

UMANI RONCHI

La rinascita del Conero

Il Conero è un monte a tutti gli effetti anche se per pochi metri non raggiunge la quota per essere definito tale. Qui la Riviera sembra avere un sussulto che spezza la piatta striscia che va da Trieste al Gargano. Alle spalle c'è il territorio di una delle più antiche Doc d'Italia, quella del Rosso Conero. Qui la cantina Umani Ronchi è un riferimento assoluto

Dopo alcuni anni di latitanza, il nome della Doc Rosso Conero torna nella lista dei Tre Bicchieri: tutto merito di Umani Ronchi e della sua Riserva Campo San Giorgio '11. «La prima annata prodotta è stata la 2009 – racconta Michele Bernetti, proprietario e ad dell'azienda – ma quello del Campo San Giorgio è un progetto che parte circa quindici anni fa, quando impiantammo un nuovo vigneto di montepulciano nella particella che dà il nome al vino». Rosso Conero Doc e Conero Docg sono le denominazioni a base montepulciano più a nord della Penisola: la

Doc nasce nel 1967 (la Docg arriverà nel 2004 per le versioni Riserva), in un periodo in cui buona parte del vigneto marchigiano era occupato dal sangiovese. «Per coniugare la forza del montepulciano con la potenzialità di questo territorio nel dar vita a vini eleganti – spiega Bernetti – abbiamo impiantato un vigneto con alta densità di ceppi per ettaro, con una sorta di alberello bilanciato da una sovrastante parete foliare a spalliera». Le prime due annate avevano già attirato la nostra attenzione, ma è su questa 2011 che abbiamo trovato la quadratura del cerchio, una sinte-

IL PELAGO BORDOLESE MARCHIGIANO

Tra i molti successi dell'azienda marchigiana non possiamo non menzionare il Pelago. «Nacque nel 1994. Noi della proprietà volevamo produrre un taglio bordolese; fu Giacomo Tachis, che in quel periodo collaborava con la nostra azienda, a suggerirci di utilizzare anche il Montepulciano, tra l'altro con una percentuale elevata, ben il 45%». Nel 1997 quell'annata di Pelago vinse il premio come Miglior Vino Rosso all'International Wine Challenge di Londra. «Poi, nel 2006, fu la volta dei Tre Bicchieri, una sorta di sigillo sul valore di quel vino... Con l'annata 2012, che andrà sul mercato intorno a dicembre, arriveremo alle diciotto vendemmie: una sorta di maggiore età. Per questo lanceremo una nuova etichetta, più classica e compassata, come è giusto per un vino che raggiunge l'età matura».

VECCHIE VIGNE VERDICCHIO DELL'ANNO 2012

Nel palmarès dell'azienda figura anche il premio di Bianco dell'Anno, conseguito con il Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Vecchie Vigne '09, nella Guida 2012. «La 2009 fu un'annata regolare, l'ideale per fare un grande vino – racconta Michele – il Vecchie Vigne era un progetto nato da qualche anno, sul quale stavamo sperimentando strade diverse. Nel 2001, prima annata di produzione, lo raccogliemmo quasi come una vendemmia tardiva. Con gli anni, insieme a Beppe Caviola, abbiamo deciso di alleggerirlo, rendendolo più fresco e lasciando che le uve di questo vigneto impiantato negli anni '70 si esprimessero al meglio. Il premio di Bianco dell'Anno fu il traguardo di quel percorso. La gioia fu indescrivibile e iniziarono ad arrivare le telefonate: tra i primi a complimentarsi ci fu Ampelio Bucci, uno dei protagonisti del Verdicchio. Inutile dire che fu un grande onore».



MICHELE BERNETTI



UMANI RONCHI |
OSIMO (AN) |
WWW.UMANIRONCHI.COM

si perfetta di carattere e raffinatezza che – riporta la guida Vini d'Italia 2017 – “ridisegna nuovi concetti di eleganza e mineralità che si possono raggiungere con il Montepulciano del Conero”.

Ma Umani Ronchi non è solo Conero. L'azienda, in quasi settant'anni, è cresciuta esponenzialmente. Oggi produce circa tre milioni di bottiglie ed esporta il 70% della produzione in oltre 60 Paesi. I 70 ettari coltivati nei dintorni di Osimo vanno sommati ai 110 ettari nell'areale del Verdicchio, tra Cupramontana, culla dell'azienda, e Montecarotto, e altri 35 ettari in Abruzzo. Fu proprio un Verdicchio, il Casal di Serra '99 ad aprire la lista dei 16 Tre Bicchieri, conseguiti in questi trent'anni di Vini d'Italia. «Fu un traguardo importante non solo per il prestigio del premio, ma soprattutto perché il nostro Verdicchio era uno dei vini meno costosi della Guida – commenta Michele – Quel

riconoscimento venne assegnato a un vino che veniva tirato in 100mila bottiglie e certificava la qualità diffusa del nostro vigneto e delle uve».

Il passato è pieno di allori, ma anche il futuro sembra brillante. La conversione al biologico, iniziata nel 2001 nel vigneto abruzzese («Non una moda, ma quasi un atto etico nei confronti del nostro territorio e dei nostri collaboratori» spiega Bernetti), procede a gonfie vele: nel 2015 è arrivata la certificazione per circa il 50% dei vigneti di verdicchio e la metà restante verrà certificata nel giro dei prossimi due anni. «Guardando al domani – sorride Bernetti – vedo un'azienda ancora più solida non solo dal punto di vista economico, ma soprattutto nella struttura, nell'impostazione e nel gioco di squadra. Inoltre spero che venga riconosciuto sempre di più il valore reale dei nostri vini e delle nostre denominazioni; abbiamo avuto successo ma possiamo e dobbiamo fare di più».