



in collaborazione con Umani Ronchi

Dalle origini marchigiane all'evoluzione "adriatica"

La Cantina di Osimo (Ancona) possiede vigneti nella zona del Verdicchio e del Conero, ma anche nella vicina regione a Roseto e Morro d'Oro, per un totale di 210 ettari > Nel 2017 uscirà con un Pecorino d'élite certificato bio e il restyling del vino-icona Pelago, che compie 18 anni

Con il 2017 ormai alle porte, in casa Umani Ronchi ci si sta preparando a lanciare sul mercato alcune interessanti novità per quanto riguarda le produzioni dei vigneti abruzzesi di Morro d'Oro e Roseto. A confermarlo è Michele Bernetti, *deus ex machina* dell'azienda presieduta da suo padre Massimo: «Sì, è così! Alle attuali due etichette di Pecorino e Montepulciano, che otteniamo dai 30 ettari della nostra proprietà a Roseto degli Abruzzi, affiancheremo all'inizio del prossimo anno un Pecorino di fascia alta, caratterizzato dalla poca presenza di legno a beneficio invece di vasche d'acciaio e cemento. Il vino sarà presentato ufficialmente al prossimo Vinality, mentre più avanti, sempre nel corso dell'anno, un'altra novità riguarderà un Montepulciano d'Abruzzo Riserva». Già da tempo, del resto, la famiglia Ber-

netti ha un occhio di riguardo per la realtà abruzzese, come testimonia il fatto che l'intera superficie vitata sia coltivata in regime biologico certificato. «La nostra è una scelta tecnica ancora prima che ideologica», spiega Michele, «perché per fare agricoltura biologica ci deve essere equilibrio in natura, con quella varietà di colture, di essenze e di erbe che fanno la biodiversità. Varietà tutte che trovano vita nelle terre di proprietà e che lasciano spazio a una viticoltura capace di valorizzare al massimo le uve prodotte, senza pregiudicare la qualità dei vini. Non c'è dubbio che qui il biologico sia sinonimo di qualità».

Una filosofia che Umani Ronchi ha abbracciato *in toto* perché anche nei vigneti marchigiani del Verdicchio oltre la metà della superficie vitata è già certificata e l'altra parte è in via di conversione. Ba-

sti dire che con 150 ettari a conduzione biologica Umani Ronchi rappresenta la più grande azienda a carattere familiare del genere delle Marche. Quanto alla zona del Verdicchio, qui di recente l'azienda ha acquistato 10 ettari di vigne che prima conduceva in affitto, portando così il totale della proprietà nell'area a 110 ettari vitati, che uniti ai 30 di Roseto degli Abruzzi e di Morro d'Oro e ai 70 del Conero fanno un totale di 210 ettari. «In effetti la nostra azienda è da tempo impegnata su tre poli», spiega Michele Bernetti, «e in ognuno di essi continuano lo sviluppo e il rafforzamento del nostro lavoro. Nei vigneti del Conero, ad esempio, abbiamo individuato un cru di un ettaro e mezzo destinandolo alla produzione del Campo San Giorgio, il Conero Riserva da uve Montepulciano in purezza. Qui abbiamo realizzato una



UMANI RONCHI

via Adriatica 12
60027 Osimo (AN)
071.71.08.019
wine@umanironchi.it
www.umanironchi.com
f Umani Ronchi
t @UmaniRonchiVino
i umanironchi
UmaniRonchiWine

IN APERTURA il vigneto Busche, nell'area dei Castelli di Jesi
IN QUESTA PAGINA Massimo e Michele Bernetti; il Campo San Giorgio nasce da uve Montepulciano allevate con un insolito sistema di incrocio tra alberello e spalliera

forma di allevamento piuttosto insolita, trattandosi di un incrocio tra alberello e spalliera, con l'obiettivo di incrementare la densità fino a portarla a 8 mila piante/ha. Il risultato è stato un vino, uscito per la prima volta con la vendemmia 2009, in produzione limitata, che matura per 12 mesi in barrique, 6-8 mesi in botte e altri 12 in bottiglia». E il Pelago, che nel 1997 fu votato all'International Wine Challenge di Londra come il migliore al mondo? «Questo vino, alla produzione del quale contribuì anche Giacomo Tachis, segue ormai la sua strada, e siamo già alla diciottesima vendemmia. È diventato un grande classico, a suo tempo innovativo, che nel 2017 sarà oggetto di un profondo restyling dell'etichetta».

Non c'è dubbio, comunque, che il cuore dell'attività di Umani Ronchi resti il territorio del Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico, e in particolare le aree di Cupramontana, Montecarotto, Serra de' Conti, Maiolati Spontini e San Paolo di Jesi, situate sia alla destra che alla sinistra del fiume Esino. «Questa diversa distribuzione», spiega Michele, «ci consente di esprimere prodotti con caratteristiche diverse dovute a tipi di terreni, microclimi e altitudini variabili. Ed è quello che le quattro etichette storiche di Verdicchio che produciamo (Villa Bianchi, Casal di Serra, Vecchie Vigne e Plenio) permettono di evidenziare».

Oggi, a distanza di oltre mezzo secolo dalla fondazione, Umani Ronchi rico-

pre con pieno merito un ruolo di primo piano nella vitivinicoltura marchigiana, e i suoi 3 milioni di bottiglie all'anno sono una dimostrazione che anche con grandi volumi è possibile ottenere vini di alta qualità. Il 70% della produzione è destinata all'estero (ma negli ultimi anni la quota italiana tende a salire), con una diffusione in oltre 60 Paesi. «In effetti», è ancora Michele Bernetti a parlare, «i vini marchigiani sono molto richiesti, anche se il Verdicchio meriterebbe un'attenzione maggiore. Però è pur vero che questo è il vino che apre le porte alle altre etichette».

In ogni modo nel 2015 l'export ha segnato per l'azienda di Osimo un +4% e, soprattutto in Estremo Oriente, ci sono buone opportunità di crescita. Lo conferma l'apertura di due ristoranti: Villa Bianchi a Tokyo, in collaborazione con l'importatore giapponese, e un altro che fa parte di un'importante catena di locali. E a novembre ne apre un terzo nell'area di Ginza, sempre nella capitale. Il taglio è di trattoria-wine bar, con cucina italiana e in parte marchigiana, ma gestita da personale locale istruito in Italia. Umani Ronchi, da parte sua, contribuisce con il *know how* e con i vini dell'azienda.

