

Umani Ronchi

ANIMA BIO

La storia di “Umani Ronchi” comincia nel 1957, contestualmente alla fine del sistema mezzadrile, quando Gino Umani Ronchi, dottore in agraria, dà vita, in quella che era stata un’antica filanda, a una piccola azienda agricola nelle Marche a Cupramontana.

andrea cappelli

Il doppio cognome proviene da un’usanza tutta marchigiana secondo la quale si lasciava l’eredità a patto che l’erede riuscisse al proprio cognome originario, in questo caso Umani, quello di chi andava dal notaio a fare testamento a suo favore, in questo caso una vecchia zia, che appunto di cognome faceva Ronchi. Al fondatore si unirono pochi anni dopo, come soci, l’ingegner Roberto Bianchi e il suo giovane genero Massimo Bernetti, che poi in breve rileveranno tutta l’attività. “Poiché in quegli anni il Verdicchio riscuoteva un buon successo commerciale - ricorda Massimo, che dell’azienda è sempre stato il motore iniziale - decidemmo di trasformare i nostri terreni di proprietà in vigneti specializzati, conferendoli nella



Umani Ronchi. Ritenemmo poi che sarebbe stato auspicabile non limitarsi alla vendita del vino sul solo mercato interno, ma cercare nuovi sbocchi anche all’estero perché in Italia il mercato del Verdicchio allora era in mano solo a pochi marchi. Fu in quel momento che abbandonai l’idea giovanile d’intraprendere la carriera diplomati-

ca, ma sono comunque diventato un grande ambasciatore del Verdicchio nel mondo!”. Fin dagli inizi la cantina recita un ruolo d’avanguardia nella vitivinicoltura marchigiana per sperimentazioni e tecnologie avanzate, avvalendosi sempre della collaborazio-

fresche e dalle brezze marine del Mar Adriatico che mitigano le asperità dei mesi più freddi. Potenziata la cantina di Castelbellino, destinata alla vinificazione del Verdicchio dei Castelli di Jesi, viene inaugurata nel 1969 ad Osimo, per la vicinanza alle grandi vie di



MICHELE BERNETTI: “CI GUIDA UN FORTE APPROCCIO ETICO E IL RISPETTO PER L’AMBIENTE”.

va in ombra gli altri vini, in particolare quelli rossi, che la stessa Umani Ronchi produceva. Così la necessità di valorizzare quest’ultimi motiva la decisione d’investire fortemente nel miglioramento qualitativo dell’intera filiera produttiva allargando, di conseguenza, il ventaglio dei vini proposti. Ma contemporaneamente viene rinnovato anche il ruolo del Verdicchio, grazie alla realizzazione di Cru e Riserve, capaci di competere coi migliori vini bianchi, primo tra tutti il

Casal di Serra, prodotto dal 1983. Nello stesso tempo inizia la produzione di altre doc regionali come il Bianchetto del Metauro e la Lacrima di Morro d’Alba. Con l’inizio degli anni Novanta Massimo Bernetti continua a migliorare la qualità dei suoi vini, acquista i terreni vitati più vocati e nello stesso tempo si consulta con esperti e istituti accademici per scoprire le più evolute tecniche enologiche per esprimere sempre più vini aderenti alla loro origine pedoclimati-

ca. La svolta avviene con la collaborazione di Tachis, che va avanti per tutti gli anni Novanta. “Il maestro mi ha trasmesso la sua passione per le origini del vino - ricorda Bernetti - e ho capito che valore l’aria marina può avere sui vini, come i nostri, prodotti in prossimità delle coste delle Marche, che per lui furono una vera scoperta, diceva che era una piccola Toscana per la sua morfologia collinare e vedeva grandi potenzialità sia per il Conero che per il Verdicchio, bianco che considerava straordinariamente duttile a esser concepito sia giovane che per l’invecchiamento. Della Regione, secondo la sua valutazione dell’azienda, dovevamo diventare i protagonisti nel comparto vino, ma per questo progetto ambizioso avremmo dovuto lavorare su

nuovi prodotti, impiantando selezioni clonali anche di vitigni internazionali e introducendo pure per primi l’uso della barrique nelle Marche”. Così nasce il “Pelago”, risultato della ricerca sull’integrazione dei vitigni internazionali nel terroir del Conero, il cui nome deriva dal greco antico pelagos, mare, che richiama appunto il carattere marino e le peculiarità organolettiche tipiche dei vini prodotti in prossimità delle coste, di cui era maestro il “principe degli enologi”. L’intensità e l’eleganza del Cabernet Sauvignon, il calore del Montepulciano e la morbidezza del Merlot tratteggiano un quadro aromatico ricco e armonico per un vino che coniuga la persona-

Michele Bernetti

lità delle uve autoctone con la complessità delle uve bordolesi. Il "Pelago" porterà subito Umani Ronchi nel gotha del mondo del vino, infatti già con la prima annata 1994 entra nella lista dei vini italiani più ricercati del mondo, conquistando nel 1997 il Best Red Wine Overall, massimo trofeo all'International Wine Challenge di Londra. Oltre agli investimenti fatti nelle Marche, la Umani Ronchi acquista a inizio Millennio anche a Montipagano in Abruzzo una tenuta nelle Colline Teramane, sottozona vocata della doc Montepulciano d'Abruzzo, che ha poi ottenuto il rico-

noscimento a Docg. Nel frattempo viene ristrutturata la grande cantina di Osimo, il cui fiore all'occhiello è la bottaia: progettata scavando la collina sottostante al vigneto, si presenta con una linea modernissima caratterizzata da pilastri d'acciaio inclinati e soffitti in pendenza per assecondare le spinte del terreno sovrastante. Massimo Bernetti, che di Umani Ronchi ha gettato le fondamenta e ricopre la carica di presidente, ormai da molti anni è affiancato nella gestione dal dinamico figlio Michele - vignaiolo costante, motivato, innovativo, puntuale e molto appassionato della sua terra, che coniuga l'impegno tecnico e gestionale con l'attività di sviluppo dei mercati esteri

- protagonista di un riuscito avvicendamento generazionale, che lo vede oggi protagonista della direzione aziendale. Ma Michele è da sempre anche un convinto assertore della viticoltura green, portando avanti l'insegnamento di Tachis che suggerì d'avviare il percorso di conversione del parco vigneti all'agricoltura organica, che ebbe inizio molto presto, nel 2001: "Fu quando ci avvicinammo all'Abruzzo, scoprendo una tenuta di 35 ettari tutta bio tra il Gran Sasso e il mar Adriatico. In questo posto abbiamo immaginato un progetto di valore per il territorio e le sue varietà ampelografiche più significative (il Montepulciano e il Pecorino), e proprio a partire da qui abbiamo realizza-

to un processo di conversione e certificazione biologica che ha coinvolto tutti i nostri vigneti, dall'Abruzzo alle Marche. E' stato un procedere graduale, ci siamo entrati un pò alla volta cambiando il nostro modo di vivere e avvicinare la vigna, un passo preparato con oculatezza - ricorda Michele - arricchendo il terreno di sostanza organica, limitando i lavori, riducendo per gradi l'uso di fitofarmaci, portando così le viti a non 'richiedere' più medicine, ma a reagire autonomamente. Perché in agricoltura biologica la prevenzione è già parte della cura. Cerchiamo di creare le migliori condizioni possibili affinché la vite possa cavarsela da sola e attraversare le stagioni sempre diverse,

con più forza e vigore. Noi siamo lì a osservarla, ascoltarla e proteggerla, mettendo in campo interventi naturali e puntuali. Qualche esempio? Appliciamo la rotazione delle colture attorno ai vigneti e utilizziamo i sovesci come fertilizzanti naturali: seminiamo in prossimità del filare piante come senape e trifoglio che poi interriamo per dare nuova linfa alla vite... Aldilà delle intenzioni ideologiche, la scelta di fare agricoltura bio dev'esser supportata anche da argomentazioni di tipo tecnico. Devono esserci le condizioni climatiche e ambientali favorevoli, e il giusto equilibrio naturale affinché sia praticabile una viticoltura orientata al rispetto delle uve e alla qualità del vino. Perché il biologico è sinonimo di qualità. Oggi, a distanza di vent'anni circa, tutti i 210 ettari di proprietà vitata che si estendono tra i Castelli di Jesi, il Conero e l'Abruzzo, sono a conduzione bio nel rispetto del territorio e della biodiversità: viticoltura di precisione, gestione delle macchine per i trattamenti sui vigneti e concimazioni organiche sono all'ordine del giorno. Un lavoro profondo, che ci ha obbligati a fare interventi anche in cantina con risultati interessanti. Non basta però applicare le pratiche dell'agricoltura bio per fare vini certificati bio. La strada della certificazione è piuttosto lunga e noi la stiamo percorrendo: già a partire dalla vendemmia 2015, il nostro storico Verdicchio Casal di Serra è certificato bio, così come il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico



Superiore Vecchie Vigne. Sul fronte dell'Abruzzo abbiamo i 3 Centovie certificati bio: Pecorino, Montepulciano d'Abruzzo e Rosato che nascono proprio dal progetto enologico iniziale, che ha dato la spinta e la direzione giusta. Parlando in numeri, circa il 40% della nostra produzione è certificato a etichetta bio e viene esportato principalmente nei paesi del Nord Europa, dove c'è una particolare attenzione per i prodotti bio. Svezia, Danimarca e Norvegia sono i nostri primi mercati per questa tipologia di prodotto. L'Italia del bio è cresciuta moltissimo e sono aumentati progressivamente i consumatori consapevoli, attenti ai processi di produzione e alla composizione delle etichette. Siamo tutti cresciuti culturalmente. Il

biologico non è più una moda o un trend, ma una necessità e rispecchia la nostra sensibilità e la nostra attenzione all'ambiente, ai lavoratori e alle produzioni. Quest'atteggiamento sostenibile ha guidato inevitabilmente 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. Così tutto oggi a Umani Ronchi esprime un modo di pensare e agire sostenibile". La Umani Ronchi nel corso di poco più di sessant'anni ha impresso un enorme impulso produttivo e commerciale all'attività, raddoppiando gli ettari di proprietà e rin-

novando l'85% delle viti. In questi anni la studiata strategia di diversificazione dei mercati e dei prodotti si è rivelata vincente, tanto da servire ben 60 Paesi nel mondo con una copertura della quota export del 70% del fatturato. Oggi conta su un parco vigneti che insiste nelle zone più vocate di Marche e Abruzzo, tutto distribuito lungo la costa dell'Adriatico, tra gli Appennini e il mare: qui la famiglia Bernetti ha saputo coniugare il rispetto varietale delle uve con uno stile elegante e moderno, facendo conoscere in tutto il mondo le migliori espressioni dei grandi vini delle Marche, dove la vite prospera da millenni.

