



UMANI RONCHI, MIRACOLO ITALIANO

Dagli anni Cinquanta rappresenta le Marche del Verdicchio e del Rosso Conero nel mondo, sempre seguendo una visione fatta di tipicità dei vini e sostenibilità delle produzioni che oggi coinvolge anche il territorio abruzzese

di Antonio Stanzone



Gli anni Cinquanta sono gli anni della rinascita per eccellenza. Dopo la seconda guerra mondiale e la costituzione della Repubblica Italiana nel 1948, sarà il decennio a metà del secolo ad apportare quella spinta propulsiva per il benessere della Penisola. A partire dal 1951, sono tantissimi gli eventi rilevanti in fatto di comunicazione, politica e società in Italia e nel mondo: in ordine di tempo, solo per citarne alcuni, il Festival di San Remo, il regno di Elisabetta II, il primo telegiornale italiano e la scoperta della struttura del DNA nel 1953. Il 3 gennaio del 1954 viene messa in onda la prima trasmissione RAI, nel 1955 è il turno della Metropolitana di

Roma, mentre nel 1957 si assiste a un vero e proprio prodigio italiano: la nascita della **FIAT 500**, che venne mostrata a Roma il 1° luglio, in anteprima all'allora Presidente del Consiglio Adone Zoli, all'interno dei giardini del Viminale e, il giorno successivo, al circolo Sporting di Torino, al mondo intero, presentata dallo storico amministratore delegato Vittorio Valletta insieme ai vicepresidenti Gianni Agnelli e Gaudenzio Bono. Tuttavia il 1957 non vide salire agli onori della cronaca solo il lancio dell'utilitaria italiana per eccellenza, giacché nelle Marche, esattamente a Cupramontana, nel cuore del Verdicchio Classico, in controtendenza con quanto



avveniva nel resto del Paese dove lo spopolamento delle campagne in favore delle grandi aree industrializzate sembrava una emorragia inarrestabile, nasceva la cantina Umani Ronchi, oggi una delle realtà vinicole più importanti e famose d'Italia. L'obiettivo era semplice: fare vino di territorio dando una scossa economica positiva a un ambiente rurale non proprio ricco negli anni della ricostruzione. Appena qualche anno più tardi, la famiglia Bianchi Bernetti ne rileva il marchio, assumendo la *leadership* della neonata azienda. Nel 1969, a Osimo, viene inaugurata la nuova cantina destinata alla produzione e alla vinificazione del Rosso Conero. Da subito l'obiettivo di **Massimo Bernetti**, che assume il controllo gestionale dell'azienda, è incrementare la produzione, affiancando il Rosso Conero al Verdicchio; aumentare la superficie vitata

ed espandere il proprio raggio d'azione oltreconfine, sbarcando soprattutto sul mercato inglese e tedesco. In quegli anni, Umani Ronchi comincia la sua scalata sul territorio regionale e non, avviando un processo di acquisizione di nuovi appezzamenti vitati, tanto da arrivare a controllare una superficie a vite di ben 210 ettari, distribuiti tra Marche e Abruzzo, che corre parallelamente al mare Adriatico. La ricerca della qualità, volta all'individuazione di nuovi *terroir*, porta negli anni Ottanta alla nascita di alcuni vini diventati oggi cult, come il **Cùmaro**. Negli anni Novanta entra in azienda un giovane promettente, Michele, figlio di Massimo, che da subito, in collaborazione con il padre, decide di intervenire con un ammodernamento tecnico dell'intera filiera aziendale, modificando la visione con una ventata di freschezza fatta di

idee innovative come l'adozione di sistemi agronomici e di cantina all'avanguardia e la collaborazione con **Giacomo Tachis**, una delle più brillanti menti dell'enologia mondiale e padre di alcuni dei più famosi e ricercati vini italiani nel mondo. Dalla cooperazione con l'enologo piemontese e da un attento studio sull'interazione dei vitigni internazionali nel territorio marchigiano nasce, nel 1994, il **Pelago**, oggi è uno dei vini rossi più famosi e apprezzati al mondo, blend di Montepulciano, Cabernet sauvignon e Merlot.

Le novità e i successi di fine secolo non si fermano al lancio del neonato vino ma, verso la fine degli anni Novanta, parte un nuovo e forse ancor più ambizioso progetto: l'acquisizione di un vigneto e la costruzione di una nuova cantina dedicata al **Montepulciano**, vitigno re d'Abruzzo ma anche delle stesse Marche.

A tal proposito Michele Bernetti ci confida che «l'idea di acquistare vigneti e creare una nuova cantina in Abruzzo nasce dalla continua interazione con degli importatori che chiedevano, a più riprese, il Montepulciano; così si è deciso di puntare su un territorio per tanti aspetti simile a quello del Conero e non lontano da questo, circa 130 chilometri, nel quale il suddetto vitigno si esprime al meglio». Un approccio che denota umiltà, lungimiranza e una spasmodica attenzione al mettersi in gioco per stare al passo coi tempi e rispondere prontamente alle esigenze di un mercato ogni giorno più attento alla qualità e all'identità dei prodotti. Umani Ronchi, però, non è solo attenzione e proiezione verso le richieste del mercato nazionale e internazionale, basti pensare che nonostante le dimensioni dell'azienda, tutt'altro che modeste,

In apertura, panoramica dei vigneti sotto al monte Conero. A sinistra, Michele Bernetti in cantina. Sotto, i nuovi vigneti di Montepulciano in Abruzzo.



oggi rappresenta una realtà in cui tutte le colture sono a conduzione biologica, denotando un impegno importante per la salvaguardia dell'ambiente attraverso una gestione sostenibile dei propri fondi vitati. I *terroir* d'elezione dell'intera produzione aziendale sono i classici e storici Verdicchio e Conero nelle Marche, dove anche per ragioni di superfici vitate è concentrata la maggior parte della produzione, cui poi si aggiunge l'Abruzzo, diventato, negli anni, sempre più un *asset* di sicura qualità e affidamento, segno tangibile di un miracolo italiano nato negli anni Cinquanta e protrattosi, felicemente, nel tempo.

UMANI RONCHI

Via Adriatica, 12
60027 Osimo AN
Tel. 071 7108019
wine@umanironchi.it
umanironchi.it

Le degustazioni

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE CASAL DI SERRA VECCHIE VIGNE 2016

VARIETÀ: VERDICCHIO
ALC. 13,5%
MATURAZIONE: CEMENTO (10 MESI)
EURO 22
Affascinante colore giallo dorato.

L'olfatto è tipico, con sentori di frutta matura e tropicale dove spiccano sentori di susina,

ananas e frutto della passione; emergono toni speziati di salvia, sbuffi iodati e note leggermente mentolate. L'assaggio è pieno, elegante, corrispondente e verticale. Piacevole la nota ammandorlata finale, chiusura fresca e sapida.

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI RISERVA DOCG CLASSICO PLENIO 2016

VARIETÀ: VERDICCHIO
ALC. 13,5%
MATURAZIONE: ACCIAIO (12 MESI PER IL 60%) E CEMENTO (12 MESI PER IL 40%)



EURO 22

Giallo paglierino con riflessi dorati alla vista, dall'olfatto dolce di frutta matura, fiori gialli, spezie e miele. Spiccano sentori di susina e nespola, seguiti da fieno, timo e cenni salmastri. Dinamico, teso ed equilibrato il sorso, con una spiccata vena acida che lascia intravedere il lungo potenziale in longevità. La chiusura è sapida, leggermente ammandorlata e molto persistente, con ritorni di mela e susina.

**COLLI APRUTINI
IGT PECORINO
CENTOVIE 2016**

VARIETÀ: PECORINO
ALC. 13%
MATURAZIONE: TONNEAU (12 MESI PER IL 50%) E CEMENTO (12 MESI PER IL 50%)

EURO 21

Vestito di giallo paglierino, il ricco olfatto si apre su sentori fruttati e agrumati, non mancano i cenni floreali con i fiori di campo in primo piano, dal sottofondo emergono toni speziati e di erbe aromatiche, il sorso equilibrato regala un finale sapido e persistente.

**CONERO
DOCG RISERVA
CUMARO 2014**

VARIETÀ: MONTEPULCIANO
ALC. 13,5%

MATURAZIONE: BARRIQUE (14 MESI)

EURO 23

La veste rosso rubino introduce un *bouquet* ricco e goloso di frutti rossi maturi che dominano i sentori di sottobosco.

Emergono inoltre cenni di viola appassita, spezie e tostature. Il sorso è ricco e pieno, dalla buona trama tannica e finale fresco con ricordi di cacao e caffè.

**MARCHE IGT
ROSSO PELAGO
2014**

VARIETÀ:
MONTEPULCIANO 50%,
CABERNET SAUVIGNON
40%, MERLOT 10%
ALC. 13,5%

MATURAZIONE: BARRIQUE (14 MESI) E BOTTIGLIA (12 MESI)

EURO 27

L'intrigante colore rosso rubino regala le prime emozioni che si amplificano con un *bouquet* olfattivo ampio e verticale. Gli aromi si aprono su toni di pepe nero e caffè seguiti dalle spezie dolci, dal cuoio e dai frutti rossi in confettura, accompagnati da

radice di liquirizia. Il sorso è fine, elegante ed equilibrato, percorso da frutti rossi come visciola e mora. I tannini, in bella mostra, sono setosi e carezzevoli, e il finale, molto persistente, chiude su toni di cioccolato.

**CONERO DOCG
RISERVA CAMPO
SAN GIORGIO 2013**

VARIETÀ: MONTEPULCIANO
ALC. 13,5%

MATURAZIONE: BARRIQUE (12 MESI) E BOTTE (12 MESI)

EURO 60

Le *nuance* rosso rubino cedono il passo al ricco e leggiadro olfatto, segnato da un ampio ventaglio aromatico di macchia mediterranea, piccoli frutti rossi (ribes e mirtillo), spezie (pepe nero, liquirizia e anice stellato), sentori di sottobosco, humus e tabacco. L'assaggio è molto elegante ed equilibrato, le componenti dure si bilanciano alla perfezione con quelle morbide. Nobili e levigati, i tannini lasciano spazio a un finale ricco e armonico.

