



Umani Ronchi,

La storia di “Umani Ronchi” comincia nel 1957, contestualmente alla fine del sistema mezzadriale, 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. Al fondatore si uniranno pochi anni dopo l’ingegner Roberto Bianchi e il suo giovane genero Massimo Bernetti, che poi in breve rileveranno 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 d’intraprendere la carriera diplomatica, ma sono comunque diventato ambasciatore del Verdicchio!”. 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 calcarei adatti ai vitigni a bacca rossa, argillosi e di medio impasto per i vini bianchi, combinati con un microclima tra i più

CANTINA SIMBOLO DEL RINASCIMENTO VINICOLO MARCHIGIANO

paolo benedetti

miti e generosi, favorito da lunghe ore di sole che s’alternano a notti fresche e dalle brezze marine del Mar Adriatico, che mitigano le asperità dei mesi più freddi. Potenziata la cantina di Castelli, 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. Con l’inizio degli anni Novanta Massimo Bernetti continua a migliorare la qualità dei suoi vini, acquista i migliori terreni vitati e nello stesso tempo si consulta con esperti e istituti accade-

mici per scoprire le più evolute tecniche enologiche per esprimere sempre più vini aderenti alla loro origine pedoclimatica. La svolta è quando, complice una spigola appena pescata, protagonista di una cena a Portonovo, antico e suggestivo villaggio di pescatori, Massimo riesce a convincere il famoso enologo Giacomo Tachis a prestare la sua opera, introducendo per primo nelle Marche l’uso della barrique. 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”. 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. Oltre agli investimenti fatti nelle Marche, la Umani Ronchi acquista poi a Montipagano, 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. Umani Ronchi, di cui Massimo ha gettato le fondamenta e ricopre la carica di presidente, affiancato nella gestione dal dinamico



figlio Michele, è sempre in continua crescita e, dagli anni Settanta a oggi, ha raddoppiato gli ettari di proprietà rinnovando l'85% delle viti, contando su 230 ettari vitati nelle zone più vocate di Marche e Abruzzo, tutti distribuiti lungo la costa dell'Adriatico, tra gli Appennini e il mare. In totale ben 12 'crus' ciascuno con le proprie caratteristiche uniche, nel rispetto e nella valorizzazione dei terroirs e dei vitigni autoctoni più rappresentativi, in primis Verdicchio e Montepulciano, a cui si aggiungono altri vitigni caratteristici della zona come il Pecorino, la Passerina, la Lacrima di Morro d'Alba, accanto a uvaggi bordolesi. Nel segno della biodiversità, oggi tutto il parco vigneti è coltivato in regime d'agricoltura biologica, un passo preparato negli anni con oculatezza, arricchendo il terreno di sostanza organica e limitando i lavori, riducendo per gradi l'uso di fitofarmaci, preparando le viti a non "richiedere" più le medicine, ma a reagire autonomamente. Un processo di conversione iniziato in Abruzzo nel 2001 con la prima certificazione bio e completato col Verdicchio nella vendemmia 2015. Ma il lavoro della

famiglia Bernetti è ultra sostenibile anche nella scelta dei materiali: il vetro della bottiglia è leggero, avendo così un impatto minore sulla CO₂, i tappi sono sintetici e, realizzati con la canna da zucchero, riciclabili al 100%, infine per la produzione d'energia si avvale di un impianto fotovoltaico. Azienda modello, in cinquant'anni Umani Ronchi ha conosciuto una crescita inarrestabile che l'ha portata ad espandersi e aumentare il numero di referenze, sempre guardando alla qualità totale della propria produzione, oggi nelle salde mani del winemaker Beppe Caviola. Un catalogo che spicca per le eccellenze che è in grado d'offrire grazie a un continuo lavoro di sperimentazione agronomica, cura del vigneto e adozione delle più evolute tecniche di coltivazione e vinificazione. Con oltre 20 tipologie di vino, la produzione ha raggiunto 2,9 milioni di bottiglie, di cui il 70% destinato all'esportazione in oltre 50 Paesi nel mondo e un consolidato posizionamento di mercato in Stati Uniti, Canada, Germania, Giappone e Svezia. L'orientamento futuro dell'azienda è rivolto a una crescente valorizzazione del territorio

e delle denominazioni marchigiane ancora poco conosciute, una promozione che passa anche attraverso l'apertura al concetto d'eno-turismo di qualità, nicchia dalle grandi prospettive di sviluppo. In questa direzione si inseriscono gli ultimi progetti che si legano a un riuscito avvicendamento generazionale, che vede oggi protagonista della direzione aziendale Michele Bernetti, 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: l'apertura del "Grand Hotel Palace" in pieno centro ad Ancona, punto nevralgico per raggiungere tutte le destinazioni vinicole della zona e un Winebar, il "Wine Not?", adiacente all'hotel, che propone le eccellenze del territorio in fatto di cibo e vino. Storica cantina di straordinario valore, la Umani Ronchi nel corso di cinquant'anni 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.