

# ViniAmo Numana raddoppia! Ben 4 giorni dedicati al vino marchigiano tra luglio e agosto

written by Raffaello De Crescenzo | 21/07/2021



**La terza edizione dell'evento enologico ideato da Marcello e Massimiliano Morichi in collaborazione con il sindaco di Numana, si terrà il 23 e 24 luglio e 13 e 14 agosto, con una buona rappresentanza delle aziende marchigiane**

**“Bere è dissetarsi, Degustare è emozionarsi.”** È questo lo slogan di **ViniAmo Numana 2021**, manifestazione nata nel 2019 da un confronto tra i fratelli **Marcello e Massimiliano Morichi** (M&M Organization) e il sindaco di Numana, **Gianluigi Tombolini**.

Marcello si è occupato dell'assortimento, mentre Massimiliano ha sviluppato l'organizzazione e il marketing. L'idea alla base di ViniAmo è stata quella di realizzare un salotto del vino, «*Non sagra o un evento di massa, - spiegano - ma un'occasione di promozione per i vini marchigiani. Non solo*

*quelli del Conero».*

Nella selezione delle cantine che parteciperanno a **ViniAmo Numana 2021**, infatti, gli organizzatori hanno cercato di scegliere una rappresentanza enologica di tutte le zone e delle varietà delle Marche .

## **ViniAmo Numana 2021: date e programma**

La terza edizione di questa gustosa manifestazione si terrà in **piazza del Cavaluccio a Numana** (dietro il municipio) nelle **serate del 23 e 24 luglio** ed in quelle del **13 e 14 agosto**, dalle 19.00 alle 23.00. L'obiettivo è quello di permettere alle aziende marchigiane di comunicare e farsi conoscere da addetti ai lavori, curiosi e - soprattutto - dai turisti. Si è cercato, inoltre, di dare trasversalità alla kermesse selezionando sia produttori di grandi dimensioni che aziende più piccole.

Piccola anteprima per i nostri lettori: l'**azienda Umani Ronchi** porterà in degustazione il **Pelago 2017** e **ViniAmo Numana 2021** è una delle prime occasioni in cui sarà possibile assaggiare questo vino, emblema dell'azienda di Michele Bernetti.

L'ingresso sarà libero ma con soli 12 euro si riceverà la tasca serigrafata con il calice, 3 tagliandi per altrettante degustazioni e un piattino di specialità gastronomiche della Marche Salumi, della famiglia Moroni di Camerano, anche quest'anno partner dell'evento.

Un intero desk sarà dedicato all'**AIS - Associazione Italiana Sommelier** che metterà a disposizione un relatore ufficiale per condurre **degustazioni guidate di approfondimento**: per una durata di mezz'ora circa, classi da almeno 5 persone potranno degustare 4 etichette, prenotandosi e versando un costo di ulteriori 4 euro.

Nell'edizione 2020 sono state organizzate solo 2 serate di ViniAmo, con circa 500 persone, mentre ad agosto si tenne un convegno dedicato al [Rosso Conero](#), con una prima serata centrata sul Montepulciano ed un'altra sull'annata Conero 2004 di diversi produttori, con i vignaioli come relatori.

## **Cantine presenti all'edizione 2021**

Il **23 luglio**, ai banchi di degustazione saranno presenti le seguenti cantine marchigiane: Colognola, Leopardi, Il Pollenza, Montecappone, Moroder, Tavignano, Terre di Serrapetrona e Umani Ronchi.

Il **24 luglio** i calici saranno riempiti da Baldarelli, Casaleta, Castellani, Lucesole, Cantine Marconi, Montecappone e Sant'Isidoro.

Il **13 agosto** sarà la volta di Brocca Nera, Leopardi, Conti degli Azzoni, Marconi e Terra di Serrapetrona. Nella serata finale del 14 agosto si conclude con Colognola, Conti degli Azzoni, [Fiorini](#), Lucesole, Moroder e David Tiberi (azienda che produce un pluripremiato vino cotto).

Un evento da non perdere che fa anche parte del cartellone estivo degli eventi turistici del [comune di Numana](#) e della Riviera del Conero.