

Chiave vincente diversificare la produzione Solo un 10% per ogni Paese

L'azienda ha 210 ettari di proprietà, di questi 110 sono coltivati a Verdicchio nelle Marche, 70 a Rosso nell'area del Conero e 32 ettari in Abruzzo



Umani Ronchi, i pionieri del Verdicchio

Davide Eusebi
 OSIMO (ANCONA)

MICHELE BERNETTI, titolare di Umani Ronchi assieme al papà Massimo, anche quest'anno ha portato a casa i migliori riconoscimenti nelle varie guide sui vini.

Qual è il segreto del vostro successo che dura da 60 anni?

«Diversificare la produzione e la commercializzazione. In un Paese piazziamo al massimo il 10 per cento della nostra produzione. Poi abbiamo investito nella qualità dei vigneti. Non siamo mai stati ostaggi del mercato: abbiamo i nostri vigneti, siamo autosufficienti per uve come Verdicchio e Rosso Conero e questo ci dà la forza di avere un vino di alta qualità. Non compriamo uve da terzi».

Si aspettava che il Verdicchio diventasse uno dei vini bianchi italiani più apprezzati nel mondo?

«Sì, ci abbiamo sempre creduto. Produciamo il nostro Verdicchio Casal Di Serra dal 1983, ben prima del boom del Verdicchio. Abbiamo rinnovato gli impianti e cercato i migliori cru del Verdicchio per avere un prodotto sempre migliore».

«Si beve il Verdicchio Umani Ronchi?»

«Si beve al ristorante: il Verdicchio è un po' più amaro dal punto

di vista aromatico, ma è molto ricco di sapore e sapido e dunque molto adatto agli abbinamenti con il pasto. Abbiamo anche smentito la convinzione che il Verdicchio fosse un vino esclusi-

vamente da pesce».

Dalle Marche arrivano grandi rossi, qual è quello che vi ha dato più soddisfazione?

«Il Pelago, da uve Montepulciano, Cabernet e Merlot, premiato al Wine challenge di Londra nel 1997, sbaragliando una concorrenza formidabile. L'annata '94 di questo vino è stata battuta all'asta a Londra da Christie's per 500mila lire che era una cifra molto importante per quei tempi».

Il Rosso Conero?

«Rappresenta la versione elegante del Montepulciano ed è la denominazione più a nord di questo vitigno. Il nostro Rosso Conero si trova vicino al mare, ha un clima ventilato, più fresco durante l'estate, tutti fattori che ci danno un vino più fruttato, fresco e moderno. Cerchiamo eleganza più che forza in tutti i nostri vini. La struttura può apparire inferiore, ma acidità, freschezza e tannini morbidi sono ottime premesse per l'abbinamento coi cibi».

Qual è la novità dell'anno?

«Il primo Pecorino igt bio interamente prodotto a Roseto degli Abruzzi, affinato in botte grande per una parte. Un vino molto fresco, con una bella acidità».

Cantina prolifica: quasi tre milioni di bottiglie E il 70% va in Scandinavia, Usa e Canada

LA CANTINA Umani Ronchi è stata fondata nel 1958 da Gino Umani Ronchi. La prima sede è stata a Cupramontana. Poi la famiglia Bernetti (i soci) dal 1968 diventa proprietaria e trasferisce la sede ad Osimo, sempre in provincia di Ancona. L'azienda ha 210 ettari di proprietà, di questi 110 sono coltivati a Verdicchio nelle Marche, 70 a Rosso nell'area del Conero e 32 ettari in Abruzzo. Complessivamente sono 80 gli ettari a biologico, di cui 50 a Verdicchio. Umani Ronchi produce 2 milioni e 800mila bottiglie all'anno. Il settanta per cento della produzione va all'estero, in sessanta Paesi. Il principale mercato è il nord Europa e la Scandinavia in particolare, ma ci sono anche Canada, Stati Uniti, Giappone in cui Verdicchio, Rosso Conero e Montepulciano d'Abruzzo sono molto diffusi. Le cantine di vinificazione sono tre: il Verdicchio viene prodotto a Castelbellino nella zona classica, il Rosso Conero a Osimo e il Montepulciano a Roseto degli Abruzzi. I vini Umani Ronchi sono distribuiti in tutta Italia. L'enologo è Giacomo Mariotti assistito da Beppe Taviola. I titolari Massimo e Michele Bernetti puntano sul rapporto qualità-prezzo e sulla ampia offerta di tipologie.

I quattro gioielli della casa



Cùmaro Conero Riserva DOCG

Grande compagno di carni rosse al sangue

Euro 20,00



Pelago Rosso IGT

Uve autoctone e aroma delle uve bordolesi

Euro 30,00



Vecchie vigne Verdicchio Castelli di Jesi

Doc Classico Superiore, vigneti di 35 anni

Euro 16,00



Centovie Colli Aprutini Pecorino

Le Uve della tenuta sono biologiche

Euro 14,00