

ANNO XLV · NUMERO 34 · GIUGNO 2024

L'Assaggiatore

PERIODICO ONAV PER LA CULTURA

E LA DIDATTICA DEL VINO



LA GENETICA DELLA VITE

LE EMOZIONI
DEL BEVITORE

LAMOLE

OTTAVIA
VISTARINO

CHA 22
RNT 7.2

UMANI RONCHI



LE MARCHE NEL MONDO

di Letizia Porcini

Una storia vitivinicola di assoluta qualità, che si declina da settant'anni tra Marche e Abruzzo, nel segno di etichette, da sempre, iconiche e contemporanee



Erano gli anni Cinquanta quando **Gino Umani Ronchi** decise di fondare un'azienda agricola a **Cupramontana**, nel cuore dei **Castelli di Jesi**. Accanto a lui arriverà **Roberto Bianchi**, imprenditore edile che, sebbene fosse dedito a una materia del tutto differente, era comunque un grande appassionato di agricoltura. Sarà talmente entusiasta di questa nuova impresa da coinvolgere suo genero, **Massimo Bernetti**, anche lui, a dire il vero, orientato verso tutt'altra carriera, avendo da poco terminato gli studi in diritto diplomatico. È da *sliding doors* come queste che, spesso, nascono le storie più avvincenti. Quando, nel 1968, Gino si allontanerà dalle Marche, trasferendosi a Roma con tutta la famiglia, si aprirà in via definitiva l'opportunità di casa Bianchi-Bernetti di mutare il proprio percorso di vita.

«Siamo partiti da 35 ettari - racconta **Michele Bernetti**, proprietario dell'azienda Umani Ronchi nonché presidente dell'**Istituto Marchigiano**

di Tutela Vini - per raggiungere gli attuali 210 di proprietà. Questa estensione vitata si concentra in tre territori: i **Castelli di Jesi**, che rappresentano senza dubbio la quota maggiore, con oltre 100 ettari,

il **Conero**, con altri 70 ettari votati primariamente al Montepulciano, e, con gli anni Duemila, abbiamo ampliato il nostro lavoro fuori regione, acquistando una proprietà a **Roseto degli Abruzzi**».

Per quanto concerne l'interpretazione in cantina, in virtù anche delle differenti espressioni territoriali, il *fil rouge* che lega tutte le etichette del marchio è la volontà di lasciar esprimere il territorio nel calice, accompagnando le uve, in fase di vinificazione, senza sovraccaricarle con complessità che andrebbero a denaturare la loro essenza. «Negli ultimi anni - spiega Bernetti - abbiamo concentrato il nostro lavoro sulla **vigna**. D'altro canto, questa attenzione è ormai inevitabile, visti i cambiamenti climatici e quanto ne consegue sulla maturazione dell'uva. Quello che ricerchiamo nei nostri vini, dunque, è l'esaltazione delle doti intrinseche della varietà

nella sua espressione territoriale, talora a scapito di una maggiore struttura. Nel **Verdicchio**, per esempio, l'obiettivo è esaltarne sapidità e freschezza, - chiarisce - evitando strutture sovrabbondanti come spesso accadeva in precedenza».

Se è vero, quindi, che i gusti dei consumatori cambiano, è altrettanto innegabile che il **cambiamento climatico** esercita una pressione importante sul comparto vitivinicolo a 360°, basti pensare a come le fasi fenologiche della vite differiscano rispetto a dieci, venti o trent'anni fa. Laddove in passato occorreva aggiungere corpo e dimensione ai vini, oggi si cerca quanto più di snellirli, spogliandoli di inutili orpelli. Al contempo, giacché i distretti qualitativi dei diversi areali stanno subendo mutazioni considerevoli, anche l'attenzione all'ubicazione del vigneto sta ricoprendo un ruolo sempre più da protagonista. Così, come in diverse zone d'Italia la viticoltura si sta spingendo sempre più in quota e su versanti

meno esposti al calore, anche nelle Marche la distribuzione dei vigneti di qualità sta cambiando. «Se un tempo per il Verdicchio si prediligevano i versanti esposti a sud, adesso la situazione è piuttosto mutata. I nostri cru più impor-

“Quello che ricerchiamo nei nostri vini, dunque, è l'esaltazione delle doti intrinseche della varietà nella sua espressione territoriale”

tanti - spiega il Presidente - si trovano a **est**, poiché presentano le condizioni ottimali per esaltare la freschezza nei vini bianchi. Negli anni, abbiamo lavorato molto sull'eleganza e sulla finezza, e questo impegno, devo ammettere, ci ha ripagato, perché ad oggi ci ritroviamo con vini che possiamo definire assolutamente contemporanei».

La stessa filosofia si riscontra per quanto concerne l'**uso del legno**, molto ridotto rispetto agli anni Novanta, e orientato principalmente verso la botte grande onde evitare cessioni troppo aggressive. Per i rossi, particolare riguardo è stato riservato all'estrazione: tempi di macerazione contenuti e grande delicatezza sono gli alleati che accompagnano verso un'espressione di finezza sempre maggiore nel calice. Tra le referenze di questa tipologia, il più celebrato è indubbiamente



Sopra, la barricaia e, sotto, Massimo Bernetti e il figlio Michele

il **Pelago**. «Ricordo bene quando **Giacomo Tachis** era qui da noi come consulente. È stata un'avventura, e un'esperienza fantastica da vivere, come produttore e come appassionato» ammette Bernetti, lasciando trapelare una palpabile emozione. «Noi eravamo partiti con l'idea di fare un taglio bordolese e non avevamo minimamente pensato di includere il **Montepulciano**. Lui invece era lì, accanto alle vasche a fine fermentazione. Lo guardo spillare un po' di Montepulciano creando il blend direttamente nel calice. L'ha pensato davvero in pochi secondi – commenta – come se il collegamento tra l'esperienza gusto-olfattiva e la reazione celebrale fossero un tutt'uno. E, con la stessa fermezza, ha deciso di mettere direttamente l'insieme delle masse in barrique, senza procedere a un affinamento separato per fare il taglio in una fase successiva». Era il 1994 e stava nascendo quello che quattro anni più tardi sarebbe stato premiato dall'*International Wine Challenge* di Londra come il "Miglior vino Rosso del Mondo", portando Umani Ronchi all'attenzione delle più importanti

testate internazionali. Un **interesse globale** che ha consentito a più livelli di parlare della Regione Marche, un territorio straordinario che, tuttavia, ancora tarda a manifestare il suo completo potenziale. «Come azienda Umani Ronchi abbiamo investito moltissimo nell'**accoglienza**, ed è questa direttrice che va percorsa su scala regionale. Le Marche hanno ancora un grande spazio di crescita in ambito enoturistico, ma anche turistico in generale, e questo aspetto va colto come un'opportunità. Certamente – sottolinea il Presidente dell'IMT – è anche necessario farsi trovare preparati. Con il supporto della Regione, stiamo lavorando su più fronti e a breve si avvierà un percorso con la Bocconi; una collaborazione che dovrebbe sfociare nell'apertura di corsi di formazione per figure professionali del settore e la presentazione di pacchetti. La cosa migliore, a mio parere – sottolinea –, è portare le persone direttamente qui, a scoprire il territorio, piuttosto che limitarci a raccontarlo».

L'antica Marca di Ancona resta, dunque, ancora un territorio per molti inesplorato, lontano dagli itinerari del turismo di massa, anche se non per molto ancora. Del resto, negli anni Cinquanta il settore vinicolo marchigiano ha saputo mettere in campo un'eccezionale impresa di marketing, in un'epoca in cui tanti termini anglofoni oggi inflazionati non erano ancora stati conosciuti. Il risultato fu l'iconica bottiglia del Titulus di Fazi Battaglia, che traghettò il Verdicchio nel mondo. È ora il turno del settore turistico, chiamato a stringere un patto d'alleanza non soltanto con il vino ma con tutti i protagonisti della filiera enogastronomica, affinché storie, come quella di Umani Ronchi, e di tante altre realtà, possano trovare nuove orecchie per essere ascoltate e raccontate a loro volta.



I vigneti a Roseto degli Abruzzi

UMANI RONCHI

Via Adriatica 12
60027 Osimo AN
umanironchi.com

**VERDICCHIO DEI CASTELLI
DI JESI DOC CLASSICO
SUPERIORE VECCHIE VIGNE
2022**

ALC. 13,5%

UVE: VERDICCHIO

MATURAZIONE: CEMENTO (10 MESI)
EURO 24

Paglierino. Naso dotato di spiccata mineralità di pietra focaia ad abbracciare un quadro tutta freschezza declinato nelle note di caprifoglio, verbena, mughetto, lemongrass, timo, rosmarino, salvia e finocchietto selvatico. Sfumature di pera e cenni tropicali a corredo. Il sorso è diretto, con acidità viva a sollecitare il palato tra toni agrumati e sapidità spiccata, accompagnando verso un finale ammandorlato, con ricordi di liquirizia.

**CASTELLI DI JESI VERDICCHIO
DOCG CLASSICO RISERVA
PLENIO 2021**

ALC. 13,5%

UVE: VERDICCHIO

MATURAZIONE: BOTTE PER IL 40%
E ACCIAIO PER IL 60% (12 MESI)
EURO 24

Calice paglierino luminoso. Naso ordinato, tipico, con agrumi, ginestra, viburnum, fieno fresco, pesca noce e mango, in un susseguirsi armonico arricchito da cenni di idrocarburi. Il palato è raffinato, dalla spalla acida ben salda che prelude una chiusura di buona sapidità, con piccantezza di zenzero ad ampliarne la portata.

**VERDICCHIO DEI CASTELLI
DI JESI DOC CLASSICO
SUPERIORE VECCHIE VIGNE
HISTORICAL 2019**

ALC. 13%

UVE: VERDICCHIO

MATURAZIONE: CEMENTO (18
MESI); ACCIAIO (36 MESI)
EURO 55

Calice paglierino. Olfatto di estrema eleganza, che si disvela in un'armonica successione di note di biancospino, mimosa, bergamotto, susina gialla, melone invernale dunque salvia, guizzi di pepe bianco e gesso. L'ingresso in bocca è maestoso, si espande ingaggiando tutto il palato, bilanciando morbidezza e sapidità, con ricordi piacevolmente fumé nel retrofatto e una chiosa di pasta di mandorle per un lungo finale.

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
DOC CENTOVIE 2019**

ALC. 13,5%

UVE: MONTEPULCIANO

MATURAZIONE: BOTTE E
BARRIQUE (12 MESI)
EURO 22

Rubino purpureo. L'olfatto è cupo e complesso, si concede un poco alla volta, con prugna matura, mora di rovo, sottobosco, humus, radice di genziana, pellame e inchiostro. Il palato è energico, pulito, dal tannino teso ma di elegante fattura, con echi di frutta rossa croccante e note boisé verso il finale.

**CONERO DOCG RISERVA
CUMARO 2019**

ALC. 14%

UVE: MONTEPULCIANO

MATURAZIONE: BARRIQUE (12
MESI)
EURO 25

Rubino violaceo sull'unghia. Naso leggiadro e complesso al contempo, abbraccia in un'armonica successione sensazioni di fragola, lampone e corniolo, quindi glicine, legno di sandalo, con cacao, cannella e incenso a corredo. Il sorso è improntato sulla freschezza, alimentata da sensazioni di

pompelmo rosa e una buona sapidità. Tannino levigato con chiosa di spezie scure.

MARCHE ROSSO IGT PELAGO

ALC. 14%

UVE: CABERNET SAUVIGNON,
MERLOT, MONTEPULCIANO
MATURAZIONE: BARRIQUE (14
MESI); BOTTIGLIA (12 MESI)

EURO 40

Rubino impenetrabile. Olfatto aristocratico, tutta eleganza e leggiadria, in un complesso intreccio di note floreali (viola, rosa) e balsamicità di menta piperita, canfora e liquirizia, quindi cuoio, note speziate e visciola matura sullo sfondo. Il palato è voluttuoso e ampio, in un susseguirsi di sensazioni tattili e gustative; presenta un tannino cesellato ma vivido, sfumature agrumate e una verve sapida che ne ravviva l'evoluzione sostenendolo in un finale di grande persistenza.

**CONERO DOCG RISERVA
CAMPO SAN GIORGIO 2019**

ALC. 14%

UVE: MONTEPULCIANO

MATURAZIONE: BARRIQUE (12
MESI); BOTTE (12 MESI); BOTTIGLIA
(8 MESI)

EURO 58

Intenso nella sua veste rubino purpurea. Pieno e articolato il naso, con un primo approccio speziato di pepe nero e noce moscata, che lascia poi trapelare una densità fruttata di visciola e frutti di bosco: una vena di liquirizia dona freschezza, con foglia di tabacco e cacao amaro a chiudere. Il palato è glicerico, morbido, rivela un tannino aggraziato e carezzevole che cede il passo a sensazioni agrumate e richiami fruttati, congedandosi speziato.