

# Civiltà del bere

Dal 1974.

La rivista italiana di vino  
e cultura gastronomica

€ 7,00

2018

5

Prosecco



ANNO XLV - BIMESTRALE - N. 5 - SETTEMBRE 2018 - P. 120 - WWW.CIVILTADIBERE.IT - EDITORIALE L'ESPRESSO - VIA PI, 28 - 00187 ROMA - TEL. 06 478211 - FAX 06 478212



**CHIANTI, MONTEPULCIANO e MONTALCINO** a confronto ♥ Bere **AMARONE** in alta quota  
**CILE** dei vini campesinos ♥ In **GEORGIA** la vite che resiste alla peronospora  
**MERCATI** finché c'è vino c'è speranza ♥ **BIRRA** in the USA ♥ **MAIALE NERO**



## UMANI RONCHI

via Adriatica 12  
60027 Osimo (Ancona)  
071.71.08.019  
wine@umanironchi.it  
www.umanironchi.com  
f Umani Ronchi  
@UmaniRonchiVino  
umanironchi

**Grand Hotel Palace**  
www.grandhotelpalaceancona.com  
**Wine Not?**  
www.winenotancona.it

in collaborazione con

## Umani Ronchi L'accoglienza vale doppio

*Dal 2017 la famiglia Bernetti gestisce direttamente il Grand Hotel Palace, interamente ristrutturato, e il locale Wine Not? nel centro storico di Ancona, a pochi passi dal porto > Un albergo quattro stelle e un wine bar adiacente dallo stile ricercato ma informale, per diffondere i valori del vino marchigiano*

Umani Ronchi è senza dubbio tra le Cantine che hanno fatto la storia del vino marchigiano, garantendo successo e fama mondiale a tutta l'enologia regionale. Oggi l'azienda, guidata da Michele Bernetti con il padre Massimo, conta su una superficie di 210 ettari vitati dislocati tra i Castelli di Jesi, il Conero e le proprietà in Abruzzo. La quota export è pari al 70% e abbraccia oltre 60 Paesi, in primis Giappone, Svezia, Canada, Stati Uniti e Germania.

La forte vocazione internazionale del brand, tuttavia, non gli ha impedito di mantenere ben salde le radici nel territorio. Il prezioso e variegato patrimonio vitivinicolo aziendale è salvaguardato attraverso un costante lavoro di ricerca e sperimentazione, sia sul fronte agronomico che sul versante enologi-

co. «Da sempre valorizziamo le singole varietà, a cominciare dal Verdicchio e dalle uve che compongono il Rosso Conero», spiega Michele Bernetti. «Il nostro obiettivo è offrire diverse interpretazioni legate al terroir, che esaltino le caratteristiche pedoclimatiche dei vari appezzamenti nel rispetto assoluto verso la natura e la sua biodiversità». I vigneti, infatti, sono allevati secondo i principi dell'agricoltura biologica, in seguito a un processo di conversione iniziato in Abruzzo nel 2001 e completato con la certificazione del Verdicchio a partire dalla vendemmia 2015.

Di recente l'amore incondizionato per la propria terra ha condotto la famiglia Bernetti a una nuova sfida legata all'accoglienza, che si è concretizzata con la ristrutturazione e la gestione diretta dal

2017 del Grand Hotel Palace nel centro di Ancona e la creazione del wine bar Wine Not?, adiacente all'albergo. «Per noi l'impegno di promozione del territorio passa inevitabilmente anche attraverso il concetto di enoturismo di qualità, una nicchia che a mio avviso ha grandi prospettive di sviluppo», spiega il titolare. «Ancona, oltre a essere una città d'arte e una meta estiva per chi trascorre le vacanze nelle Marche, rappresenta anche un punto nevralgico per raggiungere tutte le principali destinazioni vinicole della zona. Ad oggi il bilancio è decisamente positivo: i numeri sono dalla nostra parte e riceviamo molte attestazioni di stima e soddisfazione da parte dei clienti».

Il Grand Palace Hotel, di proprietà della famiglia Bianchi Bernetti dagli Anni



IN APERTURA Wine Not?, il locale di Umani Ronchi ad Ancona, offre una scelta selezionata di 60 etichette regionali e non  
SOPRA il Grand Hotel Palace, riaperto dopo un restauro dalla Cantina marchigiana, comprende 39 camere e quattro suites; Michele Bernetti, a capo dell'azienda

Sessanta, è un palazzo nobiliare seicentesco con vista panoramica sul golfo e sul porto antico di Ancona. La struttura ricettiva a quattro stelle è dotata di 39 camere e quattro suites. Le stanze sono arredate in stile minimal ed elegante, con design e mobili dai colori chiari, che esaltano la luce naturale. «Abbiamo voluto mantenere una coerenza estetica con la dimora storica, aggiungendo però un tocco di freschezza e modernità. Tutto questo si ritrova anche nel servizio, che è puntuale e preciso, ma tutt'altro che rigido».

Le suites si trovano al quinto piano e sono caratterizzate da un tema specifico, come ad esempio Wellness, che è dotata di un'area benessere. «Non poteva mancare una Wine suite, dove si trova una raffinata cantinetta targata Umani Ronchi, ovvero un frigorifero multi-temperatura con alcune referenze esclusive incluse nella quotazione di soggiorno. Ovviamente le nostre etichette possono essere richieste da tutti coloro che pernottano presso l'hotel,

oppure degustate all'interno dello spazio Wine Not?».

Il wine bar è insieme uno spazio dedicato alla mescita e un'enoteca, un posto dove incontrarsi e chiacchierare intorno a un buon calice o semplicemente acquistare una bottiglia di qualità. L'ambiente è ricercato ma informale, con un grande camino centrale, l'angolo bar dedicato alla preparazione dei cocktail e una serie di vetrine affacciate sul golfo di Ancona che si colorano di mille sfumature all'ora del tramonto.

«La carta dei vini comprende circa 60 nomi ed è divisa in due sezioni: "Umani Ronchi" e "Gli amici di Umani Ronchi". C'è praticamente tutta la nostra gamma aziendale, ma anche una selezione di etichette di produttori che stimiamo, locali e non. Il cliente può scegliere dalle bollicine ai vini dolci, soprattutto dall'Italia, ma con qualche incursione internazionale. Da ricordare anche la lista cocktail, preparati a regola d'arte dal nostro barman».

Il menu è costruito tutto intorno alla

proposta enologica. L'idea è di partire dal vino per decidere il piatto giusto. «Proponiamo una selezione di salumi e formaggi marchigiani, sandwich gourmet, insalate classiche e creative, la pasta del giorno dello chef e i cosiddetti cicchetti, ovvero piccoli assaggi di specialità locali in stile tapas, ma con una certa elaborazione, come la zuppetta di molluschi con crostini, la polpetta parmigiana, l'oliva o il cremino all'ascolana». I piatti sono realizzati dallo chef Leonardo Castaldi con la consulenza di Massimiliano Mariola, volto televisivo di Gambero Rosso Channel.

Il locale è aperto la sera e prevede una quarantina di coperti. «Si può decidere di fermarsi solo per un aperitivo oppure per una cena completa. Wine Not? è una vetrina importante perché ci permette anche di organizzare delle serate aziendali e di proporre le vecchie annate dei nostri Verdicchio e Rosso Conero, dimostrandone la straordinaria capacità di invecchiamento».