



Comunicato stampa | 5 aprile 2016

IL VERDICCHIO “CASAL DI SERRA” DIVENTA BIO E SI PRESENTA AL VINITALY

Arriva la certificazione biologica per il Verdicchio prodotto da Umani Ronchi che presenterà l'annata 2015 in occasione della manifestazione fieristica di Verona. La nota cantina marchigiana inoltre è stata selezionata per il prestigioso evento di apertura della 50esima edizione del Vinitaly, la degustazione Opera Wine rivolta agli esperti internazionali. Infine, il Pelago di Umani Ronchi sarà protagonista dell'esclusiva degustazione organizzata in onore dell'enologo Giacomo Tachis.

Umani Ronchi e Vinitaly festeggeranno insieme la 50esima edizione dell'evento fieristico dedicato al vino più grande d'Italia, che si terrà come di consueto a Verona dal 10 al 13 aprile. L'azienda marchigiana infatti ha partecipato a tutte l'edizioni di questa manifestazione, unica realtà regionale presente sin dall'inizio.

Umani Ronchi ha scelto questo importante avvenimento per presentare in anteprima la nuova versione totalmente biologica del suo Verdicchio dei Castelli di Jesi “Casal di Serra”. L'azienda vinicola guidata dalla famiglia Bernetti è infatti particolarmente orgogliosa del proprio percorso di conversione alla coltivazione biologica: «Lo sforzo aziendale affrontato per arrivare a produrre una versione certificata cento per cento bio del “Casal di Serra” è stato notevole – ammette Michele Bernetti–. Parliamo del resto di una delle nostre bottiglie storiche, dalla grande tiratura e molto nota anche all'estero: per noi una sorta di biglietto da visita, che testimonia la grande attenzione che riversiamo sulla qualità e la sostenibilità delle nostre produzioni».

Partito ben quattro anni fa con la conversione del cinquanta per cento dei propri terreni dedicati al Verdicchio, il passaggio alla coltivazione biologica è proseguito fino all'anno scorso, con la futura conversione di tutti gli oltre cento ettari di proprietà nelle terre dei Castelli di Jesi. Ma la sensibilità per l'ambiente dimostrata da Umani Ronchi arriva ancora da più lontano, con la produzione totalmente bio del Montepulciano d'Abruzzo “Montipagano”, partita già nel 2001.

«Siamo convinti che questa nostra scelta – prosegue ancora Bernetti – aiuterà nel tempo anche a diffondere un messaggio legato alla qualità dei prodotti enogastronomici marchigiani come sinonimo di biodiversità, sostenibilità e salute per l'ambiente e per i lavoratori».

I fari del Vinitaly si accenderanno poi sulla cantina marchigiana anche in altre occasioni. Il Verdicchio “Vecchie Vigne” figura infatti, unica bottiglia a rappresentare la Marche, nella lista dei migliori cento vini italiani stilata dalla redazione del periodico americano Wine Spectator, pubblicazione di riferimento per il settore vinicolo nel mondo. Le etichette selezionate e i loro produttori saranno protagonisti, sabato 9 aprile, di OperaWine, l'evento di apertura rivolto agli esperti internazionali. Infine, altro importante momento che vedrà la partecipazione di Umani Ronchi, la degustazione dedicata all'enologo Giacomo Tachis, figura fondamentale della storia enoica italiana, scomparso lo scorso 6 febbraio. La degustazione riguarderà i tanti vini creati dallo stesso Tachis, tra i quali figura anche il rosso Pelago, nato a metà degli anni '90 dalla collaborazione con la cantina guidata dalla famiglia Bernetti.

Luca Socionovo
Moretti Comunicazione
tel. 071 2320927 – 929
comunica@alceomoretti.it