

SPECIALE

COORDINAMENTO DI LORENZO TOSI

VITICOLTURA 4.0 SOLUZIONI PRATICHE



NOVA AGRICOLTURA IN VIGNETO
4^a EDIZIONE

7

GIOVEDÌ
GIUGNO 2018
9:00 | 17:00

dalle ore 9,00 presso Azienda Vinicola Umani Ronchi - Via della Sbrozzola - Osimo (AN)

Nova Agricoltura in Vigneto è:



Gestione
del suolo



Gestione
del sottofila



Nutrizione



Difesa



Gestione
della chioma



Valorizzazione
energetica residui



Viticultura
di collina



Varietà
resistenti

di **Lorenzo Tosi**

LA RIVOLUZIONE DEL VIGNETO DEL FUTURO

Nova agricoltura in vigneto torna per il quarto anno consecutivo e porta l'attenzione all'innovazione e alla sostenibilità nella gestione del vigneto nel cuore della regione Marche. Ad ospitarci quest'anno è l'azienda Umani Ronchi, faro della rinascita dell'enologia di questa regione nel segno della qualità, della tutela dell'ambiente e del legame con i vitigni espressione del territorio.

La quarta edizione del nostro evento itinerante si adegua e rispetta la filosofia dell'azienda guidata da Michele Bernetti dedicando attenzione al tema della biodiversità e alla gestione della chioma e del suolo in agricoltura biologica. Ma soprattutto mostra come l'attenzione per l'ambiente e il ritorno di pratiche tradizionali come la ripuntatura e la lavorazione superficiale del terreno si possano conciliare con l'evoluzione digitale della viticoltura 4.0.

Nei cinque laboratori che accompagnano le dimostrazioni dinamiche in vigneto mostreremo come le di soluzioni di agricoltura di precisione e applicazioni concrete dell'evoluzione dell'Internet of things, si abbinano a tecniche per salvaguardare la longevità dei vigneti (e quindi la qualità dei vini) e a soluzioni (DSS) per razionalizzare la gestione degli input produttivi.

Grande attenzione anche al miglioramento genetico e alle evoluzioni della genomica, con la proposta delle varietà resistenti messe a punto nel nostro paese e a nuove tecniche di ingegneria genetica che possono garantire un futuro di successo ai nostri vitigni autoctoni, arricchendoli di caratteristiche di resistenza ai funghi patogeni senza toccare il patrimonio di qualità e tipicità del loro patrimonio genetico.

Mai come quest'anno Nova realizza così l'obiettivo di realizzare sinergie inaspettate tra le frontiere più estreme dell'innovazione tecnologica e la tradizione delle buone pratiche colturali di campo.

Parte da Osimo (Ancona) la rivoluzione del vigneto del futuro.

Il programma dell'evento

Nova in vigneto,

4 edizione Osimo 7 giugno 2018

Viticultura 4.0, sistemi evoluti per soluzioni pratiche

Ore 9. - **Macchine in campo**, le dimostrazioni dinamiche delle macchine della rassegna delle innovazioni

I Laboratori in vigneto

1. Difesa di precisione. modelli previsionali e DSS a cura di Horta
2. Pratiche colturali per la longevità del vigneto a cura di Uva Sapiens
3. Vendemmia di precisione per vini di qualità a cura di Giotto Consulting
4. Gestione di sottofila e interfila in ottica bio. a cura di Agronominvigna
5. L'Internet of things entra in vigna. a cura di Matteo Balderacchi di ValorItalia

Ore 14. **Convegno**

La precisione nelle piccole cose (che fanno grande la vendemmia)

1. Climate change e stress multipli, nuova strategie per la gestione flessibile del vigneto. Alberto Palliotti (Università di Perugia) e Oriana Silvestroni (Università delle Marche)
2. Nuove tecniche di miglioramento genetico per la sostenibilità del vigneto Michele Morgante (Università di Udine)
3. Il punto sui laboratori in campo
4. Un mercato per bianchi e rossi tipici. Denis Pantini (Nomisma Wine Monitor)

Tavola rotonda: Il futuro del settore vitivinicolo marchigiano, tra misure di sostegno e mercato

Interventi di:

Alberto Mazzoni e Antonio Centocanti (IMT); Armando Falcioni e Giorgio Savini (Consorzio Tutela Vini Piceni); Michele Bernetti (Umani Ronchi); Anna Casini (Regione Marche - in attesa di conferma)

Sul Monte Conero, un faro per la viticoltura di qualità delle Marche

di **Lorenzo Tosi**

Umani Ronchi viti, terre e valori

Massimo e Michele Bernetti



MODERNI DA CINQUANT'ANNI

Di proprietà della famiglia Bianchi-Bernetti da oltre cinquant'anni, l'azienda Umani Ronchi fu fondata come Azienda Agricola nel 1957 da Gino Umani Ronchi a Cupramontana, nel cuore della zona di produzione del Verdicchio Classico, nelle Marche. Fin dagli albori l'azienda si è distinta per la produzione dei due vini più rappresentativi della regione: il Verdicchio e il Rosso Conero. Questa tradizione è mantenuta in vita da Michele Bernetti e dal padre Massimo, che ricopre il ruolo di presidente. Una dimensione familiare solida e lungimirante. Che ha saputo mettere al centro il valore della terra e delle persone. Innovando, sperimentando, investendo. Puntando su vini che valorizzano le espressioni del territorio, caratterizzati da uno stile elegante e moderno, apprezzati in tutto il mondo. Il loro dinamismo, le idee innovative sostenute da uno staff giovane e motivato ha portato nuova linfa alla viticoltura regionale. Un connubio vincente tra impegno etico ed apertura all'innovazione.

I segreti della rinascita di Verdicchio e Montepulciano

Massimo rispetto per il Conero e per un cru che ha fatto entrare le Marche nella lista dei vini più richiesti al mondo. Nova agricoltura approda quest'anno, con le sue macchine sostenibili e i suoi laboratori 4.0, in uno dei vigneti simbolo della viticoltura di qualità.

Tra i filari densi del vigneto San Lorenzo, 35 ettari alle pendici della montagna sacra per i Dori (che la scelsero per costruire una delle colonie più settentrionali della Magna Grecia) si è infatti costruito il destino di rossi di qua-

lità come Pelago e Campo San Giorgio, che fanno da battistrada alla rinascita della viticoltura marchigiana. Merito dell'impegno della famiglia Bianchi Bernetti che, partendo dal piccolo vigneto originario di Cupramontana (v. riquadro), ha saputo costruire una storia di viti, di terre e di valori.

Dieci località, tre denominazioni

Da Serra de Conti fino a Roseto degli Abruzzi, l'azienda gestisce oggi una superficie di 210 ettari, distribuiti in 10 località e 3 denominazioni (Conero, Castelli di Jesi, Abruzzo), tutti accomunati dalla stessa strategia di valorizzare i vitigni espressione del territorio, Verdicchio e Montepulciano su tutti.

«Non abbiamo fatto nulla di straordinario - commenta **Michele Bernetti**, titolare dell'azienda - semplicemente cercato di fa-



Il vigneto San Lorenzo e Osimo all'orizzonte

Cru San Lorenzo in pillole

Vitigni coltivati	Montepulciano 30 ettari, Sangiovese 1 ettaro, Cabernet Sauvignon 2 ettari, Merlot 2 ettari
Tipologia del suolo	molto profondo, franco argilloso limoso, molto calcareo
Esposizione	sud-est; sud-ovest
Altitudine	100/150 m. sul livello del mare
Anno di impianto	1989 e 2012
Sesti di impianto	da 2,1 a 3 metri tra le file, da 0,6 a 1,5 metri sulla fila
Densità delle viti	2976 - 7936 viti/ha
Forma di allevamento	Cordone speronato; Guyot
Produzione	50-90 q./ha
Superficie totale	35 ettari
Vini prodotti	Cúmaro, San Lorenzo, Pelago, Campo San Giorgio.

re emergere una strategia che partiva dalla cura del dettaglio e dalla volontà di dare il giusto valore all'espressione del territorio e dei suoi vitigni». All'interno di una zona produttiva caratterizzata da frammentazione e da corpi aziendali medio-piccoli, Bernetti ha saputo tramutare questo apparente punto di debolezza in punto di forza, puntando sulla profondità di gamma e a un'apertura al mercato internazionale in un'epoca, gli anni '80-'90, in cui questa scelta era ben poco condivisa.

La ricerca del territorio migliore

Una ricerca continua, quasi spasmodica, della "terra migliore" che si è accompagnata all'applicazione delle più evolute tecniche agronomiche ed enologiche. In questo percorso Bernetti ha valorizzato e rinnovato (la

quota del rinnovo degli impianti è arrivata in 30 anni all'85%), investito e puntato sulle chance dei vitigni autoctoni delle Marche. «Nel nostro "percorso" siamo partiti dal Montepulciano e dal Verdicchio fino a recuperare anche vitigni come il Pecorino e il Lacrima di Morro d'Alba, dandoci sempre e comunque obiettivi enologici qualitativamente alti».

La riscossa internazionale

Lo spartiacque che ha convinto Bernetti a perseverare nel suo impegno è costituito dal riconoscimento internazionale ottenuto da Pelago, il Rosso Conero premiato in occasione dell'International Wine Challenge di Londra del 1998. «Merito dell'intuizione del nostro gruppo di tecnici - ricorda Bernetti -. La nostra volontà era quella di valorizzare



Bernetti e una bottiglia di Pelago, il top di gamma che ha portato attenzione alle Marche

e fare conoscere le potenzialità del Montepulciano. Il Pelago è un vino che conserva lo stile e la personalità delle uve autoctone, insieme alla complessità e al profilo aromatico delle uve bordolesi. Oggi, nello stesso vigneto san Lorenzo, lo stesso impegno viene riversato nel valorizzare anche il Montepulciano in purezza del progetto Campo San Giorgio».

Sostenibilità e innovazione vanno a braccetto

Una ricetta che mette insieme ingredienti apparentemente contrastanti: un forte approccio etico che si concretizza nel rispetto dell'ambiente e in una grande considerazione del territorio e della biodiversità. Ma anche una grande attenzione e curiosità verso le più avanzate frontiere tecnologiche, dalla viticoltura di precisione, alle irroratrici a recupero prodotto, dalle concimatrici a rateo variabile, alla digitalizzazione, «Nova agricoltura dimostra che è proprio dalle sinergie tra sostenibilità e innovazione che vengono le migliori chance per il vino italiano. Obiettivi che condividiamo e che ci hanno spinto a questa positiva collaborazione con Edagricole». Espositori e visitatori di Nova si troveranno a



Grappoli di Montepulciano, vitigno chiave della denominazione Rosso Conero



Botti e Barrique nella nuova grande cantina della sede di Osimo di Umani Ronchi



operare in un ambiente caratterizzato dalla scelta verso una gestione biologica del vigneto. «Una scelta tecnica prima che ideologica, perchè per fare agricoltura biologica bisogna preoccuparsi di garantire il maggiore grado di equilibrio possibile, favorendo la biodiversità dell'agroambiente».

Reagire al global warming

Una ricerca dell'equilibrio che negli ultimi anni è stata messa a dura prova dagli effetti dei cambiamenti climatici. Il vigneto San Lorenzo, oltre ad essere uno dei cru più pregiati di Umani Ronchi, è infatti anche il terreno dove l'azienda misura la sua propensione all'innovazione, applicando tecniche di gestione sostenibili (la prima irroratrice a recupero prodotto delle Marche ha operato proprio tra questi filari) e sperimentando nuovi sesti d'impianto in grado di esaltare la qualità delle produzioni. «Puntando prima sulla densità - spiega **Luigi Piersanti**, responsabile tecnico agronomico dell'azienda -. Quando abbiamo investito sul Conero abbiamo tro-

vato infatti sesti d'impianto piuttosto larghi, un doppio guyot con tre metri tra le file. negli anni '90 abbiamo rinnovato l'impianto puntando invece sul cordone speronato, con sesti ridotti anche a 2,1 per 0,6 metri sulla fila. Ma l'impatto del global warming ci ha spinto a cambiare strada negli ultimi tempi, allargando a 2,6 metri la distanza dell'interfila per sottrarre le viti dagli effetti dei possibili stress estivi».

Effetto mitigazione

Che si fanno sentire anche nelle Marche. Certo, il regime pluviometrico della sponda adriatica è migliore di quello tirrenico e la biodiversità del paesaggio agrario marchigiano non ha solo un effetto positivo per il turismo, ma anche sulla mitigazione climatica. Il climate change però si sente anche tra queste valli, spingendo i produttori più accorti ad adottare contromisure tecniche per salvaguardare la ritrovata espressione di qualità dei vitigni autoctoni marchigiani.

LA GAMMA

Dall'eccellenza di Pegaso, lanciato sulla ribalta mondiale dal premio riscosso all'International Wine Challenge di Londra del 1998, ai continui riconoscimenti al Verdicchio Vecchie Vigne e ora anche al Montepulciano in purezza Campo San Giorgio. Dietro alla gamma di 24 etichette offerte oggi da Umani Ronchi c'è un patrimonio di conoscenze per salvaguardare i profumi e le emozioni di questo angolo delle Marche e dell'Abruzzo. Un impegno che trova riconoscimenti commerciali in 60 mercati di tutti i continenti, a partire da Giappone, Svezia, Canada, Stati Uniti, Germania. Vini riconosciuti e apprezzati in tutto il mondo anche grazie alla fitta rete di contatti costruita negli anni, all'ascolto attivo dei mercati, ma soprattutto alla capacità dell'azienda di esser rimasto sempre fedele al concetto di qualità. Da 10 anni, Umani Ronchi fa parte dell'Istituto del Vino di Qualità che unisce 19 grandi marchi del vino italiano.