

DANILO TORNIFOLIA

Ancona

A Tokyo l'insegna dell'italian bar "Il Marchigiano Villa Bianchi" è accesa dal 26 novembre. Illuminata anche la stella cometa, logo inconfondibile di Umani Ronchi, azienda vinicola marchigiana, che ne è partecipe in partnership. Il quartiere è Marunouchi, nei pressi della stazione centrale della capitale, un luogo elegante e ben frequentato. Il ristorante, dove si mangia scegliendo da un discreto menù di carne e di pesce o da una lista di piccoli assaggi, fa parte della catena Dynac, una solida società quotata in Borsa, che conta ben 270 locali con 5 mila dipendenti. Il gruppo ha individuato una nuova strategia di crescita nel trasformare alcuni dei propri ristoranti di cucina generica in trattorie a forte connotazione regionale italiana, più orientate al consumo del vino. In questo nuovo locale, che funge da prototipo, i vini sono al 70% della Umani Ronchi, compresi i cru di Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva Plenio, del Conero Riserva Cumaro e vecchie annate di Pelago, anche in magnum. Di wine bar a Tokyo ne esistono, ma è unica l'idea di legare la nascita di un nuovo format con le Marche e con il vino di una cantina. Lo spiega Michele Bernetti, che è da tempo alla guida della Umani Ronchi.

"Villa Bianchi, oltre ad essere la proprietà di famiglia di mio nonno Roberto Bianchi, è il nostro Verdicchio dei Castelli di Jesi storico, che, qui, diventerà il vino della casa. Se l'esperienza dovesse rivelarsi positiva, sono pronte altre 15/20 aperture simili in tutto il Giappone". E' restio Bernetti ad ammettere che la scelta delle Marche sia stata dettata dalla forza del marchio Umani Ronchi, sinonimo da tempo in terra nipponica, di prodotti marchigiani di qualità. Ma i numeri cancellano la modestia di Michele: il 75% della produzione totale è esportato in 60 Paesi di tutti i continenti, e il 10% del fatturato viaggia da ormai 15 anni verso la nazione nipponica. Non solo. "Facciamo seminari ogni anno in giro per il Giappone parlando della cultura gastronomica delle Marche e dei nostri vini. Da qui, credo, la scelta della Dynac". La cantina non ha mai rinunciato alla ricerca di maggiore



Umani Ronchi Tre milioni di bottiglie in tutto il mondo

La stella cometa verso il Sol Levante



In alto Michele Bernetti tra le botti della cantina Umani Ronchi, poi a sinistra un particolare della bottaia e in alto l'inaugurazione del locale a Tokyo

sostenibilità per la campagna e al concetto di qualità biologica, nonostante i tre milioni di bottiglie venduti. "Ad oggi, tutta la produzione di uva abruzzese, proveniente dai 35 ettari di vigneto in attività dell'agricola di Roseto degli Abruzzi, di nostra proprietà, è certificata così come 50

L'orgoglio di Michele Bernetti per un'azienda che non si ferma mai partendo sempre dall'amore per il territorio

dei 100 ettari di Verdicchio, che, tra due anni, saranno totalmente attestati".

Il successo della cantina di Osimo nasce da un profondo amore per la propria terra. Poi, il successo del Pelago 1994, un Igt storico della cantina, con l'abbinamento del Montepulciano al Cabernet Sauvignon, che nel 1997 all'International Wine Challenge di Londra fu dichiarato "The Best Red Wine Overall", ha internazionalizzato il brand e dato spessore al progetto della Umani Ronchi, nonostante la crisi diffusa degli ultimi

anni.

Ma come ogni buon imprenditore, Bernetti non è mai contento. Un filo di preoccupazione traspare quando parla del Montepulciano del Conero, sebbene il suo Conero Riserva Campo San Giorgio abbia ottenuto il massimo riconoscimento nelle guide 2016 di Slow Wine, di Veronelli e nella guida Vini Essenziali di Daniele Cernilli. "Non è un momento facile per questa Doc. Tanti sono i motivi dietro allo stallo. Ci vogliono vini orientati più all'eleganza che alla potenza e una promozione maggiore. Ma coscienti di questa situazione, insieme a tutti gli altri operatori, stiamo preparando il rilancio della nostra denominazione".

Umani Ronchi ha messo in produzione anche due etichette da metodo classico, una delle quali dedicata al generale La Hoz, con un uva-gio, che evita di poco il rispetto del disciplinare del Verdicchio dei Castelli di Jesi. Bernetti spiega sorridendo che "La Hoz, morto sotto le mura di Ancona nel 1799, era un genio militare, ma anche un anarchico, un ribelle. Non potevamo certo noi incatenarlo nelle rigide disposizioni di un disciplinare di produzione". Davanti al suo bicchiere di vino preferito, il Barolo Villero di Vietti, alla richiesta di quale sarà la prossima etichetta, regala una notizia. "Il generale La Hoz ha bisogno di compagnia, femminile se possibile, quindi...".