

# Ecco le grandi dinastie del vino

## Urvinum, weekend dedicato alla migliore produzione enologica

EUGENIO GULINI

### Urbino

“Urvinum, il primo summit dedicato alle Famiglie del vino”. Si terrà sabato e domenica La città ospita la kermesse organizzata dal Comune con la collaborazione di “Civiltà del bere” e di Concommercio. “Il palazzo Ducale - ha spiegato l'assessore Maria Francesca Crespini - apre le sue sale per uno degli eventi vinicoli più glamour dell'anno. Presenti prestigiose aziende vinicole a carattere familiare che presenteranno i loro gioielli a un pubblico di esperti, 'wine lovers', giornalisti e operatori del settore.

Urvinum - continua la Crespini - sarà un evento unico. L'incontro rappresenterà la migliore occasione per fare il punto sul cosiddetto family business”. Questo primo summit vedrà in vetrina i migliori vini italiani da

degustare. Arriveranno sotto i torrioni grandi famiglie: da Alegrini con i grandi Amaroni al Marchese Antinori, dal Conte Tasca d'Almerita ad Argiolas, da Lungarotti a Pellegrino, da Follonari ad Umani Ronchi. Centinaia di assaggi per palati esperti ma anche per gli appassionati.

Proprio nella settimana scorsa si è riunita una prestigiosa “Commissione di Degustazione”, coordinata dall'enogastrologo ed ex Presidente dei Sommelier del Montefeltro Giuseppe Cristini per trovare il miglior abbinamento tra i grandi vini delle aziende presenti a Urbino e piatti a base di sua maestà il tartufo nelle varie tipologie. Sabato verranno consegnati i diplomi. L'avvio della due giorni sarà dedicato al convegno “Le famiglie del vino: la tradizione nel futuro” che si svolge nella Serra d'Inverno del palazzo Ducale coinvolgendo le principali associazioni di settore, ricercatori universita-



La Commissione di degustazione

ri e guru nell'ambito del wine family business come il professor Sergio Cimino e Alessandro Torcoli, direttore di “Civiltà del bere”. Il summit prevede due straordinari pomeriggi di degustazione che avranno luogo nelle Sale del Castellare del palazzo

Ducale e che permetteranno ad operatori e giornalisti di conoscere personalmente i grandi produttori. Il costo del biglietto sarà di 10 euro e sarà possibile assaggiare tutti i vini in degustazione abbinati alle specialità gastronomiche delle Marche.

