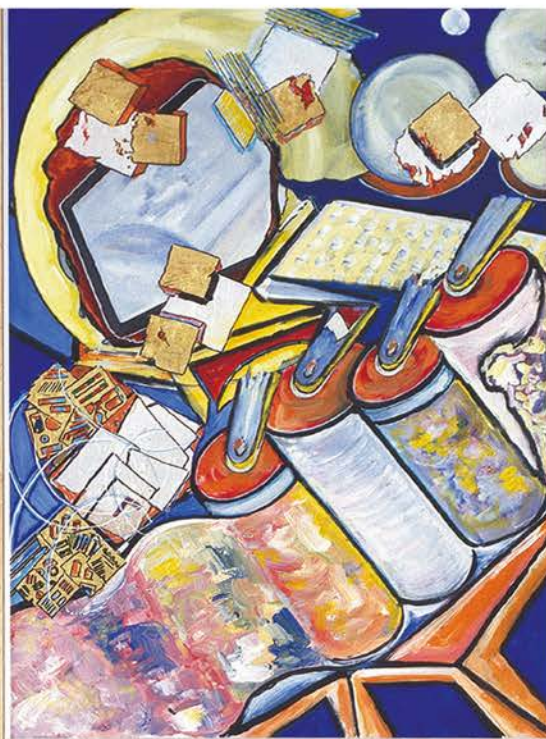


Viaggio tra i sogni realizzati

Storie di imprenditori e imprese della provincia di Ancona

MORETTI
COMUNICAZIONE





Taransaud
FRANCE

Ref. 102 M T
20 / 14

UMANI RONCHI

Taransaud
FRANCE

Ref. 102 M T
22 / 14

UMANI RONCHI

FRANCOIS FRERES
TONNELLERIE
STREMAN COCQ D'OR
FRANCE
GF
MT

UMANI RONCHI

23 / 13

Sylvaie
FRANCE

UMANI RONCHI

MT
Douceur
51 / 13

Sylvaie
FRANCE

UMANI RONCHI

MT
Longueur
61 / 13

Una storia di vite, di viti, di terre e di valori. Di stagioni che si rinnovano, di vendemmie che ogni anno regalano frutti diversi e unici, di vini che nascono e viaggiano per approdare sulle tavole di tutto il mondo. E' la storia di Umani Ronchi, iniziata più di cinquanta anni fa e che oggi ci racconta Michele Bernetti, Amministratore Delegato.

Viaggio nella viticoltura di precisione

Partiamo dall'inizio, dagli anni '50...

"Gino Umani Ronchi diede vita ad una piccola cantina azienda agricola nelle Marche, a Cupramontana e scelse come suo socio mio nonno, Roberto Bianchi che allora gestiva un'impresa di costruzioni ma aveva anche una grande passione per l'agricoltura.

Quando decise di entrare in società con Gino Umani Ronchi mio nonno si fece aiutare da suo genero, ovvero mio padre, Massimo Bernetti che aveva studiato scienze politiche e voleva fare il diplomatico... invece divenne ambasciatore... del vino!

La prima cantina era a Cupramontana dove si produceva Verdicchio.

Pochi anni dopo, quando Gino decise di uscire dalla società, mio nonno rilevò interamente l'azienda, ma decise di lasciare il nome originale, che già si era conquistato una certa notorietà. Nel '68 fu completata la nuova cantina qui ad Osimo, per la lavorazione del Rosso Conero, lasciando la cantina originale di Castelbellino alla vinificazione del Verdicchio, vicino ai vigneti.

Mio nonno lasciò presto la gestione a mio padre, che si dedicò a questa azienda con grande passione ed entusiasmo. Non sempre era facile, il vino marchigiano non aveva un riscontro commerciale forte come vini di altre regioni, ma la nostra azienda aveva due importanti punti di forza: il primo fu quello di aver puntato fin da subito ai mercati esteri e il secondo di aver sempre trovato vie per espandere il prodotto, puntando sull'innovazione e sulla qualità".

Com'è avvenuta la sua entrata in azienda?

"Sono entrato in azienda nel '91 dopo una laurea in Economia e Commercio con indirizzo Marketing.

Quando studiavo non ero certo di voler entrare in azienda, ma poi mi sono appassionato al settore del vino, soprattutto dopo aver fatto un'esperienza a Londra presso il Sales Department dell'agenzia di importazione che segue la distribuzione dei vini Umani Ronchi nel Regno Unito. Quello che ho portato fin da subito in azienda è stato un know how di tipo commerciale che allora mancava e al contempo ho avviato un lavoro di ricerca sulle più evolute





tecniche agronomiche ed enologiche e sui migliori terreni vitati, anche grazie a collaborazioni con esperti e centri di studio universitari”.

Umani Ronchi oggi...

“12 milioni di euro di fatturato, 3 milioni di bottiglie all’anno e oltre 20 tipologie di vino, 200 ettari coltivati, di cui 110 di verdicchio, 60 di Rosso Conero e 30 di Montepulciano d’Abruzzo: La produzione di quest’ultimo vino ha significato superare i confini regionali e aprire una nuova cantina a Roseto degli Abruzzi: i vitigni non seguono i confini geografici e il Montepulciano – che è il vitigno principale del Rosso Conero - ha un’area di coltivazione che arriva fino alla Puglia. Ci è sembrata un’espansione naturale...”

Punto di forza dell’azienda, come anticipavo prima è una significativa presenza sui mercati esteri: esportiamo il 75% della nostra produzione in oltre 60 Paesi, praticamente in tutti i continenti. I nostri vini sono riconosciuti e apprezzati in tutto il mondo, grazie alla fitta rete di contatti costruita negli anni, all’ascolto attivo dei mercati, ma soprattutto grazie alla capacità dell’azienda di esser rimasta sempre fedele al concetto di “qualità”. E su alcuni Paesi abbiamo delle performance eccellenti, di cui siamo orgogliosi, tra

cui il Giappone dove Umani Ronchi è nella top ten dei marchi italiani del vino”.

La Bottiaia, un fiore all’occhiello

“Il progetto che nei primi anni 2000 ha dato vita alla bottiaia, un po’ il “cuore” dell’azienda, è stato una bellissima avventura: nessuna azienda del nostro territorio aveva pensato di investire in una bottiaia anche dal punto di vista estetico. Altre grandi aziende sul territorio nazionale iniziavano ad affidarsi ad architetti di fama, ma noi abbiamo voluto realizzare il progetto interamente con aziende e professionisti locali e ne è scaturita una struttura molto particolare: scavata all’interno di una collina si inserisce perfettamente nel paesaggio circostante e all’interno i soffitti in pendenza, i pilastri d’acciaio inclinati che sembrano assecondare la spinta del terreno, ne fanno un esempio di architettura “destrutturata”. E’ da qui che ha inizio il viaggio sensoriale nel mondo Umani Ronchi, tra il calore trasmesso dal legno e le molteplici note del vino. Ed è qui che si conclude, all’interno della moderna e funzionale sala di degustazione, in uno spazio ricavato tra i legni e chiuso da pareti in vetro da cui si ha la visione completa della bottiaia”.



Qualità: una parola chiave...

“Una ricerca continua, quasi spasmodica, attorno alla terra migliore e alle più evolute tecniche agronomiche ed enologiche. Dagli anni '70 ad oggi, l'azienda ha raddoppiato gli ettari di proprietà e ha rinnovato l'85% delle vecchie viti. Ha investito sul Verdicchio e sul Rosso Conero, ha recuperato e valorizzato vitigni come il Pecorino e il Lacrima di Morro d'Alba, dandosi sempre e comunque obiettivi enologici qualitativamente alti.

Qualità che ci è stata ampiamente riconosciuta dal mercato, considerando i prestigiosi premi che i nostri vini hanno ottenuto negli anni: dai Tre Bicchieri della Guida Vini d'Italia 2015 di Gambero Rosso, riconosciuti al Verdicchio Vecchie Vigne per il quarto anno consecutivo, all'International Wine Challenge di Londra, vinto dal Pelago 1994, poi inserito tra i 100 vini top del '98, dalla rivista Wine Enthusiast. Nel 2012 la guida Vini d'Italia di Gambero Rosso ha anche premiato il Verdicchio Vecchie Vigne 2009, come bianco dell'anno.

E per finire, da 10 anni Umani Ronchi fa parte dell'Istituto del Vino di Qualità: 19 grandi marchi del vino italiano, tra cui Antinori, Sassicaia, Masi, Gaia, uniti dalla condivisione di valori, obiettivi, strategie”.

Qualità che vuol dire anche rispetto dell'ambiente...

“Il 50% dei nostri vigneti di Verdicchio e il 100% di quelli del Montepulciano d'Abruzzo, sono coltivati in biologico. Una scelta tecnica ancor prima che ideologica. Perché per fare agricoltura biologica ci deve essere equilibrio in natura, deve esserci quella varietà di colture, di essenze, di erbe che fanno la biodiversità. Varietà tutte che trovano vita nelle terre di proprietà e che lasciano spazio ad una viticoltura capace di valorizzare al massimo le uve prodotte, senza pregiudicare la qualità dei vini.

Ma non solo biologico: l'azienda Umani Ronchi è guidata da un forte approccio etico, e rispetta l'ambiente avendo grande considerazione del territorio e della biodiversità. Un approccio che si fa subito concreto quando si parla di viticoltura di precisione, di gestione delle macchine per i trattamenti sui vigneti, e di concimazioni organiche. Un atteggiamento sostenibile che guida anche la scelta dei materiali: il vetro leggero della bottiglia determina un impatto minore sulle emissioni di CO₂, mentre i tappi sintetici prodotti dalla canna da zucchero, sono riciclabili al 100%. Poi c'è l'impianto fotovoltaico per la produzione di energia. Tutto esprime un modo di pensare e di agire sostenibile”.