

LA CANTINA SI RACCONTA/Umami Ronchi

Umami Ronchi scommette sui bianchi maturi: arriva Vecchie Vigne Historical



I numeri

3,2 mln
di bottiglie

210
ettari

65%
quota export

Si chiama Historical, ma di fatto rappresenta una novità nel panorama bianchista italiano: un vino bianco che arriva sul mercato dopo cinque anni di affinamento. Si tratta del nuovo Verdicchio dei Castelli di Jesi classico superiore di Umami Ronchi, appena uscito con l'annata 2018. *“È un progetto che avevamo nel cassetto da un po’”* svela Michele Bernetti alla guida dell'azienda marchigiana *“aspettavamo l'annata giusta per partire e la 2018 ci è sembrata quella perfetta. Il risultato è quello che volevamo: non un vino dimostrativo, ma equilibrato, con la giusta eleganza e finezza. Un vino destinato a viaggiare nel tempo”*.

Umami Ronchi in breve

Non ha bisogno di presentazioni Umami Ronchi: l'azienda marchigiana, che ha iniziato la propria attività oltre 70 anni fa nel Conero (Osimo), oggi abbraccia anche l'areale del Verdicchio tra Cupramontana, culla dell'azienda, e Montecarotto. Inoltre, col progetto Centovie si è estesa da qualche anno (dai primi anni 2000) anche in Abruzzo. Da sempre attenta ai temi ambientali con certificazione biologica, dallo scorso anno ha anche ottenuto il riconoscimento Equalitas, lo standard nazionale di sostenibilità ambientale, economica e sociale.

Prodotto solo nelle annate migliori, a partire dalle “Vigne Antiche” di Montecarotto ha una tiratura limitata: solo 4.944 bottiglie per questo debutto. Dopo la fermentazione in acciaio e il successivo affinamento in cemento, è stato travasato in piccoli serbatoi di acciaio più performanti nei confronti dell'ossigeno, dove è rimasto per tre anni, fino all'imbottigliamento di inizio anno.

SESSANTA MESI DI AFFINAMENTO. A spingere il noto brand marchigiano a scommettere su un vino bianco invecchiato è stata la sempre maggiore attenzione e preparazione dei consumatori nei confronti delle tipologie bianche mature. E poi la consapevolezza di lavorare all'interno di una denominazione che ben si presta a spingere sulla lunga durata.

“Venti anni fa sarebbe stato impensabile proporre un vino con 60 mesi di affinamento sulle spalle” sottolinea Bernetti *“Ma nel tempo la percezione è cambiata. Così per far degustare un vino maturo, eravamo costretti ad andare a pescare nelle vecchie riserve che erano già state rilasciate negli anni passati. Il nostro Vecchie Vigne Historical, invece, nasce proprio con questo obiettivo e siamo sicuri che farà strada”*.

Al momento soprattutto nel mercato italiano, ma anche in quelle piazze più attente alla qualità del prodotto: dal Giappone (da sempre partner commerciale di Umami Ronchi) alla Svizzera.



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



IL NUOVO DDL SULL'ENOTURISMO SPACCA IL CENTRODESTRA

VENDEMMIA

Il segno della peronospora sull'annata 2023: perdite fino al 40%. La situazione regione per regione

BIOTECH

L'Ue va avanti con le nuove tecniche genomiche. Arriva il regolamento che distingue le Tea dagli Ogm

CHIANTI CLASSICO

Vitigno sangiovese al 90% e Uga in etichetta. Via libera al nuovo disciplinare del Gallo Nero

FIERE

Vinitaly resta irrinunciabile per le imprese. ProWein perde consensi in favore di WineParis. Il sondaggio

FITOPATIE

"Ecco perché il vigneto bio non soffrirà più del convenzionale": parla l'agronomo Adriano Zago