

Storia e futuro di un'azienda visionaria: Ronchi di Castelluccio compie 50 anni

26 Novembre 2024

di Redazione



MODIGLIANA – Ronchi di Castelluccio, azienda agricola di Modigliana (Forlì-Cesena) che ha fatto grande la storia vitivinicola della Romagna e non solo, festeggia 50 anni. Dal 2020 è proprietà di **Aldo** e **Paolo Rametta** che, insieme a una squadra di professionisti, hanno ristrutturato il progetto enologico e imprenditoriale in chiave altamente qualitativa e sostenibile.

Nati a New Orleans e cresciuti tra gli Stati Uniti e la Svizzera, il desiderio di ricomporre il legame con le radici familiari e una passione condivisa per il vino hanno spinto i due fratelli ad acquisire la tenuta fondata nel 1974 da **Gian Vittorio Baldi**, che insieme ai tecnici

Vittorio Fiore e **Remigio Bordini** – e alla consulenza di **Luigi Veronelli** – diede vita al primo progetto di zonazione regionale e tra i primi in Italia, privilegiando la qualità alla quantità produttiva.

Sotto il profilo vitivinicolo, la missione principale dei fratelli Rametta si è compiuta nel pieno recupero dei Ronchi storici, vecchi cru letteralmente strappati ai boschi circostanti da cui nascono i corrispettivi single vineyards: i Sangiovese Ronco Casone, Ronco della Simia e Ronco dei Ciliegi e il Sauvignon Blanc Ronco del Re. I vigneti sono stati restaurati senza sacrificare alcuna pianta, le tradizionali forme di allevamento ripristinate, le fallanze risolte impiegando i vecchi ecotipi rintracciati negli appunti dell'agronomo Remigio Bordini, padre di Francesco, attuale responsabile della conduzione agronomica ed enologica.

“Abbiamo attuato un piano agronomico complesso e ambizioso attraverso il quale tutelare l'identità e l'eccellenza dei Ronchi storici – spiega Aldo Rametta -. La produzione dei single vineyards rimarrà nettamente distinta rispetto al resto della selezione, limitata a pochi esemplari e, da quest'anno, racchiusa in parte in un archivio prezioso. Vi custodiremo le più belle memorie e i migliori talenti in forma liquida della nostra tenuta, che condivideremo anche con alcuni clienti e acquirenti selezionati”.

L'altro grande progetto condotto dalla squadra di Aldo e Paolo Rametta consta di una serie di provvedimenti riguardanti la sostenibilità e la biodiversità integrata. All'allevamento bovino acquistato nel 2023 si sono aggiunti nuovi capi di bestiame selezionato, il cui letame biologico viene utilizzato per la concimazione dei campi. Nel podere sono arrivate anche nuove pecore che si prendono naturalmente cura dell'erba e un gruppo di alpaca che saranno coinvolti in alcune attività di accoglienza.

“Sostenibilità per noi è un concetto da declinare in scelte pragmatiche ed efficaci, volte a migliorare il nostro rapporto con la natura e la collettività – continua Aldo Rametta -. Dal 2020 collaboriamo con il Corpo forestale dello Stato per ripulire le colline di Modigliana. Insieme abbiamo piantato cipressi, ripulito boschi e sanato altre aree verdi. Una sinergia tra pubblico e privato che invita a una maggiore responsabilità come singoli cittadini e come membri di una comunità di cui farsi custodi”.

In tale ottica Ronchi di Castelluccio, a seguito di un accordo con l'ente di servizi locali, ha ampliato l'impianto fotovoltaico fino a 2 MW, permettendo di soddisfare la domanda di energia elettrica dell'azienda e contemporaneamente di mettere l'eccedenza a disposizione della comunità di Modigliana.

Il 50° anniversario di Ronchi di Castelluccio rappresenta per l'azienda un momento di

riflessione condiviso, un ulteriore punto di partenza per progettare il futuro implementando una strategia innovativa, responsabile e lungimirante. In questo percorso, la qualità e l'impegno verso l'ambiente e la comunità rimangono i pilastri fondamentali della mission dell'azienda.

Poggio della Dogana

È il primo progetto enologico dei fratelli Aldo e Paolo Rametta, avviato nel 2017 a seguito dell'acquisizione di un podere in località Terra del Sole (Forlì-Cesena). I vigneti di Poggio della Dogana si estendono per un totale di 20 ettari su un territorio collinare tra Castrocaro Terme e Brisighella, tra i 180m e i 300m s.l.m. Nella rinomata località termale di Castrocaro Terme, i 9 ettari di vigna affondano le radici in un suolo di argille brune e ocra, ricco di elementi quali bromo, zolfo e calcio, e beneficiano delle brezze provenienti dalla costa adriatica. Gli 11 ettari di Brisighella, invece, vedono un terreno composto da suoli ocra calcarei, elemento di grande pregio che dona ai vini quell'allungo salino che ne decreta eleganza e qualità.

Il nome dell'azienda è legato al luogo in cui ha sede, vale a dire il poggio su cui si ergeva la dogana di passaggio in corrispondenza dello storico confine, territoriale e culturale, tra la Romagna Pontificia e il Granducato di Toscana.

La produzione vinicola di Poggio della Dogana è in regime biologico, certificato a livello europeo da Suolo e Salute, e pone al centro le varietà più rappresentative del territorio romagnolo: il rosso sangiovese, che qui ha la capacità di esprimersi con pari intensità di frutto ed eleganza, e la bianca albana, uva vinificata in purezza dall'azienda, nella raffinata versione secca o nell'originale da uve stramature.