratica di forzatura. La resa di uva non deve superare le 10 tonnellate per ettaro	Viticultura: condizioni ambientali e di cultura dei vigneti devono essere quelle tradizionali della zona; è vietata ogni pratica di forzatura; sono esclusi i vigneti ad altitudine superiore ai 700 m, esclusi terreni di fondovalle e non sufficientemente soleggiati. La resa di uva non deve superare le 10 tonnellate per ettaro
Vinificazione: le operazioni di vinificazione, compreso l'invecchiamento, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione. Sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche. La resa massima delle uve in vino, compreso l'arricchimento, non deve essere superiore al 70%.	Vinificazione: le operazioni di vinificazione, spumantizzazione ed imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione. Sono ammesse solo le pratiche enologiche locali, leali e costanti. Non più del 60% delle uve deve essere vinificato all'atto della vendemmia; il rimanente, non meno del 40% delle uve, deve essere sottoposto ad appassimento. L'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei ed è consentito l'uso di impianti di ventilazione
Periodo di invecchiamento: Almeno 10 mesi, a partire dal 1 dicembre dell'anno di produzione delle uve	Spumantizzazione: mediante fermentazione naturale; non potrà essere immesso al consumo prima del 30 giugno dell'anno successivo alla raccolta delle uve

fonte: Imt, Istituto Marchigiano di Tutela Vini



"...se un augurio c'è permesso di fare, per l'avvenire dell'enologia marchigiana, si è quello di veder ritornato ai primi onori il vitigno di Vernaccia,[...], capace di far apprezzare le Marche sui mercati vinicoli nazionali ed esteri"
Annuario Generale per la Viticoltura e la Enologia, 1893



SERRAPETRONA

Oltre ai prodotti del territorio, merita una visita la cittadina di Serrapetrona, la cui storia si lega proprio alla produzione del vino; questo borgo collocato sulla destra del torrente Cesolone, protetto e chiuso intorno alla Chiesa di San Clemente e al palazzo pubblico già sede del feudatario, così strategico in epoca medievale perché interessato alle lotte fra Guelfi e Ghibellini.

Il Castello di Serrapetrona si erge come poderosa fortezza a guardia delle due valli che si incontrano, ovvero quella che scende tra i Prati e la Costa, solcata dal rio Caburro e l'altra, appunto, del Cesolone. Già Castello nell'XI secolo, nella prima metà del Duecento questa strepitosa struttura a guardia difensiva passò sotto la giurisdizione della Signoria di Camerino, seguendo la sorte di molti altri Castelli vicini. Ciò che caratterizza il maniero è di essere circondato da una doppia muraglia. La prima a cingerlo più da vicino - con una massiccia porta ad angolo - che anticamente sosteneva una poderosa torre merlata in funzione di avvistamento e di difesa. La seconda, a protezione del luogo intero.

All'interno del tutto, quattro porte, ciascuna con un proprio nome: Castello, Farina, Calma, Morico, da cui le denominazioni delle rispettive quattro strade, i cui appellativi tra l'altro sono ancora in uso, ovvero "del castello", "San Francesco", "del Serrone", "Capolarave".

Quattro erano anche le fontane di acqua sorgiva: "di S. Maria" - ancora in fondo alla piazza - "delle Conce", "della Vena", "di Saletta", che prendevano il nome dalle quattro contrade in cui era suddiviso il paese, e che furono successivamente chiamate anche Pianello, Valle, Portale, Castello.

Se ci si ferma a Serrapetrona merita una visita anche la Chiesa di San Francesco, in stile gotico francescano tipico dell'Italia centrale, risalente alla prima metà del Trecento. Qui si conservano una Crocifissione su tavola, di un anonimo marchigiano (secolo XIII) ed un pregevole polittico di Lorenzo d'Alessandro rappresentante la Madonna in trono con Bambino e Cristo depresso tra angeli e santi (secolo XV). Nella chiesa è conservata anche una croce processionale cesellata e smaltata (secolo XIV), attribuita al bolognese Gherardo di Jacopo Cavazza o a Cecco da Camerino. Interessante, tra gli affreschi, quello di scuola giottesco-riminense risalente alla metà del secolo XIV rappresentante Cristo risorto, la Madonna e S.Caterina d'Alessandria, venuto alla luce al momento della rimozione del polittico per il restauro. Di rilievo, nella Chiesa di Santa Maria delle Grazie, anche l'affresco con la Madonna, il Bambino e i SS. Sebastiano e Giovanni Battista.

Ai piedi del paese, alle porte del Parco Nazionale dei Sibillini, si apre il lago di Borgiano sul quale si affaccia il pittoresco paese di Pievefavera.

Le cantine produttrici di Vernaccia di Serrapetrona DCG / Serrapetrona DOC:

Alberto Quacquareni soc. agr. sempl.: Via Colli 1, Serrapetrona (MC) – Tel. 0733 908180
Azienda Agricola Lanfranco Quacquareni: Via Leopardi 37, Serrapetrona (MC) – Tel. 0733 908103
Azienda Agroforestale Fontezoppa: C.Da San Domenico 38, Civitanova M. (MC)- Tel . 0733 790504
Azienda Vitivinicola Serboni: Via Case Sparse, 6 Borgiano – Serrapetrona (MC) Tel. 0733 904088
Colleluce soc. agr.: Contrada Sogliano, Serrapetrona (MC) – Tel. 0734 932940
Colli di Serrapetrona Srl: Via Colli 7/8, Serrapetrona (MC) – Tel. 0733 908329
Togni Spa: Via Leonardo da Vinci 1, Serra San Quirico (AN) – Tel 0731 8191