

ROME INSIDER

Hotel De' Ricci a Roma per i veri wine lovers

Quando avevo deciso di dedicare un post all'Hotel De' Ricci, ero incuriosita soprattutto dal suo design, la sua struttura e servizi. Perciò sono stata molto, e piacevolmente, sorpresa di scoprire durante la mia visita che in realtà è molto di più di un semplice hotel. Perché l'Hotel De' Ricci è soprattutto un wine hotel, un albergo dedicato e legato al mondo del vino, per i veri wine lovers. Il primo a Roma concepito in questo modo. Interessante, vero?! Assolutamente da approfondire!

Ma andiamo in ordine. L'Hotel De' Ricci è un grazioso boutique hotel 4 stelle situato in pieno centro di Roma, in una delle traverse di via Monserrato, ad un passo dalla piazza Farnese e da via Giulia. È fresco di apertura, inaugurato a metà maggio 2017. Non appartiene a nessuna catena, è una proprietà indipendente, ideato da Lorenzo Lisi, manager del famoso ristorante romano Pierluigi.

La struttura è molto intima, ha tutte le caratteristiche e servizi di un hotel di lusso, qui è tutto molto curato fin nei minimi dettagli. Ci sono solo 8 suites, di 3 tipologie (2 Junior Suites, 4 Superior Suites e 2 Deluxe Suites con le terrazze), da 24 a 67 mq. Le dotazioni sono identiche in tutte le camere: hanno la climatizzazione e il riscaldamento regolabili in modo autonomo, e poi c'è un altro pannello che gestisce le luci con la domotica scollegata dalla scheda-chiave che è molto comodo, ad esempio se lasci qualcosa in carica mentre sei via.

Per quanto riguarda l'arredamento e la decorazione delle camere e del bar hanno collaborato con Daria Reina e Andrea Ferolla di [Chez Dédé](#). Andrea si è dedicato a tutto quello che riguarda il disegno, dalle carte da parati, tutte diverse, alle illustrazioni sulle carte del vino e menu, sono tutte create da lui. Sono i dettagli che fanno la differenza, particolari ed originali.

I bagni sono tutti identici in tutte le camere, con maioliche nere e sanitari in stile retrò. La maggior parte delle camere hanno la doccia a vista. I set da bagno sono by Francis Kurkdijan.

Si percepisce il livello 4 stelle in tutto: il logo ricamato su accappatoi e lenzuola; un buon profumo che senti non senti, piacevole, ma allo stesso tempo non insistente; la TV che scende dal soffitto e si può girare. Sono i comfort che uno cerca, anche se magari inizialmente non ci pensa. Le cose che ti fanno sentire coccolato.

Non c'è una sala colazione perché la colazione viene servita direttamente in camera in qualsiasi ora la desiderino, dalle 7 alle 11. Un fatto molto apprezzato dalla maggior parte degli ospiti, perché la possono fare con calma in tutta la loro intimità. E' una colazione continentale completa di tutto, bella ricca. Poi ovviamente c'è il menu à la carte e due opzioni: una colazione vegetariana e una colazione Champagne che non poteva mancare nel wine hotel. C'è ovviamente il menu di room service. Nel periodo primaverile ed estivo sicuramente le camere con terrazzo (uno si affaccia su via della Barchetta e l'altro sul cortile interno, tipico cortile romano di palazzi antichi) sono avvantaggiate perché permettono di goderle in modo ancora più esclusivo.

Come dicevo prima ci sono tutti i servizi dell'hotel di lusso, anche se, ad esempio, non ci sono né spa né palestra, perché la struttura è focalizzata soprattutto sul vino. Perciò nel basement piuttosto di avere una spa è stato scelto di avere una cantina di vini d'eccellenza, con più di 1500 etichette dall'Italia e dal mondo, molte delle quali sono di annate rare, vintage e di formati speciali. Alcune di queste bottiglie sono molto costose, sul mercato se ne trovano pochissime. Ad esempio, le bottiglie di Romanée-Conti che esporta solo circa 800 bottiglie in tutto il mondo, una loro bottiglia costa 11.000 euro. E l'Hotel De' Ricci ne possiede. A Roma cantine così sono pochissime, esistono giusto in 2-3 ristoranti di livello molto alto.

Ogni camera ha la sua piccola cantina, in-Suite wine cellar, con la temperatura impostata e controllata, invece del solito mini-bar, che su richiesta specifica o in base alle preferenze dell'ospite si può anche personalizzare. Ci sono sempre 4 bottiglie di bianchi e 4 bottiglie di rossi. I prezzi variano, dai 60 fino ai 250 euro, proprio per dare la possibilità di poter scegliere e degustare. L'ospite può decidere se aprirsi una

bottiglia da se o chiamare al ricevimento se vuole qualche consiglio in più o se ha una necessità specifica perché magari vuole assaggiare solo un bicchiere. In ogni caso a questo punto viene un sommelier ad aiutare. Non a caso nello staff dell'hotel sono tutti sommelier professionisti, a partire dal General Manager Flavio Scannavino.

Un altro servizio a disposizione dell'hotel è il **Coravin**, lo strumento che permette di versare il vino (tranne bollicine) senza aprire la bottiglia e quindi senza alternare le sue caratteristiche. Anche questo è un grande vantaggio, visto che ci sono delle bottiglie molto importanti e questo permette di assaggiarle e degustarle anche per un solo bicchiere. O per chi soggiorna da solo.

Insomma, **tutto in questo albergo gira intorno al mondo del vino**, dal welcome aperitif al private wine tasting fino ai meetings con i produttori di vino e private wine tours in Italia e Francia. Appena arrivato ad ogni ospite viene offerto un bicchiere di bollicine, in qualsiasi ora, è un piccolo rituale. Ogni mese c'è **una degustazione programmata con un produttore** per 18 partecipanti in media. Non sono degustazioni tecniche e noiose, sono mirate per far socializzare, proprio perché il vino è lo strumento perfetto per questo. Le degustazioni sono intime e particolari, perché ogni produttore racconta il sentimento che sta dietro la nascita di un vino: perché ha quel nome, il tipo di territorio sul quale si è sviluppato, quale è stata l'ispirazione, le storie e le esperienze di famiglia. E poi le degustazioni sono interattive, non sono lezioni accademiche, c'è uno scambio tra tutti i partecipanti, quindi è anche divertente. Per poter partecipare basta seguire i canali social dell'hotel, il sito o iscriversi alla mailing list.

Un'altro servizio speciale è **l'organizzazione dei tour del vino**, da 1, 3 o 6 giorni. Il tour di 1 giorno è nei paraggi, nel Lazio. Quelli di 3 giorni e di 6 giorni sono dei tour customizzati sulle esigenze e desideri dell'ospite perché questa durata permette di fare qualcosa in più, raggiungere l'Umbria, la Toscana, il Piemonte o addirittura la Francia e allora lì diventa un'esperienza vera e propria. Nel pacchetto c'è sempre l'autista che seguirà queste persone, oltre alla visita alle cantine con i proprietari c'è la possibilità di fare le degustazioni e pranzo e/o la cena con i produttori e a volte è addirittura possibile anche dormire sul posto perché alcune di queste famiglie hanno anche dei resort o lo spazio per accogliere. Il General Manager conosce molto bene tutte queste cantine, e quindi riesce ad aprire cantine molto esclusive e senza folla.

All'interno dell'hotel al piano terra c'è il **private bar Charade**, aperto ogni giorno dalle 19, ispirato ai Gentlemen's Club esclusivi del passato, private in questo senso. E' aperto a tutti, ma non ha l'accesso separato dall'esterno, quindi bisogna citofonare, passare dalla porta principale dell'hotel e transitare dalla hall. E poi non è un classico bar, non c'è bancone, ma è il barman che viene dal cliente con il carrello e prepara il cocktail. C'è anche la **Cigar lounge**, con le porte scorrevoli per dividere dalla zona di non fumatori, con una scelta di sigari e distillati in abbinamento. Si organizzano degli eventi anche al bar, ad esempio musica dal vivo.

Infine ci sono altri servizi, ad esempio le guide per visitare la città. I tour di alto livello per chi è già stato a Roma e non vuole vedere le solite cose.

Tutto questo ha fatto sì che l'Hotel De' Ricci è entrato nella classifica dei primi 10 wine hotel del mondo, secondo Condè Nast Traveler, nonostante i pochi mesi di vita, una vera soddisfazione!

<http://www.romeinsider.it/2018/01/hotel-de-ricci-roma-per-i-veri-wine.html>