



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



» CANTINA DELL'ANNO - UMANI RONCHI

Si trova a Osimo, in provincia di Ancona, la Cantina dell'Anno per la Guida Vini d'Italia 2024 di Gambero Rosso. Chissà se nel 1957 Gino Umani Ronchi, dando vita a una piccola azienda agraria a Cupramontana, avesse immaginato il proprio cognome scritto su milioni di bottiglie di ottimo vino sparse per tutto il mondo. Eppure, il destino aveva progettato proprio questo per lui incrociando la sua strada con quella di Roberto Bianchi e di suo genero Massimo Bernetti. Dopo un ingresso come soci, entrambi rilevarono l'azienda nel 1968 e ne cambiarono il volto. Nel giro di qualche anno Umani Ronchi conterà su due siti produttivi attivi ancora oggi: quello con base a Castells di lesi e quello de Rosso Conero nella cantina di Osimo. **L'intuizione fondamentale di Massimo è quella di organizzare una rete vendita per i propri vini "made in Marche"** che potesse radicarsi sui migliori mercati globali.

L'ingresso in azienda di suo figlio Michele, attuale amministratore delegato, ne rafforza il concetto senza mai rinunciare a esser parte attiva nel segmento produttivo: a disposizione del team produttivo, capitanato dall'agronomo Luigi Piersanti e dagli enologi Giacomo Mattioli e Beppe Caviola - quest'ultimo in veste di consulente - oggi vi sono ben 240 ettari di vigneto, di cui una trentina acquistati nel 2001 in Abruzzo. Ma la vitalità complessiva del progetto Umani Ronchi non si ferma ai soli aspetti vitivinicoli. Abbraccia l'architettura grazie alla suggestiva bottaia posta accanto al rinnovato e allargato impianto di Osimo e all'accogliente wine shop. Si allarga all'ospitalità grazie al Grand Hotel Palace e al wine bar WineNot? ospitati in uno storico palazzo nel cuore antico del porto di Ancona e nella country house Villa bianchi, una casa colonica circondata dalle vigne di verdicchio. **Si apre all'accoglienza grazie ad un'articolata serie di pacchetti visita e degustazione che si possono prenotare anche tramite il sito internet.** Già, il sito internet è un altro punto di forza: da visitare per trovare dettagliate informa- »

» zioni sui molteplici cru che vanno a comporre una gamma aziendale talmente coesa, compatta nell'aspetto qualitativo eppur ben diversificata che quest'anno, in degustazione, ha creato un certo imbarazzo durante la scelta del vino da premiare con i Tre Bicchieri 2024. Tra la complessità del Plenio Riserva '21, la delizia fruttata del Vecchie Vigne '21, i due intensi e stratificati Conero Riserva campo San Giorgio '19 e Cumaro '19, l'eleganza bordolese del Pelago '19 e il raffinato Massimo '21 da uve sauvignon botritizzate, ha avuto la meglio l'ultimo nato: **Historical '18, sul mercato da qualche mese, è un meticoloso e affascinante stato dell'arte sulle capacità evolutive del Verdicchio.** Questa abbondanza ha però tolto ogni dubbio quando si è deciso il nome dell'Azienda dell'Anno. E siamo certi che il vecchio Gino questa cosa non l'avrebbe mai immaginata.