



I giovani accompagnati dai docenti Iannini, Marconi e Cinquanta

Le 'Terresacre' percorse dagli studenti di Agraria

Un gruppo di 50 ragazzi in visita alla cantina vinicola



**MONTENERO DI BISAC-
CIA.** L'Università del Molise percorre Terresacre. Oltre 50 studenti universitari della facoltà di Agraria, rispettivamente dei corsi di studi di scienze tecnologie alimentari e di scienze tecnologie agrarie, hanno visitato le Cantine Terresacre. Con l'avvento di questa visita si annovera per Terresacre un percorso formativo didattico in collaborazione con l'Università del Molise. Una giornata universitaria ben diversa dalle solite e soprattutto ben lontana dai manuali teorici, ha spalancato le aspettative dei cinquanta promessi dottori in agraria. La teoria è stata accantonata per lasciare spazio alla pratica. All'interno della Cantina sono state illustrate in maniera minuziosa tutte le procedure vinicole. A prendere parte all'appuntamento formativo non potevano mancare, ad affiancare i tecnici di Terresacre nelle proprie chiose, i docenti universitari

Emanuele Marconi, Luciano Cinquanta e Caterina Iannini. Questo inizio di collaborazione tra la Cantina montenere e l'Università del Molise mira anche ed eventualmente in una prossima attività di ricerca. Tutti i palati sono stati sopraffatti dalle degustazioni dei pregevoli vini che con il marchio Terresacre hanno diffuso nel mondo il made in Molise. Agli aspiranti dottori è toccato il compito di assaporare i sensori olfattivi e sensitivi dei vini appartenenti alle linee produttive di Terresacre ed avvalorare i sapori della cucina dell'agriturismo "Il Quadrifoglio". Per chiudere in bellezza la giornata, la bontà del panettone artigianale bagnato al vino Rispetto ha fornito una cornice di gusto indimenticabile per i giovani ospiti. L'azienda agricola della Cantina Terresacre si estende sulle colline dorate e incantevoli che si affacciano sul mare e che godono di un clima temperato e amorevole.



I suoi vigneti dedicati alla coltivazione di Montepulciano, Trebbiano, Chardonnay, Merlot, Falanghina e Sangiovese, raggiungono vette d'eccellenza grazie ad una posizione ideale a 270 mt. La Tenuta Terresacre è una delle realtà più interessanti nel mondo vitivinicolo molisano,

consacrata al rispetto delle tradizioni e della cultura di questa antica terra. L'attenta selezione delle uve, la cura riposta per l'ambiente sono i fattori di uno sviluppo costante che in poco tempo ha permesso a Terresacre di inserirsi nel novero dei produttori DOC. La sua è una strut-

tura moderna nata nel 2006 e che da tempo si è consolidata e aperta alle prospettive di un fiorente sviluppo, dove vengono raccolte le aspettative e l'immenso sacrificio, di tramandare un'arte che è stata nascosta, accantonata e sorpassata dalle moderne tecniche di produzione. Terresacre ama il vino prima di tutto, ma anche la qualità, il territorio, l'ambiente e la sua tutela. All'interno delle linee Terresacre padroneggiano le immense qualità di Moravite, Rosavite, Neravite, Orovite, Rosamandia Rosso e Trebbiano, Falanghina e della perla Rispetto.