



# UNA LINEA ROSSA TRA CONERO E ABRUZZO

E con questo fanno 17. È il numero dei Tre Bicchieri in bella mostra nel medagliere di Umani Ronchi: anche in Vini d'Italia 2018 l'azienda marchigiana ha raggiunto l'alloro con il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Vecchie Vigne '15, un grande classico aziendale e del territorio. **Quasi settant'anni di storia alle spalle vissuti nel cuore delle Marche tra Cupramontana, Montecarotto e Osimo**, alle pendici del Conero dove si estendono circa 180 ettari di vigneto. Ma Umani Ronchi non si è limitata a produrre vini in questo areale: intorno al 2000, Michele Bernetti ha deciso di portare i vessilli aziendali oltre il fiume Tronto, confine sud della regione. «Abbiamo acquistato la tenuta abruzzese proprio nel Duemila - racconta il titolare di Umani Ronchi - E ci siamo fermati qui, a Roseto degli Abruzzi. La nuova azienda, 35 ettari vitati, si trova alle spalle del vecchio paese di Montepagano, al confine con Morro d'Oro, un posto che ci aveva particolarmente colpito sia per la posizione che per i terreni adatti a produrre Montepulciano di spessore». Ma perché un'azienda profondamente radicata nella sua regione ha sentito la necessità di cercare un altro luogo dove produrre vino? «È stato un passo graduale, in realtà. Da almeno un decennio avevamo iniziato collaborazioni con dei produttori abruzzesi per completare la nostra gamma con un Montepulciano d'Abruzzo, una richiesta che proveniva sempre più spesso da alcuni nostri partner storici. Il successo commerciale ci ha spinto ad avere una vera e propria base nostra per poter controllare tutte le fasi produttive, dalla vigna alla bottiglia. Ma le motivazioni non sono esclusivamente commerciali: **"integrare la nostra produzione con i vini abruzzesi** - spiega Michele - ha un senso se guardiamo alla carta fisica delle due regioni: entrambe affacciate sull'Adriatico, entrambe con un fascia collinare (in particolare quella teramana) costituita da colline disposte da sud-ovest verso nord-est. Poi è chiaro che differenze ci sono, ma fare il passo in Abruzzo per noi marchigiani è stato molto semplice». **Il link tra le due**

**aree aziendali inoltre è favorito dal vitigno, il montepulciano, che domina incontrastato nei rossi delle due regioni adriatiche**, ma che nei due areali dà vini molto differenti: il Conero con i suoi terreni argillosi dalla buona presenza calcarea risente molto degli influssi del mare e gode delle brezze estive: «È una zona più fresca rispetto a Montepagano, dove le uve maturano leggermente prima; i Montepulciano qui, grazie al clima leggermente più caldo hanno maggior struttura, colore e sono un po' più speziati. Nel Conero abbiamo delle buone maturazioni, ma normalmente si tratta di vini un pochino meno strutturati e che giocano maggiormente su eleganza e freschezza».

Ma con i nuovi vigneti abruzzesi entra in gioco anche un altro vitigno sempre più protagonista della vitivinicoltura adriatica, il pecorino: «**Il nome che abbiamo dato a questo nuovo Pecorino, Centovie**, riprende quello del piccolo paesino che sorge a poche centinaia di metri dalla nostra tenuta, in posizione sopraelevata. Al pecorino siamo arrivati dopo qualche anno: sicuramente è un vitigno che merita il successo che sta raccogliendo, regala vini molto attuali,

unisce freschezza e sapidità a una bella personalità e ricchezza, che consentono anche ai produttori di poterlo interpretare in maniera diversa, un po' come a volte accade con il Verdicchio». Parliamo di mercati: nel mondo è più facile vendere Verdicchio o Montepulciano d'Abruzzo? «Sono entrambi vitigni molto conosciuti e molto apprezzati da chi bazzica il vino italiano. Forse per il Montepulciano è più facile: è molto diffuso, ha tanti produttori che lo commercializzano e un nome assolutamente facile da ricordare. Il Verdicchio è considerato da tutti un grande classico dei bianchi italiani e per questo non manca mai nelle carte vino importanti». E il pecorino invece? «Sta iniziando la sua strada, forse impiegherà del tempo ad affermarsi con solidità nei vari mercati, ma sono certo che diventerà anche lui un classico dei vini italiani nel mondo».

**Montepulciano  
è il vitigno  
che unisce i  
vigneti della  
cantina**

A CURA DI WILLIAM PREGENTELLI

1. Massimo (a sinistra) e Michele Bernetti
2. Un grappolo di Montepulciano d'Abruzzo
3. Il nuovo Pecorino Centovie che ha ottenuto Due Bicchieri Rossi



#### I NUMERI DELL'AZIENDA

**240** ettari di vigne tra Marche e Abruzzo

**3 milioni** di bottiglie

**11,35 milioni** € di fatturato (2015)

**59** dipendenti tra la sede di Osimo e le campagne di Marche e Abruzzo

**17** Tre Bicchieri con il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore

**10** diverse etichette di vini rossi

**10** etichette dedicate ai bianchi

**2** differenti spumanti metodo classico

**1** vino dolce da muffa nobile



- ❖ Umani Ronchi
- ❖ via Adriatica, 12 - Osimo (AN)
- ❖ 0717108019 - umanironchi.com