

Michele Bernetti vom Weingut Umani Ronchi ist voller Leidenschaft für den Verdicchio.

BINDELLA UMANI RONCHI



VERDICCHIO:

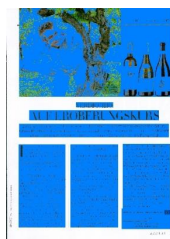
# AUF EROBERUNGSKURS

Zwischen Apennin und Adriaküste betreibt die Familie Bernetti ihre innovative Bio-Kellerei Umani Ronchi. Ihre Liebe gilt seit jeher den autochthonen Traubensorten – den für die Marken emblematischen Verdicchio führen sie aus seinem Schattendasein ins Rampenlicht.

**I**ch liebe Verdicchio für seine mineralische, herzhaft-leichte, leicht salzige Seite, für seine Eleganz. Er hat Charakter, Persönlichkeit.» Der Wein sei so etwas wie der König der Region Marken und unbestritten einer der grössten Weissweine Italiens, meint Michele Bernetti, CEO des Familienunternehmens.

**DAS IMMERGRÜNE URGESTEIN**  
Der Name Verdicchio kommt von den hellgrünen Reflexen der Beeren, die «verde» bleiben, selbst wenn sie voll ausgereift sind.

Die Traube ist ein Urgestein des Weinbaugebiets, dessen Terroir vom Meer geprägt ist. Der höchste Rebberg der Bernettis liegt auf 400 Metern. Dank der Höhenlage und des Einflusses der Adria bleiben die Nächte – auch in einem heissen Sommer wie 2022 – schön kühl. Das ist wichtig für die aromatische Entwicklung der Trauben und die Säurestruktur. Die wiederum ist besonders relevant, wenn es um die Lagerung geht. «Auch wenn wir ihn oft jung trinken: Verdicchio ist ein Wein, der sehr



gut altert.» Michele Bernetti gibt dem Wein zehn Jahre und mehr, je nach Stil.

## IM HERZEN DER CASTELLI DI JESI

Die Geschichte von Umani Ronchi beginnt in den späten 1950er-Jahren, als Gino Umani Ronchi im Hinterland von Ancona einen kleinen Bauernbetrieb gründet. Einige Jahre später übernimmt die Familie Bianchi-Bernetti und wandelt ihn 1968 in eine Weinkellerei um. Mit viel Weitsicht erkennt der Vater von Michele, Massimo, das grosse Potenzial der hiesigen Rebberge. Sein Gespür für die Traubensorte Verdicchio gibt er an seinen Sohn weiter.

Michele Bernetti versteht es, jede Facette aus der Verdicchio-Traube herauszukitzeln. Sein Casal di Serra etwa ist ein historischer Wein – für Umani Ronchi, aber auch für die Gegend: Die Bernettis vinifizieren den Classico Superiore seit 1983. Classico, weil er aus der Kernzone des Anbaubereichs stammt. Und Superiore, weil von den besten Lagen innerhalb der Denomination Castelli di Jesi. Casal di Serra duftet nach Apfel, Pfirsich

und Wildblumen, herrlich frisch, wunderbar mineralisch. Hefekontakt während der Gärung und in der Reifephase verleiht ihm Körper und Schmelz. Plenio, seine Riserva, gärt und reift zu 40 Prozent in grossen Holzfässern, die «minim getoastet» werden. Der Wein dankt es mit Fülle, rauchigen Noten und reifer Steinfrucht. Das Herzensprojekt von Michele Bernetti heisst jedoch Vecchie Vigne. Im Weinberg Le Busche gedeihen die um die 60 Jahre alten Reben, die drei bis vier Meter wurzeln. So finden sie selbst in sehr heissen Jahren genügend Wasser – das macht sie stark und widerstandsfähig. Vecchie Vigne ist für Umani Ronchi zu einem der wichtigsten Vorzeigeweine geworden. 2001 kam der erste Jahrgang auf den Markt, heute überbieten sich die grossen Weinkritiker regelmässig mit Bestnoten.

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION NO. 1308/2013



## INFO

Weitere Informationen unter  
[bindella.ch/umani-ronchi](http://bindella.ch/umani-ronchi)