

## Il Verdicchio "Casal di Serra" diventa bio e si presenta al Vinitaly

By admin on April 6, 2016



Arriva la certificazione biologica per il celebre bianco prodotto da Umani Ronchi, che presenterà l'annata 2015 proprio in occasione della 50esima edizione dell'importante fiera di Verona. La cantina marchigiana sarà poi protagonista anche del prestigioso evento di apertura Opera Wine, rivolto agli esperti internazionali, e presente con il suo Pelago alla degustazione organizzata in onore dell'enologo Giacomo Tachis.

Umani Ronchi e Vinitaly festeggeranno insieme la 50esima edizione dell'evento fieristico dedicato al vino più grande d'Italia, che si terrà come di consueto a Verona dal 10 al 13 aprile. L'azienda marchigiana ha infatti preso parte a tutte le edizioni della manifestazione, unica realtà regionale presente sin dall'inizio, e ha scelto proprio l'importante finestra veronese per presentare in anteprima la nuova versione totalmente biologica del suo Verdicchio dei Castelli di Jesi "Casal di Serra".

L'azienda vinicola guidata dalla famiglia Bernetti è infatti particolarmente orgogliosa del proprio percorso di conversione alla coltivazione biologica: «Lo sforzo aziendale affrontato per arrivare a produrre una versione certificata cento per cento bio del "Casal di Serra" è stato notevole – ammette Michele Bernetti–. Parliamo del resto di una delle nostre bottiglie storiche, dalla grande tiratura e molto nota anche all'estero: per noi una sorta di biglietto da visita, che testimonia la grande attenzione che riversiamo sulla qualità e la sostenibilità delle nostre produzioni».

Partito ben quattro anni fa con la conversione del cinquanta per cento dei propri terreni dedicati al Verdicchio, il passaggio alla coltivazione biologica è proseguito fino all'anno scorso, con la successiva conversione di tutti gli oltre cento ettari di proprietà nelle terre dei Castelli di Jesi. Ma la sensibilità per l'ambiente dimostrata da Umani Ronchi arriva ancora da più lontano, con la produzione totalmente bio del Montepulciano d'Abruzzo "Montipagano", partita già nel 2001.

«Siamo convinti che questa nostra scelta – prosegue ancora Bernetti – aiuterà nel tempo anche a diffondere un messaggio legato alla qualità dei prodotti enogastronomici marchigiani come sinonimo di biodiversità, sostenibilità e salute per l'ambiente e per i lavoratori».

I fari del Vinitaly continueranno poi ad accendersi sulla cantina marchigiana anche in altre occasioni. Il Verdicchio "Vecchie Vigne" figura infatti, unica bottiglia a rappresentare le Marche, nella lista dei migliori cento vini italiani stilata dalla redazione del periodico americano Wine Spectator, pubblicazione di riferimento per il settore viticolo nel mondo. Le etichette selezionate e i loro produttori saranno protagonisti, sabato 9 aprile, di Opera Wine, l'evento di apertura rivolto agli esperti internazionali.

Infine, altro importante momento che vedrà la partecipazione di Umani Ronchi, la degustazione dedicata all'enologo Giacomo Tachis, figura fondamentale della storia enoica italiana, scomparso lo scorso 6 febbraio. La degustazione riguarderà i tanti vini creati dallo stesso Tachis, tra i quali figura anche il rosso Pelago, nato a metà degli anni '90 dalla collaborazione con la cantina guidata dalla famiglia Bernetti.

**UMANI RONCHI**

# Dai bianchi d'annata ai grandi rossi Tutte le novità allo stand del Vinitaly

**AL VERTICE**

Massimo e Michele Bernetti titolari di Umani e Ronchi, un pezzo di storia dell'enologia marchigiana



UNA superficie vitata di 200 ettari, 185 km di filari e 10 vigneti, vini premiati a livello internazionale ed esportazioni in tutto il mondo: Umani Ronchi è un pezzo di storia dell'enologia marchigiana. La Cantina di Osimo, che ha scritto pagine importanti nella vicenda internazionale di Verdicchio dei Castelli di Jesi e Rosso Conero, presenterà al Vinitaly le sue ultime novità. A cominciare dai vini bianchi annata 2015, i bianchi più giovani come Fortunae, Villa Bianchi, Babylon, Vigor e Vellodoro. «L'annata particolarmente felice – dice il titolare Michele Bernetti – ha accentuato le loro caratteristiche naturali e il risultato è una gamma di vini freschi, dalla spiccata bevibilità, immediata piacevolezza e con aromi intensi. Ma se questi sono i tratti comuni a tutti, con l'annata 2015 ogni vino è riuscito ad esprimere al meglio le caratteristiche del proprio vitigno». Ecco dunque

quello che potrete scoprire nel padiglione 7 stand E 4 fino a mercoledì 13 aprile: «Nel Bianchello del Metauro Fortunae – spiega Bernetti – si percepisce immediatamente l'aroma di mela golden e la spiccata freschezza, mentre nel Verdicchio Villa Bianchi si avverte il tipico carattere minerale, ma anche note di frutti a polpa bianca e fiori di campo. Passerina Vigor e Pecorino Vellodoro sono in una delle loro migliori annate. Entrambi molto armonici, nel primo emerge l'aroma vegetale e della nespola mentre nel secondo, ricco e corposo, predominano i sentori di frutti estivi, in particolare la pesca gialla. E infine chiudiamo la carrellata dei nostri bianchi più giovani con il Babylon, dove prevale la nota del pomodoro e il finale di mandorla amara». Non solo bianchi, ma anche grandi rossi. Dal Rosso Conero Cùmaro, al Pelago, a cui saranno dedicate degustazioni in fiera.

## Dai bianchi d'annata ai grandi rossi, tutte le novità allo stand del Vinitaly

 CONDIVIDI CONDIVIDI CONDIVIDI CONDIVIDI

Umani Ronchi



Cantine Umani Ronchi

 DIVENTA FAN DI QUOTIDIANO.NET

Quotidiano.net

 Like Page 89K likes

UNA superficie vitata di 200 ettari, 185 km di filari e 10 vigneti, vini premiati a livello internazionale ed esportazioni in tutto il mondo: Umani Ronchi è un pezzo di storia dell'enologia marchigiana. La Cantina di Osimo, che ha scritto pagine importanti nella vicenda internazionale di Verdicchio dei Castelli di Jesi e Rosso Conero, presenterà al Vinitaly le sue ultime novità. A cominciare dai vini bianchi annata 2015, i bianchi più giovani come Fortunae, Villa Bianchi, Babylon, Vigor e Vellodoro. «L'annata particolarmente felice – dice il titolare Michele Bernetti – ha accentuato le loro caratteristiche naturali e il risultato è una gamma di vini freschi, dalla spiccata bevibilità, immediata piacevolezza e con aromi intensi. Ma se questi sono i tratti comuni a tutti, con l'annata 2015 ogni vino è riuscito ad

esprimere al meglio le caratteristiche del proprio vitigno». Ecco dunque quello che potrete scoprire nel padiglione 7 stand E 4 fino a mercoledì 13 aprile: «Nel Bianchetto del Metauro Fortunae – spiega Bernetti – si percepisce immediatamente l'aroma di mela golden e la spiccata freschezza, mentre nel Verdicchio Villa Bianchi si avverte il tipico carattere minerale, ma anche note di frutti a polpa bianca e fiori di campo. Passerina Vigor e Pecorino Vellodoro sono in una delle loro migliori annate. Entrambi molto armonici, nel primo emerge l'aroma vegetale e della nespola mentre nel secondo, ricco e corposo, predominano i sentori di frutti estivi, in particolare la pesca gialla. E infine chiudiamo la carrellata dei nostri bianchi più giovani con il Babylon, dove prevale la nota del pomodoro e il finale di mandorla amara». Non solo bianchi, ma anche grandi rossi. Dal Rosso Conero Cùmaro, al Pelago, a cui saranno dedicate degustazioni in fiera.

RIPRODUZIONE RISERVATA

**L'ANNIVERSARIO** L'AZIENDA MARCHIGIANA UNICA SEMPRE PRESENTE ALLA MANIFESTAZIONE

# Umani e Ronchi, mezzo secolo alla fiera di Verona

■ OSIMO (An)

**UMANI** Ronchi e Vinalty festeggeranno insieme la 50esima edizione dell'evento fieristico. L'azienda marchigiana ha infatti preso parte a tutte le edizioni della manifestazione, unica realtà regionale presente sin dall'inizio, e ha scelto proprio l'importante finestra veronese per presentare in anteprima la nuova versione totalmente biologica del suo Verdicchio dei Castelli di Jesi "Casal di Serra". «Lo sforzo aziendale affrontato per arrivare a produrre una versione certificata cento per cento bio del "Casal di Serra" è stato notevole – ammette Michele Bernetti (foto) –. Parliamo del resto di una delle nostre bottiglie storiche, dalla grande tiratura e molto nota anche all'estero».

**PARTITO** ben quattro anni fa con la conversione del cinquanta per cento dei propri terreni dedicati al Verdicchio, il passaggio alla coltivazione biologica è proseguito fino all'anno scorso, con la successiva conversione di tutti gli oltre cento ettari di proprietà nelle terre dei Castelli di Jesi. «Siamo convinti che questa nostra scelta – prosegue ancora Bernetti – aiuterà nel tempo anche a

diffondere un messaggio legato alla qualità dei prodotti enogastronomici marchigiani come sinonimo di biodiversità, sostenibilità e salute». Il Verdicchio "Vecchie Vigne" è l'unica bottiglia a rappresentare le Marche nella lista dei migliori cento vini italiani stilata dalla redazione del periodico americano Wine Spectator, pubblicazione di riferimento per il settore vinicolo nel mondo.

## LA NOVITA'

**Il celebre 'Verdicchio Casal di Serra' è biologico  
E il 'Vecchie vigne' finisce nella classifica top**

Infine, altro importante momento che vedrà la partecipazione di Umani Ronchi, la degustazione dedicata all'enologo Giacomo Tachis, figura fondamentale della storia enoica italiana, scomparso lo scorso 6 febbraio. La degustazione riguarderà i tanti vini creati dallo stesso Tachis, tra i quali figura anche il rosso Pelago, nato a metà degli anni '90 dalla collaborazione con la cantina guidata dalla famiglia Bernetti.

d. e.



09.04.2016

## Premiate le cantine fedelissime presenti a tutte le 50 edizioni



Tra i premiati anche 15 veronesi: Allegrini, Aldegheri, Tedeschi, Fraccaroli,

Tutto Schermo

Quarantadue cantine italiane fedeli da mezzo secolo a Vinality. È stato consegnato il 16 marzo a Roma, alla conferenza stampa di presentazione della manifestazione, il diploma per i «50 Vinality Insieme» per premiare la fedeltà di 42 aziende che hanno partecipato ogni anno, dal 1967, alla manifestazione. Sono Agricoltori del Chianti Geografico, Collavini, Aldegheri, Fratelli Tedeschi, Allegrini con Poggio al Tesoro e San Polo, Cecchi, Leone de Castris, Fraccaroli, Azienda Agricola Poggi Giorgio, Lungarotti, Fattoria dei Barbi, Guerrieri Rizzardi, Bersano, Marchesi di Barolo, Bertani Domains, Marchesi Frescobaldi, Bortolomiol, Masi Agricola, Braida di Giacomo Bologna, Montresor Giacomo, Candido, Pasqua, Bolla, Ruffino, Cantina Colli del Soligo, Ruggeri & C, Cantina di Castelnuovo del Garda, Terre del Barolo, Cantina di Soave, **Umani Ronchi**, Cantina Montelliana e dei Colli Asolani, Villadoria, Casa Vinicola Sartori, Vini Fabiano Verona, Castelli del Grevepesa, Vini La Delizia, Cavit, Zardetto Spumanti, Chiarli, Zenato, Donelli Vini e Zonin 1821.

Tra queste, molte sono le realtà veronesi, tra cui la cantina Aldegheri che quest'anno celebra i 60 anni di attività.

«Da mezzo secolo partecipiamo consecutivamente al Vinality e quest'anno festeggiamo anche i 60 anni dalla nascita della nostra cantina», racconta Alberto Aldegheri, ritirando il premio con il padre Vincenzo e annuncia, «per l'occasione abbiamo quindi deciso di proporre una collezione di sei bottiglie di Valpolicella Classico Superiore e una di Amarone con le etichette storiche che hanno accompagnato i nostri primi 60 anni».

Un viaggio in oltre mezzo secolo di manifestazione che è un anche viaggio nella memoria. «È proprio così», conferma Emilio Pedron, amministratore delegato della Bertani Domains di Grezzana, «io allora c'ero e posso raccontare che il clima che si viveva in fiera era frenetico, energico, irripetibile. Vinitaly è sempre stata la manifestazione giusta per il vino alla quale non si può e non si poteva mancare. Ma se oggi ci si va quasi per dovere, come una tappa obbligata per chi fa questo mestiere, una volta c'era più coinvolgimento perché era il luogo dove si costruivano tutti i rapporti e si cercava di portare a casa il più possibile».

Una manifestazione di settore che è passata in pochi anni da un orizzonte di respiro poco più che regionale all'essere un evento fondamentale. «Sembra incredibile come in pochi anni siano cambiate le cose», commenta Bruno Trentini, direttore della Cantina di Soave, «tutti i limiti legati alle lingue, alle dogane, alle monete, agli spostamenti, nel giro di breve tempo sono stati superati e questo ha avuto importanti risvolti sulla fiera. Per Cantina di Soave, nello specifico la manifestazione ha supportato e coadiuvato i progetti di apertura internazionale. Abbiamo iniziato così ad avere una visione di mercato più ampia e a consolidare i rapporti all'estero».

Piattaforma essenziale per lo sviluppo del commercio e dell'export anche per Pasqua Vigneti e Cantine Spa. «Negli anni abbiamo investito in Vinitaly che ci ha offerto una piattaforma importante di sviluppo per la nostra crescita commerciale», racconta Umberto Pasqua, «la nostra azienda ha celebrato da poco i suoi 90 anni di storia, percorso che inevitabilmente si intreccia e fonde con la crescita di Vinitaly». Un percorso che segna un passaggio generazionale. «Seguire passo a passo la storia della manifestazione è stata un'esperienza stupenda per me e per la mia azienda. Ho partecipato sempre», racconta Domenico Fraccaroli, patron dell'omonima azienda, «negli ultimi anni sono un po' affaticato e sebbene mi riprometta sempre che è l'ultima non riesco a farne a meno! Diciamo che forse ora è il momento che io passi il testimone ai miei figli».

Manifestazione che fa sognare tutto il mondo. «Non ho mai perso un giorno di Vinitaly», ricorda Sandro Boscaini, patron di Masi Agricola «l'ho vista crescere e trasformarsi, ho notato con piacere come brand e reputazione si sono affermati in tutto il mondo e nei miei continui viaggi non manco mai di ricordare di essere stato in qualche modo un piccolo padre della rassegna. Quando parlo della fiera vedo negli occhi degli addetti ai lavori, anche dei Paesi più lontani come Nuova Zelanda, Argentina e Malesia, il sogno di poterla visitare o di esserne protagonisti, potendo respirare quell'aria permeata di storia, cultura e successi».E.CO.

## È il Verdicchio il bianco fermo più premiato

**P**ronti, partenza e via. Inizia oggi a Verona la 50esima edizione di Vinitaly e le Marche sono già pronte a stupire. In particolare il Verdicchio, per il terzo anno consecutivo il vino bianco fermo più premiato d'Italia, che ora vince anche la sfida di notorietà tra i vitigni bianchi autoctoni più conosciuti, davanti a Vermentino, Vernaccia, Tocai Friulano e Falanghina. A rivelarlo, un'indagine di Nomisma-Wine Monitor che verrà presentata a Verona domani a partire dalle ore 12.

E in effetti, a pensarci bene, esistono pochi vini al mondo così rappresentativi di una regione, tanto che in ambito viticolo i termini Marche e Verdicchio sono praticamente inscindibili.

Una conquista degli ultimi anni, certamente, dovuta agli investimenti e alla ricerca, ma anche una certezza storica: già nel 1877 Di Rovenda considerava il Verdicchio la varietà a bacca bianca più pregiata delle Marche, una definizione che oggi forse può estendersi all'intera penisola.

Sono infatti 5 i Verdicchi presenti nella 5 Star Wines, il nuovo Premio enologico internazionale di Vinitaly: il "Grancasale" di Casalfarneto, il "Laurana" di Terre Cortesi Moncaro, il "Vignedileo" di Tre Castelli, il "Via Condotto" di Tenuta Musone, e il Classico Superiore di Coldicorte. «Un grande traguardo - ha spiegato il direttore dell'Istituto Marchigiano di Tutela Vini, Alberto Mazzoni - che conferma la qualità diffu-

sa e il grande lavoro svolto dai produttori. Un lavoro che è lo specchio dell'unicità di un vitigno autoctono in grado di dare origine a un vino elegante, di grande struttura e capace di invecchiare come pochi altri bianchi al mondo. Da non trascurare la presenza tra i vini selezionati anche del Conero Riserva e del Bianchetto del Metauro, due denominazioni qualitativamente in ascesa».

Tra le novità di quest'anno anche la produzione di alcuni Verdicchio biologici che verranno presentati in anteprima al Vinitaly. In particolare il Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Biologico di Casalfarneto, di cui abbiamo parlato qualche settimana fa, e un Verdicchio storico come il Casal di Serra di Umani Ronchi, che quest'anno ha ottenuto la certificazione biologica. «Siamo convinti che questa nostra scelta - ha detto il titolare Michele Bernetti - aiuterà a diffondere un messaggio legato alla qualità dei prodotti enogastronomici marchigiani come sinonimo di biodiversità, sostenibilità e salute per l'ambiente e per i lavora-

tori». Umani Ronchi sarà poi protagonista del prestigioso evento di apertura Opera Wine, rivolto agli esperti internazionali: il Verdicchio "Vecchie Vigne" figura infatti, unica bottiglia a rappresentare le Marche, nella lista dei migliori cento vini italiani per il periodico americano Wine Spectator.

Sempre nell'ambito degli eventi organizzati dall'Istituto Marchigiano di Tutela Vini, torna il sodalizio con Neri Marcorè, in fiera domani, mentre parte una nuova collaborazione con Il Sole 24 Ore e Food24, in diretta tutti i giorni dallo stand delle Marche. Da non perdere, infine, l'appuntamento di domani alle 11 per il gemellaggio tra il Verdicchio e il Barolo, in partnership con il festival agrirock Collisioni. Per quanto riguarda invece il Consorzio vini piceni, nel nuovissimo spazio che utilizza la tecnologia LI FI, la giornata di oggi è dedicata al tema "Usa e Piceni, amore a prima vista" con la giornalista Francine Segan. Domani il nuovo coordinatore della guida vini dell'Espresso Andrea Grignaffini presenta "Spirito Divino racconta i Vini Piceni". Martedì "Cronache di Gusto e i Vini Piceni" alle 11, "Gambero Rosso e i Vini Piceni" alle 13, mentre alle 15,30 Gabriele Micozzi presenta la Ricerca sul Consorzio Vini Piceni. Infine mercoledì "Il bello delle bollicine picene" con lo chef Errico Recanati.

**Valentina Conti**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Michele Bernetti

**ORA È ANCHE PRIMO  
PER NOTORIETÀ  
INTANTO  
IL PRODUTTORE  
BERNETTI LANCIA  
IL BIOLOGICO**