

FOOD & WINE

ITALIA

FOODANDWINEITALIA.COM

50 CANTINE TOP

BOTTLE SERVICE
LE MIGLIORI
ETICHETTE DI VINI
CALIFORNIANI

HANDBOOK
LE RICETTE DEI
BEST NEW CHEF
DI F&W

OBSSESSIONS
STRUMENTI
E ACCESSORI
PER WINE LOVER

OSIMO (AN)

Umani Ronchi

umanironchi.it



DA PORTARE A CASA

**Cumaro Conero
Riserva Docg**

Da una vigna di Montepulciano nel comune di Osimo, poco distante dal mare, nasce questo rosso morbido e avvolgente con belle note speziate: fermenta in acciaio su lieviti indigeni, poi in barrique di rovere e ancora in bottiglia, in ambiente termoregolato.

Grazie alla collaborazione con l'Università Politecnica delle Marche sono state adottate soluzioni innovative di gestione e ottimizzazione delle risorse idriche nella coltivazione del vigneto.

Tra i nomi di punta della produzione vinicola, nonché dell'enoturismo, delle Marche, Umani Ronchi conta oltre 60 anni di storia – iniziata con Gino Umani Ronchi e proseguita con Massimo Bernetti e con il figlio Michele, oggi alla guida dell'azienda – e oltre 200 ettari di vigna che dai Castelli di Jesi e dal Conero si allargano fino in Abruzzo. Un progetto in cui, da 25 anni a questa parte, l'attenzione alla sostenibilità ad ampio raggio, e a un modello virtuoso di viticoltura che si basa su approccio etico e innovazione, gioca un ruolo importante. Anche grazie alle condizioni climatiche favorevoli, fin dal 2000 in Abruzzo, e dal decennio successivo nelle Colline

del Verdicchio e nel Conero, Umani Ronchi ha avviato un percorso all'insegna del rispetto della biodiversità, arrivando oggi a una gestione 100% biologica dei vigneti, con inerbimenti e sovesci, che procede di pari passo con la tutela degli ecosistemi circostanti, tra boschi, laghi e zone naturali, garantendo armonia e interazione. Allo stesso modo, in cantina si è investito in tecnologie e ricerca per ridurre l'impatto ambientale: il fabbisogno energetico è coperto dall'impianto fotovoltaico e da fonti rinnovabili, mentre grazie alla collaborazione con l'Università Politecnica delle Marche sono state adottate soluzioni innovative di gestione e ottimizzazione delle risorse idriche nella coltivazione del

vigneto, ed è di recente stato avviato un progetto per lo sviluppo e la ricerca di pratiche agronomiche utili alla mitigazione del riscaldamento climatico. E l'attenzione alla sostenibilità e alla circolarità si applica anche alla scelta dei materiali di confezionamento: dalle bottiglie in vetro leggero ai tappi sintetici riciclabili, ricavati dalla canna da zucchero, fino alle etichette. Un processo che ha portato dal 2022 alla Certificazione Equalitas Corporate, che ne attesta e supporta la sostenibilità ambientale, economica e sociale, guardando al futuro non solo dell'azienda ma anche dei territori in cui opera secondo un modello di impresa capace di coniugare innovazione, rispetto e responsabilità.