



## IMPRESE. Umani Ronchi punta sull'Abruzzo: nuova cantina e nuovo Montepulciano

a cura di Loredana Sottile

Se dici Umani Ronchi pensi immediatamente alle Marche. Tuttavia, adesso, la cantina di Osimo, sta creando una sua roccaforte anche nel vicino Abruzzo. **Il progetto interregionale in realtà, è iniziato nel 2000, con 35 ettari coltivati a biologico** a Roseto degli Abruzzi a circa 200 metri sul livello del mare e con alcuni filari che si allungano fino al territorio di Morro d'Oro. Stanno, invece, per iniziare i lavori per una nuova cantina, sempre nel comune di Roseto degli Abruzzi. “In questi anni” spiega il titolare **Michele Bernetti** “per la produzione in Abruzzo ci siamo appoggiati a cantine terze. Però una piccola struttura era ormai necessaria per curare i dettagli produttivi e poter accentrare alcune fasi di lavorazione, come ad esempio l'invecchiamento. Il progetto prevede, infatti, oltre all'area di vinificazione una zona dedicata all'affinamento del vino in contenitori di varie tipologie: legno grande, legno di media dimensione e cemento. Si tratterà quindi di una struttura di circa 500mq, molto integrata nel paesaggio che la circonda e attenta all'enoturismo, con sala degustazione e terrazza con vista”. D'altronde la vista è di quelle meritano:

sul Gran Sasso e sul Mare Adriatico allo stesso tempo. La posa della prima pietra non è ancora stata fatta, ma si dovrebbe partire entro l'inizio del nuovo anno e terminare in 8-9 mesi. Il progetto è dell'architetto marchigiano Marco Vignoni che si era già occupato della Bottaia di Osimo. Pa-



rallelamente, sempre in tema di accoglienza, inizieranno i lavori di restauro della vecchia casa colonica, a pochi metri dalla nuova cantina. In totale si tratta di un investimento di circa un milione di euro. Nel frattempo, è stato lanciato il Montepulciano d'Abruzzo Centovive firmato Umani Ronchi (9 mila bottiglie). “Si chiude un cerchio iniziato qualche anno fa” commenta Bernetti “ora la linea Centovive (dal nome del piccolo paesino che sorge a poche centinaia di metri dai vigneti aziendali; ndr) è completa: un Pecorino, un Rosato e finalmente anche il Montepulciano, l'anima più vera di questa terra abruzzese su cui abbiamo deciso di puntare”.

### IN CIFRE

**35 in Abruzzo.**

**210 ettari vitati**  
(110 Verdicchio, 65 Conero, 35 Abruzzo)

**3 milioni di bottiglie prodotte**

**35% del mercato in Italia**