

# **Osteria Le Terme**

## **Venerdì 17 novembre 2023**

### **I grandi produttori italiani**

#### **UMANI RONCHI**

Cantina di straordinario valore, la Umani Ronchi nel corso dei decenni ha fatto conoscere in tutto il mondo le Marche e i suoi grandi vini. Fin dagli inizi della sua storia si è infatti distinta come interprete dei bianchi e dei rossi più rappresentativi della regione, il Verdicchio e il Rosso Conero su tutti.

Di proprietà della famiglia Bianchi-Bernetti da quasi cinquant'anni, la Umani Ronchi è stata fondata nel 1957 da Gino Umani Ronchi, a Cupramontana, nel cuore della zona di produzione del Verdicchio Classico dei Castelli di Jesi. Da allora ha conosciuto una crescita inarrestabile che l'ha portata nel corso degli anni a espandersi e ad aumentare il numero delle etichette prodotte, sempre ottenute guardando alla qualità più totale della propria produzione.

Con ben dieci differenti tenute - due delle quali situate in Abruzzo - facenti capo a tre distinte cantine, l'estensione vitata su cui attualmente l'impresa vitivinicola può contare supera i duecento ettari. In vigna, molti filari già da tempo hanno affrontato la conversione al biologico, e l'approccio agronomico è volto a rispettare al massimo ambiente ed ecosistema, con interventi selettivi e mirati che escludono il più possibile l'uso di sostanze chimiche. Dopo una rigorosa selezione operata già in fase di vendemmia, solamente i grappoli più schietti sono vinificati, e trasformati nell'ottica di esaltare ogni minima sfumatura del varietale e ogni più piccola peculiarità derivante dal terroir.

Dal "Plenio" al "Campo San Giorgio", dal "Cùmaro" ai Verdicchio "Vecchie Vigne" e "Casal di Serra", fino ad arrivare al Rosso Conero "San Lorenzo" e al Montepulciano

d'Abruzzo "Jorio", passando per tutti quelli che sono gli Spumanti e i Passiti, quelli etichettati "Umani Ronchi" sono vini di assoluto livello, che si esprimono in una gamma varia e intrigante. Un catalogo che oggi spicca per le eccellenze che è in grado di offrire grazie a un continuo lavoro di sperimentazione agronomica, di cura del vigneto e di adozione delle più evolute tecniche di coltivazione e di vinificazione, per quella che è un'azienda modello in grado di rendere grande l'Italia del vino nel mondo.

## **1. Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Casal di Serra 2022. *Vino d'ingresso come aperitivo di benvenuto***

Marche, Colline del Verdicchio I vigneti, di età compresa tra gli otto e i trenta anni, si estendono sulle due sponde opposte della Valle dell'Esino, nella fascia collinare che va dai 200 ai 350 metri sul livello del mare. I terreni, che risalgono a formazioni plio-pleistoceniche, sono molto profondi, franco argillosi e mediamente calcarei. Dopo una pressatura soffice, il mosto fiore viene raffreddato rapidamente per poi essere decantato in maniera statica. La fermentazione, **in serbatoi di acciaio** a temperatura controllata tra 16 e 18°C, si protrae per 10-15 giorni. Il vino non effettua fermentazione malolattica. **Affina in acciaio per circa 5 mesi a contatto con i propri lieviti. Imbottigliato a fine Aprile, riposa ulteriormente in bottiglia per alcuni mesi. Il colore è giallo paglierino. Al naso sono arrivati profumi intensi di fiori di campo, e aromi di frutta a polpa gialla. Al palato è risultato con una buona dose di freschezza e sapidità che è andata a bilanciare la morbidezza. Nel finale c'è stato un ritorno retronasale. Persistenza media.**

*Il mio giudizio: vino con base fresca, gradevole che ha invitato alla beva. Buono/Ottimo.*

## **2. Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Vecchie Vigne 2020**

*Anticipo il mio giudizio. Luminosa veste tridimensionale intessuta di mineralità, energia e freschezza. Ottimo/Eccellente*

I vigneti, di età intorno ai cinquantacinque anni, si trovano a circa 250-300 metri sul livello del mare, su una collina esposta ad est. Il terreno, molto profondo, franco argilloso, piuttosto fresco, rappresenta la condizione ottimale per un vitigno come il Verdicchio. **Dopo una pressatura soffice, il mosto fiore viene repentinamente raffreddato per poi essere decantato in maniera statica. La fermentazione, in serbatoi di acciaio ad una temperatura che va dai 16 ai 18°C, si protrae per 10-15 giorni. Il vino non effettua fermentazione malolattica per preservare freschezza e acidità. 10 mesi, durante i quali il vino rimane a contatto con i propri lieviti di fermentazione in serbatoi di cemento. Riposa in bottiglia circa 6 mesi prima di essere messo in commercio. Colore giallo paglierino brillante con vivaci riflessi verdognoli. Ampio bouquet floreale di camomilla, pera, con piacevoli sentori di salvia e nocciola. Al palato ha colpito per la sua eleganza: fresco, con un'acidità che si integra perfettamente con la struttura del vino. Lungo finale sapido.**

### **3. Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Plenio 2020**

**Giallo paglierino intenso, al naso si è rivelato con sentori leggermente di frutta matura, mandorla amara ed erbe aromatiche. Al palato ottima corrispondenza con il naso, fresco ed equilibrato. Persistente con lunghi ricordi di mela e mandorla.** Presentato come il più importante dei bianchi firmati Umani Ronchi, il Plenio, è un Verdicchio Riserva con **un periodo di invecchiamento minimo di 18 mesi di cui almeno 6 passati in bottiglia. Il nome, dal latino plenum, vuole suggerirne le caratteristiche di pienezza, complessità e struttura.** Bianco che si è lasciato apprezzare per la persistenza e per i profumi ed aromi.

*Il mio giudizio: un bianco che sa essere goloso e rigoroso. Ottimo*

### **4. Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Plenio 2021**

*Rispetto al 2020 l'ho trovato più spigliato con un ottimo equilibrio nello sviluppo al palato. Ottimo+*

### **5. Conero Riserva Cumaro 2019 Montepulciano d'Abruzzo 100%**

**Rosso rubino, al naso ha regalato un bouquet intenso dove è emerso fin da subito un bel fruttato maturo di prugna, ribes e marasca su un fondo speziato di pepe nero e note diffuse vanigliate. Al palato è risultato morbido ed avvolgente, con tannini ben levigati.** Vino considerato dall'Azienda tra i più importanti, il Conero Riserva DOCG "Cúmaro" nasce a metà anni '80 con lo scopo di esaltare una zona, caratterizzata dalla vicinanza al mare e da terreni molto calcarei, ed un vitigno, il Montepulciano, attraverso una severissima cernita delle uve sul campo e con l'utilizzo di moderne, almeno per quel tempo, tecniche di vinificazione ed affinamento. Un omaggio al Monte Conero. Figlio di un'attenta **vinificazione in acciaio e di una successiva maturazione in barrique per circa un anno.**

*Il mio giudizio: giovane, spavaldo, rifinito da un bel finale sapido. Ottimo*

## **6. Conero Riserva Cumaro 2014 Montepulciano d'Abruzzo 100%**

*Un vino che, in sala, ha trovato un'accoglienza diversificata causa, per alcuni, di difformità tra le bottiglie versate. Si sa che il 2014 è stata una vendemmia molto complicata e il risultato di queste perplessità è dato, a mio giudizio, dalla incapacità d'invecchiare correttamente. Mi sbaglierò però, personalmente, ne sono convinto. Evito in questo caso il mio giudizio!*

## **7. Conero Riserva Campo San Giorgio 2018 Montepulciano d'Abruzzo 100%**

La vigna del Campo San Giorgio, con un'età media di 15 anni circa, è esposta a est-ovest, a 150 metri sul livello del mare. Il terreno, che risale a formazioni del plio-pleistocene marino, è profondo, franco argilloso e molto calcareo. L'appezzamento di 10.000 metri quadrati, conta 8.000 barbatelle per ettaro, impiantate ad una distanza di 2.1 metri tra le file, e 60 cm lungo la fila. **L'uva diraspata, con una piccola percentuale variabile di uva a grappoli interi, viene fatta fermentare senza alcuna pigiatura, in fermentini di acciaio e su lieviti autoctoni a 28-30°C, per un periodo di 14-16 giorni. Dopo la fermentazione malolattica, il vino viene affinato in legno piccolo per 12 mesi, e successivamente in botte grande per altri 12 mesi.** Il vino non subisce

chiarifica e filtrazione. Dopo l'imbottigliamento, il Campo San Giorgio rimane in ambiente termocondizionato per circa 8-10 mesi. **Di colore rosso rubino intenso, con riflessi purpurei di gioventù. Il bouquet olfattivo è spiccatamente fruttato. Emerge la ciliegia matura e sentori che si amalgamano alla speziatura dolce. Al palato si è distinto per concentrazione e persistenza aromatica.**

*Il mio giudizio: particolarmente versatile negli abbinamenti con la tavola. Ottimo/Eccellente*

## **8. Conero Riserva Campo San Giorgio 2017 Montepulciano d'Abruzzo 100%**

*Il mio giudizio: serrato, vigoroso con una estrazione tannica comunque misurata. Ottimo.*

## **9. Pelago 2019 Cabernet Sauvignon 50%, Montepulciano d'Abruzzo 40%, Merlot 10%**

Nato da un'intuizione del gruppo di tecnici Umani Ronchi, che decise di abbinare al Montepulciano del Cabernet Sauvignon e Merlot. Il Pelago, per l'Azienda, è un vino che conserva lo stile e la personalità delle uve autoctone, insieme alla complessità e al profilo aromatico delle uve bordolesi. Il suo nome deriva dal greco antico pelagos, mare, che suggerisce il carattere marino e le peculiarità organolettiche tipiche dei vini prodotti in prossimità delle coste. Il vigneto da cui nasce il Pelago si trova nel comune di Osimo, su una collina a circa 100-150 metri sul livello del mare, con esposizione a sud-est. Il terreno, che risale a formazioni del plio-pleistocene marino, è molto profondo, franco argilloso-limoso, decisamente calcareo. **Affinamento in barrique di rovere da 225 lt. per un periodo di 14 mesi. Dopo l'imbottigliamento il Pelago affina ulteriormente in ambiente termocontrollato, per circa 12 mesi. Rubino intenso. Ventaglio aromatico di ampie dimensioni che si apre con piccola frutta di bosco, viole appassite, pulita nota vegetale, chiodi di garofano e tabacco. Al palato gusto raffinato e ben bilanciato, caratterizzato da una freschezza e morbidezza gradevoli.**

*Il mio giudizio: come tutti i blend stile bordolese risultano vini a firma dell'enologo che ne segue l'iter. Difficile sbagliare un vino con questo taglio. Marcata struttura tannica a garanzia d'invecchiamento. Eccellente.*

**10. Pelago 2017 Cabernet Sauvignon 50%, Montepulciano d'Abruzzo 40%, Merlot 10%**

*Il mio giudizio: in linea con il precedente e conferma dell'attitudine all'invecchiamento. Eccellente!*

**11. Conaro Riserva Cumaro 2000. Montepulciano d'Abruzzo**

**La sorpresa della serata.**

*Il mio giudizio: Una gran bella sorpresa. Forse una mano diversa addetta alla produzione di quelle vendemmie. Ancora austera eleganza per un vino di 23 anni. Materia bella fitta, intelaiatura tannica ancora ben strutturata, e finale senza cenni di decadimento. Chapeau!*

**E per finire.....**

**12. Maximo 2021 Sauvignon Blanc 100% Marche, Colline del Verdicchio. Muffato**

Il vigneto, di circa due ettari, è esposto a nord, sulla cresta di una collina a 150 metri sul livello del mare, è impiantato su un terreno moderatamente profondo, franco argilloso-limoso, calcareo con presenza di scheletro da deposito alluvionale. **Vendemmia eseguita a mano, con le uve raccolte e trasportate in casse. Si svolge in almeno tre passaggi, da metà ottobre a dicembre. La cernita delle uve è estremamente delicata e mirata a raccogliere solamente quei grappoli, o porzioni degli stessi, che hanno raggiunto il giusto grado di concentrazione (30-35°BABO) grazie all'attacco da parte delle mufte nobili. Le uve vengono pressate intere per mezzo di una**

piccola pressa soffice. Il mosto ottenuto, dopo la decantazione statica, viene fatto fermentare, sui propri lieviti, ad una temperatura di 15°C per un mese. Il Maximo affina per circa un anno in piccoli contenitori di acciaio inox prima di essere imbottigliato. **Bellissimo color oro percorso da riflessi ambrati Al naso ha espresso profumi spiccati di miele, albicocca e pesca seguiti da aromi di fico maturo, canditi ed agrumi. Al palato morbido ed equilibrato con rinfrescante persistenza, con ritorni retrolfattivi che lo impreziosiscono.** Vino da meditazione, perfetto con formaggi erborinati e piccanti.  
*Il mio giudizio: il meglio di sé è uscito al naso. Al palato mi aspettavo una maggiore persistenza. Comunque raggiunge l'eccellenza.*

***Urano Cupisti***