

Umani Ronchi punta al raddoppio Nuovo vestito per il classico Pelago e la versione bio del Casal di Serra

Ambasciatori nel mondo del Verdicchio e del Rosso Conero, Umani Ronchi dal 1959. Dalla piccola fattoria di Cupramontana vincenti con i prodotti di alta qualità.



Quattro anni fa conversione 'eco'

Passaggio al bio quattro anni fa con la conversione del cinquanta per cento dei propri terreni dedicati al Verdicchio

Tre milioni di bottiglie Presente in 60 Paesi

L'azienda produce 3 milioni di bottiglie all'anno e oltre 20 tipologie di vino. È presente in più di 60 Paesi, in tutti i continenti

Molti riconoscimenti per la produzione

Il Pelago 2012 si è meritato le quattro viti dalla guida «Vita» dell'Ais Italia. Cinque grappoli invece per il Pleno 2013

successiva 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. L'azienda produce 3 milioni di bottiglie all'anno e oltre 20 tipologie di vino. È presente in più di 60 paesi, praticamente in tutti i continenti e ha raggiunto un posizionamento consolidato all'interno dei mercati esteri, a partire da Giappone, Svezia, Canada, Stati Uniti, Germania. Mercati eterogenei e diversificati, con una percentuale di export pari al 70% della produzione.

NUMEROSI i premi ottenuti dai vini Umani Ronchi in questa annata dalle guide. Tra gli altri i tre bicchieri dal Gambero rosso del «Campo San Giorgio» 2011 che si è guadagnato anche la menzione di «Grande vino» dalla guida Slow food e che ha totalizzato il punteggio di 95/100 nella guida essenziale Vini d'Italia Cernilli-Mondadori. Lo stesso vino per la guida Veronelli è «Super tre stelle». Il Pelago 2012 si è meritato le quattro viti dalla guida «Vita» dell'Ais Italia, mentre la guida Ais «Bibenda» ha conferito i cinque grappoli, massimo riconoscimento, al Pleno 2013 che la guida Espresso cita tra i cento vini da bere subito.

QUANDO IL PASSATO CONTA

Michele e Massimo Bernetti, alla guida della Umani Ronchi, prestigiosa azienda vitivinicola delle Marche, apprezzata in Italia e all'estero

Davide Eusebi
OSIMO (ANCONA)

LA NOVITÀ dell'anno è la nuova veste grafica del Pelago, ovvero del vino Umani Ronchi che figura tra i migliori cento d'Italia secondo le guide. Una veste più classica e tradizionale. La nuova immagine del celebre rosso, che nel 1997 vinse l'*International Wine Challenge* di Londra entrando nella lista dei vini italiani più ricercati nel mondo, arriva in coincidenza con la diciottesima vendemmia. Dicono Massimo Bernetti e l'amministratore delegato Michele Bernetti: «La storia della nostra azienda inizia nel 1959 a Cupramontana, da una piccola fattoria che poi è diventata azienda agricola - ha spiegato Massimo Bernetti - da sempre la nostra arma vincente è la qualità. Siamo stati ambasciatori nel mondo del Verdicchio e del Rosso Conero, le Marche negli ultimi anni si sono fatte strada nel mondo vitivinicolo, ottenendo visibilità anche sotto il profilo turistico». «Rinnovarsi pur restando fedeli alle proprie origini: ecco la vera sintesi dietro questo cambiamento nel nostro Pelago - aggiunge Michele Bernetti - la nuova etichetta è il frutto di un lavoro di ricerca molto accurato ed è destinata ad accompagnare questo vino per i prossimi decenni. Dopo 18 anni di produzione abbiamo deciso di regalare a questa bottiglia un cambio d'abito, un nuovo vestito

dal taglio classico, senza tempo e privo di ammiccamenti a mode e tendenze». Questo vino, ideato dall'enologo di fama mondiale Giacomo Tachis, mette insieme tre diversi uvaggi: Cabernet Sauvignon al 50%, Montepulciano al 40% e Merlot al 10%.

IL SUO NOME deriva dal greco antico pelagos, che significa mare e suggerisce appunto il carattere marino e le peculiarità organolettiche tipiche dei vini prodotti in prossimità delle coste. Il colore è un rosso rubino impenetrabile, con riflessi porpora. Al naso si liberano profumi intensi, puliti e raffinati: fragranze speziate di caffè, pepe nero, liquirizia e tabacco che si aprono su fondo di erba e fieno tipici del Cabernet. In bocca l'impatto è di frutti di bosco, vaniglia e aromi minerali; tannini importanti, ma evoluti, con sensazio-

RINNOVARE E RESTARE FEDELI

Michele Bernetti: la nuova etichetta del Pelago frutto di un lavoro di ricerca molto accurato

ni gustative in armonia con la grande corposità di questo vino. L'altra novità è la versione biologica del Verdicchio dei Castelli di Jesi «Casal di Serra». «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