

## Saper di sapori

a cura di Rocco Lettieri

(gnc) L'associazione Associazione Sommelier Professionisti Ticino ha organizzato un pomeriggio di degustazione cui ha fatto seguito un Wine & Dine nel prestigioso Albergo Villa Principe Leopoldo di Lugano.

Presente a raccontare la storia e i vini della Casa vinicola «Umani Ronchi» di Osimo di Ancona (Marche), il titolare **Michele Bernetti**. Storia di uomini, vigneti, terre e valori. Dalle stagioni che si rinnovano, dalle vendemmie che ogni anno regalano frutti diversi e unici, i loro vini viaggiano per approdare sulle tavole di tutto il mondo. Una storia che inizia più di 50 anni fa, a Cupramontana, dove pulsa il cuore del Verdicchio Classico, per poi esplorare numerose altre aree della preziosa terra dell'Adriatico. «Umani Ronchi» nasce alla fine degli Anni 50, quando **Gino Umani Ronchi** dà vita a una piccola azienda agricola nelle Marche, terra del Verdicchio Classico. Pochi anni dopo l'azienda viene rilevata dalla famiglia Bianchi-Bernetti che ne acquisisce il marchio, insieme alla proprietà, dando un impulso produttivo e commerciale all'attività. Il 4 gennaio 1968 avviene la trasformazione in azienda vinicola, e appena un anno dopo, il trasferimento della sede sociale e amministrativa a Osimo, dove si inaugura la cantina destinata alla lavorazione

## Rosso Conero e Verdicchio

del Rosso Conero. Nello stesso periodo viene potenziata la cantina di Castelbellino, già dedicata alla lavorazione del Verdicchio. Negli Anni 80 Massimo Bernetti, guardando al di fuori dei confini regionali, decide di avvalersi della preziosa collaborazione dell'enologo **Giacomo Tachis**, conosciuto per aver creato vini come Tignanello e Sassicaia. Da questa collaborazione, nel 1982 esce la prima annata del Rosso Conero Doc San Lorenzo e nel 1985 del Conero Riserva Doc Cùmaro. Anche il Verdicchio viene rinnovato attraverso i cru e le riserve: nel 1983 esce il Casal di Serra e nel 1985 esce prima vendemmia del Verdicchio Castelli di Jesi Doc Classico Villa Bianchi. Si arriva ai primi Anni 90, quando a Massimo Bernetti, si affianca il figlio **Michele**, fresco di laurea in Economia e Commercio ad Ancona e con un'esperienza a Londra presso il Sales Department. Oggi la gestione dell'azienda è in mano a Michele, che porta avanti tre macro-obiettivi: affermare la commercializzazione dei vini su nuovi mercati esteri; incrementare la produzione, affiancando al Verdicchio, il Rosso Conero aumentando la superficie agricola che già vanta 210 ettari di vigneti tra Marche e Abruzzo. Una storia che continua con l'enologo piemontese **Beppe Caviola** e con altri prestigiosi vini quali i bianchi Vecchie Vigne, Plenio e il Centovie Igt Pecorino d'Abruzzo. Nei rossi primeggia il Pelago, a cui si affiancano il Campo San Giorgio e i due Montepulciano d'Abruzzo Jorio e Montipagano. Il 2000 è l'anno della nuova bottaia per l'affinamento dei vini: progetto architettonico e culturale in un disegno più ampio di ristrutturazione della Cantina di Osimo. Nel 2015 Michele è stato «Ambasciatore delle Marche del Vino nel mondo» in occasione dell'Expo di Milano. La degustazione è stata condotta da **Savino Angioletti** e **Anna Valli** e a Michele è toccato il compito di raccontare uve, vitigni, terreni e lavorazioni per ottenere vini di un grande spessore. Due i bianchi base Verdicchio e sette i vini rossi. Nel menù che ne è seguito, abbinati due bianchi, due rossi e Maximo 2013, un vino botritizzato da uve Sauvignon Blanc. Una giornata indimenticabile, grazie all'azienda «Bindella», che distribuisce i vini «Umani Ronchi» in Svizzera.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



a cura di  
Rocco Lettieri

# Saper DI Sapori



## VERDICCHIO E ROSSO CONERO

**COMO** (CES) L'associazione Assp del Ticino ha organizzato un pomeriggio di degustazione a cui ha fatto seguito un Wine&Dine. Presente a raccontare la storia e i vini della Casa vinicola «Umani Ronchi» di Osimo di Ancona, il titolare **Michele Bernetti**. Una storia di uomini, di vigneti, di terre e di valori che inizia più di 50 anni fa, a Cupramontana, dove pulsa il cuore del Verdicchio Classico, per poi esplorare numerose altre aree della preziosa terra dell'Adriatico. «Umani Ronchi» nasce alla fine degli anni 50, quando **Gino Umani Ronchi** dà vita a una piccola azienda agricola nelle Marche, terra del Verdicchio Classico. Pochi anni dopo l'azienda viene rilevata dalla famiglia Bianchi-Bernetti che ne acquisisce il marchio, insieme alla proprietà, dando un impulso produttivo e commerciale all'attività.

Il 4 gennaio 1968 avviene la trasformazione in azienda vinicola, e appena un anno dopo, il trasferimento della sede sociale e amministrativa a Osimo, dove si inaugura la cantina destinata alla lavorazione del Rosso Conero. Nello stesso periodo viene potenziata la cantina di Castelbellino, già dedicata alla lavorazione del Verdicchio. Negli

anni 80 Massimo Bernetti, guardando al di fuori dei confini regionali, decide di avvalersi della preziosa collaborazione dell'enologo **Giacomo Tachis**, conosciuto per aver creato vini come Tignanello e Sassicaia. Da questa collaborazione, nel 1982 esce la prima annata del Rosso Conero Doc San Lorenzo e nel 1985 del Conero Riserva Docg Cùmaro. Anche il Verdicchio viene rinnovato attraverso i cru e le riserve: nel 1983 esce il Casal di Serra e nel 1985 esce la prima vendemmia del Verdicchio Castelli di Jesi Doc Classico Villa Bianchi.

Si arriva ai primi anni 90, quando a Massimo Bernetti, si affianca il figlio **Michele**, fresco di laurea in Economia e Commercio ad Ancona e con un'esperienza a Londra presso il Sales Department. Oggi la gestione dell'azienda è in mano a Michele, che porta avanti con visione, lungimiranza e piglio imprenditoriale, tre macro-obiettivi: affermare la commercializzazione dei vini su nuovi mercati esteri; incrementare la produzione, affiancando al Verdicchio, il Rosso Conero aumentando la superficie agricola che già vanta 210 ettari di vigneti tra Marche e Abruzzo. Una

storia che continua con l'enologo piemontese **Beppe Caviola** e con altri prestigiosi vini quali i bianchi Vecchie Vigne, Plenio e il Centovie Igt Pecorino d'Abruzzo. Nei rossi primeggia il Pelago, a cui si affiancano il Campo San Giorgio e i due Montepulciano d'Abruzzo Jorio e Montipagano. Il 2000 è l'anno della nuova bottaia per l'affinamento dei vini: un progetto architettonico e culturale che si inserisce all'interno di un disegno più ampio di ristrutturazione della Cantina di Osimo. Nel 2015 Michele è stato selezionato come «Ambasciatore delle Marche del Vino nel mondo» in occasione dell'Expo di Milano. La degustazione è stata condotta da **Savino Angioletti** e **Anna Valli** e a Michele è toccato il compito di raccontare uve, vitigni, terreni e lavorazioni per ottenere vini di un grande spessore. Due i bianchi base Verdicchio e sette i vini rossi. Nel menù che ne è seguito sono stati abbinati due bianchi, due rossi e Maximo 2013, un vino botritizzato da uve Sauvignon Blanc. Una giornata da segnare tra quelle indimenticabili, grazie all'azienda Bindella, che distribuisce i vini della «Umani Ronchi» in Svizzera.

© RIPRODUZIONE RISERVATA