

► 7 novembre 2021

LA CANTINA DI OSIMO RILANCIA E PUNTA SUL MARKETING ESPERIENZIALE

VISITE E DEGUSTAZIONI: LA FILOSOFIA DELLA FAMIGLIA BIANCHI-BERNETTI

UMANI RONCHI AL TOP L'ENOTURISMO VOLA

di **Ilaria Traditi**

Non è solo una delle top aziende vitivinicole marchigiane, con una produzione di 3 milioni di bottiglie all'anno e oltre 20 etichette. La cantina Umani Ronchi di Osimo, di proprietà della famiglia Bianchi-Bernetti, ha fatto proprio il concetto di 'ambascador del territorio', puntando sul marketing esperienziale e spalancando le porte dei suoi vigneti sparsi tra Marche e Abruzzo a turisti. E' la mission del presidente Michele Bernetti, affiancato nel lavoro dal papà Massimo, fondatore dell'azienda.

Perché è importante far incontrare questi due mondi, quello del vino e quello dell'ospitalità?

«La valorizzazione della produzione vitivinicola non può prescindere dalla valorizzazione del territorio e delle denominazioni marchigiane. Abbiamo scelto di puntare sull'enoturismo di qualità, una nicchia con grandi prospettive di sviluppo. Anche per questo nel 2017 abbiamo rilevato il Grand Hotel Palace e aperto il winebar Wine Not? adiacente all'hotel, che propone le eccellenze del territorio in fatto di cibo e vino».

Quali altre iniziative avete messo in campo per far conoscere anche il territorio?

«Soprattutto le visite in cantina, che nel corso del 2021 hanno coinvolto 6mila persone. I percorsi passano attraverso i tre presidi: Colline del Verdicchio nei Castelli di Jesi, Conero e Abruzzo, per una superficie vitata di 210 ettari. Proponiamo nei nostri tour una visita della Sala Vinificazione e della Bottaia, seguite dalla degustazione di 3 vini iconici di Marche e Abruzzo».

Altre proposte?

«Sicuramente 'In viaggio tra Marche e Abruzzo' che prevede la degustazione di 4 vini delle terre affacciate sul Mar Adriatico: Pecorino e Montepulciano d'Abruzzo Centovie, Verdicchio Vecchie Vigne e Cumaro Conero Riserva. Poi abbiamo la 'Conero Experience' dedicata all'omonimo territorio. La quota export è al 70% ma l'Italia resta il mercato di riferimento».



Michele Bernetti e il padre Massimo (nella foto in alto) hanno trasformato l'azienda in 'ambascador del territorio'. Oltre alla cantina hanno investito in un hotel e in un wine bar. I quattro vini top sono Pecorino, Montepulciano d'Abruzzo Centovie, Verdicchio vecchie vigne e Cumaro Conero riserva.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

