

MASSIMO UND MICHELE BERNETTI

STOLZE WEINBERGSBESITZER AN DER ADRIA



Das bekannte Weingut Umani Ronchi steht für exzellenten Verdicchio und Montepulciano





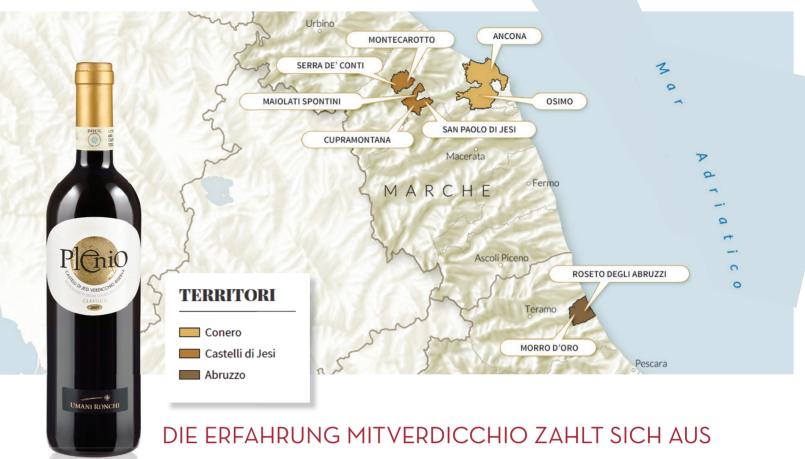


WEINEXPERIENCE IN ANCONA UND UMGEBUNG

Michele Bernetti ist nicht nur Weingutsbesitzer mit großer Passion und Akribie für die feinen Stellschrauben der Weinqualität, er betreibt das Grand Hotel Palace, ein 4-Sternehotel am Hafen von Ancona, das selbstverständlich eine Weinbar mit modernem Restaurantkonzept beheimatet. Lange war es verpachtet, doch nach aufwendiger Modernisierung eröffnete es die Familie im Frühjahr 2017 in eigener Regie. Mit Blick auf den Hafen und der Altstadt im Rücken ist es ein besonderer Ort der gehobenen Gastfreundlichkeit, der einem viel über die Marken und ihre Menschen erzählen kann. Annalisa Bianchi-Bernetti und Monica Gabrielli haben sich der vielen Details liebevoll angenommen, und Michele überblickte das Ganze mit großem Einsatz und Ausdauer. "Michele ist nie offline", scherzt seine Frau Monica. Fast immer kreisen seine Gedanken um die zahlreichen

Projekte und Arbeitsstellungen, welche die Führung eines Unternehmens mit 210 ha Rebfläche beinhalten.

Die Marchegiani sind eben ein Unternehmervolk, die wachen Verstandes und offen für die Veränderungen ihre Entscheidungen treffen, das war schon so bei Massimo Bernetti, 82 Jahre jung, der das Unternehmen seit Anfang der Siebziger Jahre zu dem gemacht hat, was es heute ist. Nicht nur in den Marken, auch in den Reihen der Grandi Marchi, einem Zusammenschluss der berühmten Weingüter aus ganz Italien, wird Massimo für seine Weinerfahrung, seine besonnene und humorvolle Art sehr geschätzt. Michele, nunmehr seit fast 30 Jahren an der Seite seines Vaters, kann diese großen Fußtapfen ausfüllen.



Wein ist ein landwirtschaftliches Produkt, das viel Erfahrung und Geduld voraussetzt, und die Rebsorten Verdicchio und Montepulciano sind sicher anspruchsvolle Rebsorten, die für die Qualität gehegt und gepflegt werden wollen. Nur so konnten sich vor allem die Selektionen und Riserva-Weine des Hauses Schritt für Schritt weiterentwickeln. Spricht die Weinwelt über Verdicchio, dann ist der Verdicchio Casal di Serra in Gastronomie und Fachhandel sicher einer der erfolgreichsten Weine der Castelli di Jesi. Im Anbaugebiet im Hinterland von Ancona besitzt Umani Ronchi mehr als 110 ha Weinbergsfläche, die sich auf Weinberge 7 Gemeinden verteilen. Das hat System, denn der sandig-lehmig Terroir aus Montecarotto spiegelt sich anders im Geschmack wider als das kalkhaltige Terroir von Cupramontana, das die Grundlage für die Riserva Plenio ist.

Ein besonderes Stück Verdicchioland ist die Zone Le Busche, in der die alten Reben für den Verdicchio "Vecchie Vigne" stehen und ihre typische Mineralität in die Waagschale werfen. "Wir probieren viele Trauben, bevor wir die Ernteentscheidung treffen, diese Trauben haben stets ihren eigenen Charakter", begeistert sich Michele für die Facetten des Verdicchio. Zu Recht wurde der 2009er Jahrgang im Jahre 2012 zum besten Weißwein Italiens vom Gambero gekürt. Das erfüllt mit Stolz, weil auch die Preis-Leistung bei Umani Ronchi ausgezeichnet ist, selbst der Spitzenwein Plenio kostet den Weinliebhaber gerade einmal 15. Und dafür erhält man einen im Holz ausgebauten facettenreichen Weißwein, der burgundische Züge annehmen kann.

"Aktuell präsentiert sich der 2015er Jahrgang herausragend, er wird in 10 Jahren oder mehr noch viel Freude machen", urteilt Michele. Fürs Mittagessen öffnet er die Jahrgänge 1999, 2006 und 2008, um zu zeigen, dass Reife beim Verdicchio spannend ist. Einiges hat sich verändert: "Heute ernten wir die Trauben früher, bauen sie im großen Holz aus und verzichten auf die Malo", sagt er und führt völlig zu Recht an: "Der Verdicchio ist kein Selbstläufer in den Weinmärkten im Ausland, dabei ist die Sorte identisch mit der Sorte Turbiana des angesagten Lugana-Gebietes".

2

O

CAMPO SAN GIORGIO IST DER BESTE MONTEPULCIANO

Der weiße Verdicchio hat viel Charakter, ebenso wie der rote Montepulciano. Doch im Reigen der italienischen Rotweine kann der Montepulciano d'Abruzzo vor allem beim zuverlässigen Alltagswein für kleines Geld punkten. Umani Ronchi setzt auch hier auf die Qualität der eigenen Weinberge und der Trauben, an der Jahr für Jahr akribisch "feingetunt" wird.

Lange vor der Einführung des Flagschiffes Campo San Giorgio bewies man mit dem Pelago sein Können bei der Erzeugung von facettenreichen Rotweinen mit Format. Nicht nur der Cabernet Sauvignon, auch der Montepulciano ist im Riserva-Segment eine Sorte, die sich langsam entwickelt und erst nach 5–7 Jahre ihre ganze Größe offenbart. Dies zeigt sich besonders beim reinsortigen Montepulciano Cumaro, ein Conero Riserva, der bereits vor mehr als 30 Jahren zum ersten Mal

erzeugt wurde. Diese Kontinuität und Erfahrung in den Weinbergen führten zu einer weiteren Top-Selektion, die das Potenzial des Montepulciano veranschaulicht.

Aus rund 30 ha Montepulciano-Rebfläche auf dem Hügel hinter der Kellerei in Osimo/Ancona wählte Michele einen ganz besonderen Weinberg aus, der mit Alberello-Reben in sehr hoher Stockdichte bepflanzt ist. Durch eine Modifizierung des klassischen Buschrebe (4 anstatt 3 Fruchtruten) gepaart mit einer hohen Laubwand erntet Umani Ronchi konzentrierte, von großer Mineralität geprägte Trauben, die diesen Charakter bis in die Flasche transportieren. Gezähmt durch feines Holz und lange Reifezeit in Keller und Flasche ist der akutelle 2012er Campo San Giorgio der dritte Jahrgang dieses herausragenden Weines.





MIT RUHIGEN SCHRITTEN IN DIE ZUKUNFT

centovie 2015

Die Erfahrung mit dem Montepulciano nutzt auch in den nördlichen Abruzzen, wo Michele fürs nächste Jahr einen neuen Montepulciano-Rotwein in Aussicht stellt. Das weiße Pendant, der Pecorino IGT Colli Aprutini, ist eine mit Bedacht im Holz ausgebaute Selektion, und bereits mit dem zweiten Jahrgang 2016 ein sehr begehrter Wein im Sortiment. Selbstverständlich stützt sich der studierte Betriebswirt Michele auf ein erfahrenes Team an Önologen und Agronomen, er und sein Vater schätzen jedoch auch die Meinung eines Außenstehenden sehr: Nach der Zusammenarbeit in den Neunzigern mit Giacomo Tacchis vertraut die Familie Bernetti seit mehr als 10 Jahren auf die Erfahrung des piemontesischen Weinmachers Beppe Caviola.

Und noch eines ist ihm wichtig, die langfristige Zusammenarbeit mit seinen Importeuren, in Deutschland mit Enobis und in der Schweiz mit Bindella. In den Marken, den Weinbars und Restaurants verkaufen sich die populären Rebsortenweine wie der Conero San Lorenzo, der Montepulciano d'Abruzzo Juri oder die Rebsortenweine Pecorino und Verdicchio Villa Bianchi bestens. Dieser Unterbau schafft Raum für Investitionen, und so ist der Neubau der Holzlagers, in der alle Selektionen auf

dem Gelände der Kelterei reifen, bereits eine alte Geschichte. Aktuell wird der Arbeitskeller um eine große Fläche erweitert, in der die Stahltanks, die Abfüllanlage das ein Flaschenlager ihren Platz haben werden.

Bei aller unternehmerischen Planung bleibt das Unternehmen seinem Weg verbunden, das zu erzeugen, was die Tradition und die Weinberge vorgeben. Solche Weingüter sind das Rückgrat des italienischen Weines. Das hat auch heute einen großen Charme und verlangt Respekt, manchmal auch erst auf den zweiten Blick oder Klick!



Chi l'ha detto che un'azienda moderna...



Massimo Bernetti, titolare della ditta Umani Ronchi da oltre 30 anni.

...non può avere radici antiche?



Azienda Vinicola Umani Ronchi www.umanironchi.it S.S. 16 Km 310 + 400, n.72 - Osimo (AN) Tel. 071 7108019 - Fax 071 7108859

<u>DIE WICHTIGEN WEINE VON</u> <u>UMANI RONCHI</u>

VERDICCHIO AUS JESI

Casal di Serra | Vecchie Vigne | Plenio

MONTEPULCIANO AM CONERO

San Lorenzo | Cumaro | Pelago | Campo San Giorgio

ABRUZZEN

Centovie Pecorino Colli Aprutini | Centovie Montepulciano d'Abruzzo

ADRESSEN

Kellerei Umani Ronchi, Osimo www.umanironchi.com

Grand Hotel Palace, Ancona www.grandhotelpalace.com

KONTAKTE DER AGENTUREN

Deutschland Enobis, Verona www.enobis.it

Schweiz Bindella, Zürich www.bindella.ch