Umani Ronchi: ecco i nostri gioielli. Una visita tra i filari per conoscere il cru di una azienda che guarda al futuro con le radici nella storia. Il reportage / VIDEO E FOTO GALLERY

di Stefano Fabrizi

Una mattina finalmente primaverile con uno squarcio di sole ci ha accompagnato in una piacevole, ma anche istruttiva, visita alle vigne (alcune) della Cantina Umani Ronchi. Due fuoristrada sono stati i bus navetta per questo viaggio tra i filari di una tenuta da 120 ettari sparsi nei luoghi d'elezione del nostro oro: il verdicchio.



Francesca Pagnoni (marketing), Luigi Piersanti (agronomo), Andres Arisa (accoglienza)

Ad accoglierci Luigi Piersanti (agronomo), Andres Arisa (accoglienza), Francesca Pagnoni (marketing) e il patron Michele Bernetti. Simpatia e professionalità con tante cose da raccontare con la competenza di chi il proprio lavoro lo fa con passione. Non contano gli anni di "servizio", una volta "dentro", si è della "famiglia". Ed ecco che di 80 persone che ruotano attorno alla vendemmia capita che alcuni rimangano e da stagionali passano a "rimpinguare" le file di chi è andato in pensione. Tante persone? Sì tante, perché la vendemmia è rigorosamente fatta a mano. Ogni grappolo ha una sua storia e un suo destino.



Michele Bernetti, presidente della Umani Ronchi Durante il giro per i filari non mancano i racconti, le spiegazioni, gli aneddoti. Una bella storia da ricordare. in campagna, vicino a un rudere recuperato, a una torretta per l'avvistamento di uccelli e, ovviamente, tra i filari il primo assaggio: un verdicchio classico superiore con Andres che ci "racconta" di questo nettare storico, dei suoi profumi e delle sue fragranze. Intanto Luigi ci rende edotti sulla parola "cru": un francesismo che nel linguaggio comune sta a indicare un singolo vigneto con le proprie caratteristiche particolari ma in alcune regioni vitivinicole il concetto è esteso a un territorio fino a comprendere un intero villaggio. E nella parola cru non c'è solo la zona, ma le persone che ci lavorano, perché se è vero che la Natura ha il 90% della bontà e dell'abbondanza del prodotto l'altro indispensabile 10% lo si deve all'uomo e alla sua capacità di assecondare e a volte aiutare la Natura.

Filare dopo filare si arriva alla parte della "vigna vecchia" dove si "raccoglie" l'uva più pregiata, quella che serve per le bottiglie da "riserva". E non mancano le osservazioni sul futuro. Michele (presidente dell'Istituto marchigiano di

tutela vini — IMT, il maxi-consorzio che conta 556 aziende e 16 denominazioni tutelate) punta il dito sulla necessità di una sempre più ampia cooperazione tra aziende: farsi la guerra in casa non serve, occorre invece congiungere gli sforzi per conquistare nuovi mercati e consolidare quelli vecchi. Margini di crescita ci sono, anzi c'è tutto un settore da sviluppare che può dare grandi soddisfazioni: l'accoglienza.



E se il buongiorno si vede dal mattino siamo sulla strada giusta.

APPROFONDIMENTI

LA STORIA

Umani Ronchi è la storica azienda vitivinicola di proprietà della famiglia Bianchi-Bernetti, che dal 1957 produce con cura e artigianalità, vini di grande qualità, sapendo valorizzare quei vitigni che trovano la loro naturale e migliore espressione nelle terre delle Marche e dell'Abruzzo: Verdicchio e il Montepulciano. Una storia che inizia più di 60 anni fa, a Cupramontana, dove pulsa il cuore del Verdicchio Classico, per poi esplorare numerose altre aree della preziosa terra dell'Adriatico. Dagli anni '70 ad oggi, la cantina, con sede principale a Osimo, ha raddoppiato gli ettari proprietà e ha rinnovato l'85% delle vecchie viti. Punto di riferimento nel enologico panorama nazionale internazionale, Umani Ronchi produce 3,2 milioni di bottiglie all'anno e più 20 tipologie di vino. E' presente in oltre 60 Paesi, praticamente in tutti i continenti, e ha raggiunto un posizionamento consolidato all'interno dei mercati esteri, a partire da Giappone, Svezia, Canada, Stati Uniti, Germania. Mercati eterogenei e diversificati, con una percentuale di export pari al 70% della produzione. La direzione è di Michele Bernetti, attuale presidente e Amministratore Delegato, che coniuga il suo impegno tecnico e gestionale con l'attività di sviluppo dei mercati esteri. Ad affiancarlo c'è suo papà Massimo Bernetti, fondatore dell'azienda.

VERDICCHIO EXPERIENCE

A bordo di una Land Rover, Michele Bernetti, titolare della storica cantina, e un esperto agronomo, guideranno gli ospiti in un viaggio esperienziale alla scoperta dei vigneti che circondano Villa Bianchi, la casa colonica di famiglia, situata a Moie di Maiolati e oggi dedicata all'ospitalità, dove oltre 60 anni fa ha avuto inizio il progetto enologico di Umani Ronchi. Il wine tour consentirà di entrare in empatia con la terra che dà vita ad alcune delle più apprezzate e pluripremiate interpretazioni del Verdicchio dei Castelli di

Jesi e offrirà la possibilità di degustare le etichette più rappresentative in abbinamento a prodotti tipici.



I VIGNETI VISITATI: VILLA BIANCHI (MAIOLATI SPONTINI)

Il vigneto, di 10 ettari, è stato impiantato nella prima metà degli anni '70 e rinnovato a partire dal 1989 seguendo intuizioni tecniche innovative. Qui ha avuto origine la prima annata del Plenio, una delle migliori selezioni di Verdicchio, risultato di una scelta tecnica coraggiosa che ha portato all'impianto di 3700 ceppi per ettaro, mentre, nella parte più alta della tenuta, nasce il Maximo. Un vino, quest'ultimo, prodotto da uve Sauvignon Blanc botritizzate, e più precisamente da una vigna di 2 ettari convertita a Sauvignon Blanc attorno agli anni '80, dove la natura del terreno, a tratti ghiaiosa, l'esposizione a nord e il microclima

permettono lo sviluppo delle muffe nobili dalle quali si ottiene il rinomato muffato, dai sapori e profumi incredibilmente complessi e rari.



LE BUSCHE (MONTECAROTTO)

Il vigneto sorge su 21,5 ettari che l'azienda è riuscita a mettere insieme nel tempo, acquistando e accorpando gli appezzamenti di tanti piccoli proprietari. Qui, dagli anni '80, si produce uno dei primi "verdicchi moderni": il Casal di Serra. E sempre qui, da 4 ettari di vecchie viti gelosamente custodite, nascono le uve che danno vita al Vecchie Vigne. Entrambi i vini sono espressione di tutto il valore e la tipicità di un grande vitigno autoctono: il Verdicchio.

VINO E TERRITORIO — I PERCORSI TEMATICI

Umani Ronchi ha da tempo aperto al pubblico le porte dei suoi

vigneti, mettendo a punto una serie di percorsi esperienziali e di conoscenza dei luoghi da cui hanno origine alcune delle più pregiate produzioni, con l'obiettivo di coniugare la vocazione turistica del territorio con la cultura enogastronomica. Tutte le proposte passano attraverso i tre presidi vitivinicoli Umani Ronchi e si basano sul concetto di accoglienza, chiave strategica dell'azienda. Oltre al Safari tour nel Verdicchio, l'azienda propone anche il percorso Conero Experience, viaggio alla scoperta dei vigneti del Conero e dei suoi vini, con visita della bottaia e degustazione. Previsti, inoltre, il tour classico in cantina, il tour dedicato ai Tesori della Cantina, oltre al Wine Weekend con soggiorno al Gran Hotel Palace di Ancona e al tour in cantina seguito da cena e degustazione vini al Wine Not?.

I LUOGHI DELL'ACCOGLIENZA



VILLA BIANCHI

Situata a Moie di Maiolati e rinnovata ad inizio del nuovo millennio con la volontà di conservarne la struttura originaria e di recuperarne gli elementi propri dell'architettura tipica rurale, la casa colonica, di proprietà della famiglia Bianchi — Bernetti, si articola su due livelli. Al piano terra, dove c'erano le cantine e le stalle, sono state realizzate delle sale degustazioni moderne e attrezzate e ampi locali che possono accogliere e ricevere qualsiasi forma di ospitalità. All'esterno, dove un tempo sorgeva l'antica aia contadina, c'è un giardino di 700 mq che si affaccia sui vigneti e sulle colline marchigiane.

GRAND HOTEL PALACE

Wine&Boutique Hotel. Situato nel centro storico di Ancona, con vista sul porto, è punto di partenza per esplorare il capoluogo marchigiano, ma anche tappa ideale per chi fa turismo del vino e vuole concedersi una sosta a pochi km dalle terre del Verdicchio, dall'Oasi protetta del Conero, dai vigneti e dalla cantina Umani Ronchi. 39 camere e 4 suite tematiche, tra cui la Wine Suite, che custodisce una piccola cantina privata e l'affaccio privilegiato sulla città vecchia. Storico hotel 4 stelle, in attività dal 1968, si presenta dopo un importante progetto di ristrutturazione con un'immagine classica e un'anima tecnologica ed ecofriendly.

WINE NOT?

Situato di fianco al Grand Hotel Palace, è il bistrot della famiglia Bianchi — Bernetti, ma ancor prima un progetto sul vino e attorno al vino. Un posto dove imparare a conoscere il lato enologico del territorio e dove le proposte food sono state elaborate e scelte per esaltare i vini in degustazione.

LA CANTINA

La Bottaia e il Wine Shop (Osimo).

L'AZIENDA VISTA DA VICINO



Chi siamo

Umani Ronchi è l'azienda di vini di proprietà della famiglia Bianchi-Bernetti, che dal 1957 produce con cura e artigianalità, vini di grande qualità, sapendo valorizzare quei vitigni che trovano la loro naturale e migliore espressione nelle terre delle Marche e dell'Abruzzo: il Verdicchio e il Montepulciano. Una storia che inizia più di cinquanta anni fa, a Cupramontana, dove pulsa il cuore del Verdicchio Classico, per poi esplorare numerose altre aree della preziosa terra dell'Adriatico.

La nostra identità

E' racchiusa nel valore delle radici e della terra. Dagli anni '70 ad oggi, Umani Ronchi ha raddoppiato gli ettari di proprietà e ha rinnovato l'85% delle vecchie viti. Ha investito sul Verdicchio e sul Rosso Conero e ha esteso il suo interesse verso vitigni come il Pecorino e il Lacrima di Morro d'Alba, dandosi obiettivi enologici qualitativamente elevati. La ricerca dei migliori terreni vitati, la sperimentazione delle più evolute tecniche agronomiche ed enologiche, la valorizzazione dei singoli vigneti o crus, guidano da sempre le scelte aziendali. Oggi Umani Ronchi può contare su una superficie vitata di 210 ettari che si estende attraverso tre macro territori: Colline del Verdicchio, Conero, Abruzzo.

Etica, valori e la Certificazione di Sostenibilità

La sensibilità per l'ambiente è dietro alla cura e al rigore con cui vengono custodite le vigne. Ma è anche nella progettazione delle Cantine e nei processi produttivi. Proteggere la natura circostante significa tutelare la biodiversità del territorio che rappresenta il primo vero valore aziendale. Sempre nel segno della sostenibilità, i vigneti sono coltivati in biologico. Un processo di conversione del patrimonio vitato iniziato in Abruzzo nel 2001 prima certificazione biologica, proseguito nel Verdicchio con la vendemmia 2015 e portato avanti nel Conero. Rispetto dell'ambiente e massima attenzione ai valori sociali ed etici sono tra i punti cardine della filosofia di Umani Ronchi che nel 2022 ottiene la Certificazione di Sostenibilità Ambientale, Economica, Sociale, riconosciuta da Equalitas. Un traquardo che conferma un percorso lungo e virtuoso finalizzato minimizzare gli impatti ambientali, a massimizzando i benefici per dipendenti, comunità e territorio.



I vini

La caratterizzazione organolettica dei vini rappresenta uno degli obiettivi principali dell'azienda, anche alla luce del patrimonio vitivinicolo importante e variegato. Umani Ronchi si è sempre distinta per la valorizzazione dei singoli vigneti, facendo sì che lo stesso vitigno avesse la possibilità di esprimere vini aderenti alla loro origine pedoclimatica. Tuttavia è continuo e costante il lavoro di affinamento e perfezionamento di tutti i vini, in un mercato nazionale e internazionale estremamente difficile e competitivo.

I numeri e l'assetto aziendale

L'azienda produce 3,2 milioni di bottiglie all'anno e oltre 20 tipologie di vino. E' presente in più di 60 Paesi, praticamente in tutti i continenti e ha raggiunto un

posizionamento consolidato all'interno dei mercati esteri, a partire da Giappone, Svezia, Canada, Stati Uniti, Germania. Mercati eterogenei e diversificati, con una percentuale di export pari al 70% della produzione. La direzione dell'azienda è di Michele Bernetti, attuale Presidente, che coniuga il suo impegno tecnico e gestionale con l'attività di sviluppo dei mercati esteri. Ad affiancarlo c'è suo papà Massimo Bernetti, fondatore dell'azienda. Nel 2020 Umani Ronchi è nella Top List di Wine Spectator, tra le 34 Migliori Cantine d'Italia.

Riconoscimenti

I vini Umani Ronchi ottengono ogni anno riconoscimenti importanti da parte di critici e guide di settore. Premi che sono la conferma di un lavoro costante, puntuale, appassionato, orientato alla qualità estrema. Dai Tre Bicchieri della Guida Vini d'Italia di Gambero Rosso riconosciuti per otto volte al Verdicchio Vecchie Vigne, premiato anche come "Bianco dell'Anno" con l'annata 2009 a Wine Spectator che, nello speciale Marche del 2018, ha assegnato il punteggio più alto di 92 punti al Campo San Giorgio Conero Riserva. Passando per l'International Wine Challenge di Londra, vinto dal Pelago 1994 e poi inse[1]rito tra i 100 vini top del '98 dalla rivista Wine Enthusiast.

La visione per il futuro: enoturismo e ospitalità

L'orientamento dell'azienda è rivolto ad una crescente valorizzazione della produzione che significa valorizzazione del territorio e delle denominazioni marchigiane ancora poco conosciute, in sinergia con le Istituzioni locali. Una promozione che passa anche attraverso l'apertura al concetto di Enoturismo di qualità, una nicchia che ha grandi prospettive di sviluppo. In questa direzione si inseriscono le attività di accoglienza e ospitalità con le Experience in Cantina, e due recenti progetti: l'apertura di un hotel, il

Grand Hotel Palace in pieno centro ad Ancona, punto nevralgico per raggiungere tutte le destinazioni vinicole della zona, e il Wine Not? Bistrot adiacente all'hotel che propone le eccellenze del territorio in fatto di cibo e vino, con le etichette Umani Ronchi in testa.



Contatti

Azienda Vinicola Umani Ronchi — Via Adriatica 12 — 60027 Osimo (AN) Tel. +39 071 7108019; email: wine@umanironchi.it Website. www.umanironchi.com Social. Facebook, Twitter, Youtube, Instagram