

Comunicato Stampa Vinitaly 2024

Umani Ronchi, Cantina dell'Anno 2024 per Gambero Rosso, è pronta per il Vinitaly tra novità, eventi e anniversari.

I primi 40 anni sono un traguardo importante per tutti. Ancor di più se parliamo di annate, come quelle che si prepara a festeggiare il Verdicchio Casal di Serra al Vinitaly 2024.

Un'edizione, la 56esima per il Salone internazionale del vino e dei distillati in programma a Veronafiere dal 14 al 17 aprile, che vedrà Umani Ronchi partecipare con la palma di Cantina dell'Anno 2024 per Gambero Rosso.

Dal suo spazio al Pad 7, stand E4 ci si prepara a "invadere" la quattro giorni con incontri, assaggi, eventi, anticipazioni e anniversari da festeggiare. Come quello del Casal di Serra, appunto. "Si tratta di un traguardo molto importante, sia a livello regionale, sia a livello nazionale assoluto – spiega Michele Bernetti, alla guida della Cantina con il padre Massimo - sono infatti pochi i vini bianchi italiani che possono vantare un percorso così significativo, peraltro vissuto su scala internazionale, essendo il Casal di Serra un 'vino simbolo' per lo sviluppo e l'espansione di Umani Ronchi nel mondo. Per questa ricorrenza speciale abbiamo dedicato un poster originale al Casal di Serra".

Con 220 ettari di vigna in biologico tra le Marche e l'Abruzzo e una produzione di 3 milioni di bottiglie, Umani Ronchi sarà protagonista di un fitto calendario di impegni durante Vinitaly.

A partire dalle ambite partecipazioni all'Opera Wine di Wine Spectator e all'Italy's sparkling world - Grand Tasting guidato da Gabriele Gorelli Master of Wine.

Nel primo caso, Wine Spectator annovera Umani Ronchi tra le 25 cantine italiane "all timer" selezionate per questa degustazione fin dalla prima edizione: sotto i riflettori l'Historical 2019, il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Doc prodotto in purezza, scelto per il tasting. Si tratta della seconda annata per l'Historical, già Tre Bicchieri del Gambero lo scorso anno da debuttante. Un vino che nasce da una particella isolata delle vecchie vigne di Montecarotto ed è destinato a un lungo affinamento: oltre 5 anni prima di entrare in commercio con una produzione già entrata a far parte del ristretto club dei più grandi vini italiani da uve a bacca bianca.

Il Metodo Classico è invece protagonista dell'Italy's sparkling world. Gorelli accompagnerà i visitatori alla scoperta de La Hoz Rosé, realizzato con sole uve Montepulciano della zona del Conero. "La decisione di fare spumanti – racconta Michele Bernetti - è cominciata quasi per gioco una ventina di anni fa. Siamo partiti con una produzione ridotta, ad uso quasi privato. Con il tempo l'interesse del pubblico è aumentato esponenzialmente: oggi i volumi si attestano intorno alle 25 mila bottiglie annue (divise tra tre etichette)". Nella batteria del Metodo Classico c'è anche l'Extra Brut LH2 ottenuto da un blend di Verdicchio e Chardonnay. Little Heaven 2 grape varieties è la forma estesa dell'acronimo: in pratica, due tipologie di uve capaci di ricreare un "piccolo paradiso" nel bicchiere. LH2 arriverà a Vinitaly con la Version 14 (come gli anni trascorsi dalla prima uscita). Ogni versione ha un'identità precisa, è la somma di diversi dettagli differenti che si traduce in valore e unicità. LH2 Version 14 riflette le percentuali dei vitigni (Verdicchio 78% e Chardonnay 22%) la vendemmia prevalente (2021).

Tra i grandi vini non possiamo non citare il pluripremiato Pelago. Il campione di Umani Ronchi, nato dall'intuizione di Giacomo Tachis e Massimo Bernetti nel 1994 nel far incontrare Montepulciano, Cabernet Sauvignon e Merlot, arriva a Vinitaly con l'annata 2020. Sartorialità, cura e valore del tempo sono, in definitiva, i principi guida per l'azienda di Osimo. "Attraverso la valorizzazione delle potenzialità di questi singoli cru, continuiamo tutt'oggi la missione alla ricerca della qualità, motivo per cui siamo stati scelti come Cantina Dell'Anno 2024 da Gambero Rosso" sottolinea Bernetti.

Ancora eventi. L'Historical 2019 sarà nei calici anche della degustazione organizzata da The Doctor Wine Selection (domenica 14 alle 10.30 al Padiglione 10 - STAND C2) mentre l'Historical 2018 è stato scelto per i loro tasting sia dal Gambero Rosso per la Tre Bicchieri Vinitaly Special Edition (domenica 14 aprile dalle 11 alle 16.30 alla Sala Argento, piano 1 PalaExpo - ingresso A2), sia dall'Ais per "Le Gemme" della Guida Vitae 2024 (mercoledì 17 dalle 11 alle 15 alla Sala Tulipano (piano 1 Palaexpo). Il Cùmaro 2019 attende i suoi estimatori al Fuorisalone in piazza Ex Cortile del Tribunale domenica 14 dalle 15 alle 23 e lunedì 15 dalle 18 alle 23, mentre l'annata 2020 sarà, insieme al Vecchie Vigne 2021, alla Terrazza della Regione Marche. Spazio anche al Rosso Conero San Lorenzo 2021 nello stand di Slow Food (pad 10, box A), al Centovie Montepulciano d'Abruzzo 2019 allo Spazio di Vini Buoni d'Italia (pad 10, stand H2).