



IMPRESE. Umani Ronchi punta sull'Abruzzo: nuova cantina e nuovo Montepulciano

a cura di Loredana Sottile

Se dici Umani Ronchi pensi immediatamente alle Marche. Tuttavia, adesso, la cantina di Osimo, sta creando una sua roccaforte anche nel vicino Abruzzo. **Il progetto interregionale in realtà, è iniziato nel 2000, con 35 ettari coltivati a biologico** a Roseto degli Abruzzi a circa 200 metri sul livello del mare e con alcuni filari che si allungano fino al territorio di Morro d'Oro. Stanno, invece, per iniziare i lavori per una nuova cantina, sempre nel comune di Roseto degli Abruzzi. *“In questi anni”* spiega il titolare **Michele Bernetti** *“per la produzione in Abruzzo ci siamo appoggiati a cantine terze. Però una piccola struttura era ormai necessaria per curare i dettagli produttivi e poter accentrare alcune fasi di lavorazione, come ad esempio l'invecchiamento. Il progetto prevede, infatti, oltre all'area di vinificazione una zona dedicata all'affinamento del vino in contenitori di varie tipologie: legno grande, legno di media dimensione e cemento. Si tratterà quindi di una struttura di circa 500mq, molto integrata nel paesaggio che la circonda e attenta all'enoturismo, con sala degustazione e terrazza con vista”*. D'altronde la vista è di quelle meritano:

sul Gran Sasso e sul Mare Adriatico allo stesso tempo. La posa della prima pietra non è ancora stata fatta, ma si dovrebbe partire entro l'inizio del nuovo anno e terminare in 8-9 mesi. Il progetto è dell'architetto marchigiano Marco Vignoni che si era già occupato della Bottega di Osimo. Par-



rallelamente, sempre in tema di accoglienza, inizieranno i lavori di restauro della vecchia casa colonica, a pochi metri dalla nuova cantina. In totale si tratta di un investimento di circa un milione di euro. Nel frattempo, è stato lanciato il Montepulciano d'Abruzzo Centovie firmato Umani Ronchi (9 mila bottiglie). *“Si chiude un cerchio iniziato qualche anno fa”* commenta Bernetti *“ora la linea Centovie (dal nome del piccolo paesino che sorge a poche centinaia di metri dai vigneti aziendali; ndr) è completa: un Pecorino, un Rosato e finalmente anche il Montepulciano, l'anima più vera di questa terra abruzzese su cui abbiamo deciso di puntare”*.

IN CIFRE

35 in Abruzzo.

210 ettari vitati
(110 Verdicchio, 65 Conero, 35 Abruzzo)

3 milioni di bottiglie prodotte

35% del mercato in Italia