

SPECIALE ENOTURISMO

FOOD & WINE

FOODANDWINEITALIA.COM

ITALIA

ARTE
OSPITALITÀ
RISTORAZIONE
ESPERIENZE
IN VIGNA

RICETTE
CUCINARE
CON L'UVA
P. 44

CONSIGLI
ABBINAMENTI
PERFETTI
P. 21



50 CANTINE TOP



POSTE ITALIANE S.p.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N. 46) ART. 1, COMMA 1° (R4/02/2018)

OTTOBRE-NOVEMBRE 2024
BIMESTRALE D.P.I. 11/10/2024 • NUMERO 6 • ANNO VI
CÔTE D'AZUR 12,20 € • CH 14,80 CHF • CH CT 14,50 CHF

In Vino Hospitalitas

ANCHE QUEST'ANNO L'ENOTURISMO segna un andamento positivo – precisamente, +16% rispetto al 2023 –, per un totale di 2,9 miliardi di euro (a fronte dei 2,5 dell'anno precedente) e di 15 milioni di visite nelle cantine di tutta Italia, come attestano i dati del Nomisma Wine Monitor ricordati da Violante Gardini Cinelli Colombini, nuova presidente del Movimento Turismo del Vino, nell'intervista di Emiliano Gucci che trovate a pagina 123. Cifre che confermano quelle del Rapporto sul Turismo Enogastronomico 2023 curato da Roberta Garibaldi, vicepresidente del Comitato Turismo del Oecd (Oese), secondo cui più di 3 italiani su 10 hanno visitato almeno una cantina e hanno partecipato a un evento o festival del vino. Così, ancora una volta l'ospitalità e l'accoglienza si confermano non solo un formidabile supporto di marketing e comunicazione per le aziende vitivinicole, ma anche una notevole risorsa di per sé. Ecco perché abbiamo voluto dedicare la parte centrale del nostro numero autunnale consacrato al vino proprio all'enoturismo, scegliendolo come primo tra i focus su cui concentreremo la nostra consueta indagine annuale, fin qui incentrata in maniera più allargata sui temi dell'Innovazione, Sostenibilità ed Export oltre che dell'Ospitalità. Abbiamo così selezionato – con l'aiuto di una squadra di collaboratori, attenti osservatori di ciò che accade nel mondo enoico italiano, anche alzando lo sguardo dal calice – le cinquanta realtà vitivinicole che, a nostro parere, più si distinguono per la capacità di accoglienza e per la proposta esperienziale: se oggi è ormai la norma essere accolti in cantina per la degustazione (e l'acquisto) delle etichette aziendali, c'è chi fa la differenza creando dei veri percorsi emozionali che legano il vino al territorio, chi immagina e costruisce attorno ad esso architetture e performance visionarie, chi predispone soggiorni all'insegna del comfort e del lusso, chi sceglie l'arte come filo rosso che si dipana tra vigneti e botaie e chi punta sulla cucina – autenticamente rurale o raffinatamente d'autore, poco importa – per rendere l'esperienza più completa. E chi fa tutto questo e oltre. Nelle seguenti pagine trovate dunque un mosaico di proposte, experience, insegne e percorsi. L'invito è a leggere e trovare quelli più adatti alle proprie esigenze, con un occhio di riguardo alle novità più recenti. Senza dimenticare di portare a casa, naturalmente, una bottiglia che permetta di ravvivare il ricordo una volta tornati.



*La barricaia
di Tenuta
Casenuove a
Greve in Chianti,
Firenze.*



50 CANTINE TOP

Alois Lageder	58
Bellavista	59
Beni di Batasiolo	60
Ca' del Bosco	62
Cantina Sant'Andrea	63
Cantina Zaccagnini	64
Cantine Fina	65
Cantine Lunae	66
Castello di Ama	67
Castiglion del Bosco	68
Ceraudo	70
Ceretto	71
Cirelli Wines	72
Condé	73
Donnafugata	74
Fattoria Sardi	76
Feudi di San Gregorio	77
Firriato	78
Franz Haas	79
Gianfranco Fino Viticoltore	80
Gradis'ciutta	81
Guido Berlucchi	82
I Cacciagalli	84
Il Borro	86
La Collina dei Ciliegi	87
La Raia	88
Lamole di Lamole	89
Lungarotti	90
Masciarelli	92
Masi	94
Michele Chiarlo	95
Mura Mura	96
Pietradolce	97
Planeta	98
Russiz Superiore	99
Salcheto	100
San Felice	101
Sella&Mosca	102
Su'Entu	103
Tasca d'Almerita	104
Tenuta Casenuove	105
Tenuta di Fessina	106
Tenuta i Fauri	107
Terenzi	108
Terre di Marfisa	109
Umani Ronchi	110
Venissa	111
Venturini Baldini	112
Villa Della Torre	113
Villa Sparina	114

OSIMO (ANCONA)

UMANI RONCHI

umanironchi.com

BEN 210 ETTARI DI VIGNA tra Marche e Abruzzo – dove è in corso un progetto di ristrutturazione della cantina che vedrà anche nuove proposte enoturistiche – e oltre 60 anni di storia che prende il via con Gino Umani Ronchi e prosegue poi con la famiglia Bernetti e in particolar modo con Massimo e il figlio Michele, oggi presidente e amministratore delegato. Ma anche un novero importante di etichette che spaziano tra le diverse denominazioni – dalle Doc e Docg del Verdicchio dei Castelli di Jesi e del Rosso Conero alla Doc Montepulciano d'Abruzzo e alla Igt Colli Aprutini – fino alla collezione in "edizione limitata" delle bolle Metodo Classico che interpretano in chiave effervescente Verdicchio e Montepulciano. A rendere quello di Umani Ronchi un nome imprescindibile della vitivinicoltura marchigiana e nazionale è però anche la

DA PORTARE A CASA

Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore Vecchie Vigne

Dalle uve coltivate biologicamente nel vigneto storico di Montecarotto, da filari con oltre 50 anni di vita, nasce questa elegante e fresca interpretazione di Verdicchio dal bouquet aromatico ampio e affascinante e dalla bella acidità.



DA
PROVARE

Tra le numerose experience proposte, il "safari tour" in Land Rover è la più originale: si parte da Villa Bianchi, nel cuore del Verdicchio dei Castelli di Jesi, per attraversare le vigne storiche di Montecarotto, tornando poi alla Villa per assaggiare i vini accompagnati da prodotti tipici locali.

grande attenzione all'ospitalità. Un sistema che man mano si è ampliato e sviluppato fino a tessere una vera e propria rete che collega le diverse zone del territorio: nell'area di Maiolati Spontini, nel cuore del Verdicchio, Villa Bianchi – la bella casa colonica dove prese forma l'avventura enologica della famiglia Bianchi-Bernetti seguendo le tracce di Umani Ronchi – e le vigne che la circondano sono lo scenario per interessanti degustazioni, e offrono anche la possibilità di soggiorni tailor-made. Nel centro di Ancona, affacciato sul porto antico della città, il Grand Hotel Palace garantisce accoglienza impeccabile con confortevoli camere e suite – tra cui la Wine Suite, con cantinetta privata e vista sulla città vecchia – ed è affiancato dal grazioso bistrot Wine Not, che oltre al menu per aperitivo e cena offre un'interessante programmazione di serate e degustazioni che vanno oltre la produzione aziendale e seguono i gusti di Michele Bernetti. Nella zona del Conero, a poca distanza dal moderno quartier generale di Osimo (con produzione e bottaia) e dalla Wine Room (showroom e shop) lungo l'Adriatica, l'hotel Monteconero è l'ultimo – almeno per il momento – affascinante tassello dell'ospitalità firmata Umani Ronchi: ricavato in una antica abbazia camaldolese immersa nello scenario del parco regionale del Conero tra roccia, verde e mare, è aperto nella bella stagione e dispone anche di spa, piscina e ristorante. E poi ci sono tour e percorsi tematici, esperienze e "pacchetti", per dare a ciascuno la possibilità di conoscere da vicino l'azienda e il territorio.

