



Umani Ronchi

La storia di “Umani Ronchi” comincia nel 1957, quando Gino Umani Ronchi, dottore in agraria, dà vita, in quella che era stata un’antica filanda, a una piccola azienda agricola nelle Marche a Cupramontana. Il doppio cognome proviene da un’usanza tutta marchigiana secondo la quale si lasciava l’eredità a patto che l’erede unisse al proprio cognome originario, in questo caso Umani, quello di chi andava dal notaio a fare testamento a suo favore, in questo caso una vecchia zia, che appunto di cognome faceva Ronchi.

Al fondatore si unirono pochi anni dopo, come soci, l’ingegner Roberto Bianchi e il suo giovane genero Massimo Bernetti, che poi in breve rileveranno tutta l’attività. “Poiché in quegli anni il Verdicchio riscuoteva un buon successo commerciale – ricorda Massimo, che dell’azienda è sempre stato il motore – decidemmo di trasformare i nostri terreni di proprietà in vigneti specializzati, conferendoli nella Umani Ronchi. Ritenemmo poi che sarebbe stato auspicabile non limitarsi alla vendita del vino sul solo mercato interno, ma cercare nuovi sbocchi anche all’estero perché in Italia il mercato del Verdicchio allora era in mano solo ad alcuni marchi. Fu in quel momento che abbandonai l’idea giovanile d’intraprendere la carriera diplomatica, ma sono comunque diventato un grande ambasciatore del Verdicchio nel mondo!”.

Fin dagli inizi la cantina recita un ruolo d’avanguardia nella vitivinicoltura marchigiana per sperimentazioni e tecnologie avanzate, avvalendosi sempre della collaborazione di esperti di grande valore, cercando d’interpretare al meglio questa Regione dalla spiccatissima vocazione vinicola, dove insistono terreni sciolti e cal-

Massimo Bernetti col figlio Michele e Giacomo Tachis



carei adatti ai vitigni a bacca rossa, argillosi e di medio impasto per i vini bianchi, combinati con un microclima tra i più miti e generosi, favorito da lunghe ore di sole che si alternano a notti fresche e dalle brezze marine del Mar Adriatico, che mitigano le asperità dei mesi più freddi.

Potenziata la cantina di Castellbellino, destinata alla vinificazione del Verdicchio dei Castelli di Jesi, viene inaugurata nel 1969 ad Osimo, per la vicinanza alle grandi vie di comunicazione, la nuova sede con annessa cantina adibita alla lavorazione del Rosso Conero, all'imbottigliamento e stoccaggio dei vini.

Negli anni successivi l'azienda si rende però conto di come il panorama enologico marchigiano sia dominato dal Verdicchio, che da un lato incontrava sì i favori dei mercati internazionali, ma dall'altro metteva in ombra gli altri vini, in particolare quelli rossi, che la stessa Umani Ronchi produceva. Così la necessità di valorizzare quest'ultimi motiva la decisione d'investire fortemente nel miglioramento qualitativo dell'intera filiera produttiva allargando, di conseguenza, il ventaglio dei vini proposti. Ma contemporaneamente viene rinnovato anche il ruolo del Verdicchio, grazie alla realizzazione di Crus e Riserve, capaci di competere coi migliori vini bianchi, primo tra tutti il Casal di Serra, prodotto dal 1983, seguito nel 1985 dal Villa Bianchi. Nello stesso tempo inizia la produzione di altre Doc regionali come il Bianchetto del Metauro e la Lacrima di Morro d'Alba.

Le vigne del "Pelago" davanti al paese di Osimo

Con l'inizio degli anni Novanta Massimo Bernetti continua a migliorare la qualità dei suoi vini, acquista i terreni vitati più vocati e nello stesso tempo si consulta con esperti e istituti accademici per scoprire le più evolute tecniche enologiche per esprimere sempre più vini aderenti alla loro origine pedoclimatica. La svolta è quando, tramite amici, riesce a organizzare un incontro con Tachis nel 1991: complice una spigola pescata in giornata personalmente da Bernetti – Giacomo adorava il pesce! – protagonista di una cena in trattoria a Portonovo, antico e suggestivo villaggio di pescatori, riesce a convincere il famoso enologo a prestare la sua opera per Umani Ronchi.

“Lui disse subito di esser molto impegnato ma, dopo avergli spiegato la situazione, eravamo davvero in gran difficoltà perché il nostro consulente ci aveva abbandonati all'improvviso – ricorda Bernetti – Tachis capì e acconsentì a collaborare. Tra noi nacque subito un rapporto fatto di reciproca simpatia e stima professionale che è durato oltre 10 anni, durante i quali mi ha trasmesso la sua passione per le origini del vino e ho capito che valore l'aria marina può avere sui vini, come i nostri, prodotti in prossimità delle coste. Delle Marche, che per lui furono una vera scoperta, diceva che era una piccola Toscana per la sua morfologia collinare e vedeva grandi potenzialità sia per il Conero che per il Verdicchio, bianco che considerava straordinariamente duttile a esser concepito sia giovane che per l'invecchiamento. Della Regione, secondo la sua valutazione dell'azienda, dovevamo diventare i protagonisti nel comparto vino, ma per questo progetto ambizioso avremmo dovuto lavorare su nuovi prodotti, impiantando selezioni clonali anche di vitigni internazionali e introducendo pure per primi l'uso delle barriques nelle Marche”.

Così nasce il “Pelago”, risultato della ricerca sull'integrazione dei vitigni internazionali nel *terroir* del Conero, il cui nome deriva dal greco antico *pelagos*, mare, che richiama appunto il carattere marino e le peculiarità organolettiche tipiche dei vini prodotti in prossimità delle coste, di cui era maestro il “principe degli enologi”. Blend di Montepulciano d'Abruzzo, Cabernet Sauvignon e Merlot, il “Pelago” porterà subito Umani Ronchi nel gotha del mondo del vino, infatti già con la prima annata 1994 entra nella lista dei vini italiani più ricercati del mondo, conquistando nel 1997 il Best Red Wine Overall, massimo trofeo all'International Wine Challenge di Londra.

“Un ‘mescolatore’, come lui stesso umilmente amava descriversi, ma con uno straordinario talento innato, che stava tutto nel laboratorio del suo palato: quando veniva da noi assaggiava tutte le barriques e dava un voto da 4 a 8 e dopo un mese, quando risentiva le stesse barriques, anonime, dava sempre lo stesso voto e questo mi sorprendevo incredibilmente”.

Ma, da appassionato di vini dolci, Tachis creò per Umani Ronchi anche il “Maximo”, da uve Sauvignon Blanc che gli fece impiantare, avendo individuato nella parte più alta della tenuta di Villa Bianchi il *terroir* perfetto per lo sviluppo della Botrytis Cinerea: grazie alle particolarissime condizioni climatiche determinate dall'alternanza tra elevata umidità e ventilazione più asciutta, a temperature piuttosto basse, le uve vengono intaccate dalla muffa nella sua forma più nobile, regalando a questo vino un intrigante color oro percorso da rilessi ambrati, nonché sapori e profumi incredibilmente complessi e rari.

“PELAGO” È IL RISULTATO DELLA RICERCA SULL'INTEGRAZIONE DEI VITIGNI INTERNAZIONALI NEL TERROIR DEL CONERO, HA IL CARATTERE E LE PECULIARITÀ ORGANOLETTICHE DEI VINI PRODOTTI SULLA COSTA, DI CUI ERA MAESTRO IL “PRINCIPE DEGLI ENOLOGI”



Oltre agli investimenti fatti nelle Marche, la Umani Ronchi acquista a fine anni Novanta anche a Montepagano, in Abruzzo, una tenuta di 30 ettari nelle Colline Teramane, sottozona vocata della Doc Montepulciano d'Abruzzo, che ha ottenuto il riconoscimento a Docg. Nel frattempo viene ristrutturata la grande cantina di Osimo, il cui fiore all'occhiello è la bottaia: progettata scavando la collina sottostante al vigneto, si presenta con una linea modernissima caratterizzata da pilastri d'acciaio inclinati e soffitti in pendenza per assecondare le spinte del terreno sovrastante.

Sempre Tachis suggerì anche, nel segno della biodiversità, di avviare il percorso di conversione del parco vigneti all'agricoltura organica, processo che ebbe inizio in Abruzzo nel 2001: un passo preparato negli anni con oculatezza, arricchendo il terreno di sostanza organica, limitando i lavori, riducendo per gradi l'uso di fitofarmaci, portando così le viti a non "richiedere" più medicine, ma a reagire autonomamente.

Massimo Bernetti, che di Umani Ronchi ha gettato le fondamenta, ormai da molti anni è affiancato nella gestione dal dinamico figlio Michele – vignaiolo costante, motivato, innovativo, puntuale e molto appassionato della sua terra, che coniuga l'impegno tecnico e gestionale con l'attività di sviluppo dei mercati esteri – protagonista di un riuscito avvicendamento generazionale, che lo vede oggi protagonista della direzione aziendale. La Umani Ronchi nel corso di cinquant'anni ha raddoppiato gli ettari di proprietà rinnovando l'85% delle viti – cosa a cui il Maestro Tachis teneva moltissimo – contando oggi su 210 ettari vitati di proprietà nelle zone più vocate di Marche e Abruzzo, tutti distribuiti lungo la costa dell'Adriatico, tra gli Appennini e il mare.

"Il 'dottore', come lo chiamavamo, ha dato un enorme contributo alla crescita della nostra azienda sia sotto l'aspetto vitivinicolo che d'immagine, ma soprattutto in ambito puramente tecnico. A lui va il nostro ringraziamento per averci accompagnati in una parte importante del nostro cammino e lo ricorderemo sempre con affetto e riconoscenza, cercando di interpretare al meglio i suoi insegnamenti e la sua filosofia con un continuo lavoro di sperimentazione agronomica e l'adozione delle più evolute tecniche di coltivazione e vinificazione. Esempio perfetto di talento eccelso, senza ostentazione, capace di trasmettere grande umanità e onestà a quanti hanno avuto la fortuna di frequentarlo".

Il sodalizio fra Giacomo Tachis e la famiglia Bernetti ha saputo coniugare il rispetto varietale delle uve con uno stile elegante e moderno, facendo conoscere in tutto il mondo le migliori espressioni dei grandi vini delle Marche, dove la vite prospera da millenni.