

Civiltà del bere

Dal 1974.

La rivista italiana di vino
e cultura gastronomica

€ 7,00

2019

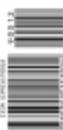
6

Spumanti dal mondo



I VINCITORI DI WOW 2019 in allegato

AUTOCTONI in PUGLIA ● I valori del PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC ● VENDEMMIA 2019
I VITIGNI più richiesti ● PINOT NERO dalla terra di Heidi ● La fiera di HONG KONG
GEWÜRZTRAMINER Alto Adige e Alsazia a confronto ● Il legame tra VIGNE E FIUMI





UMANI RONCHI

via Adriatica 12
60027 Osimo (Ancona)
071.71.08.019
wine@umanironchi.it
www.umanironchi.com
f Umani Ronchi
t @UmaniRonchiVino
i UmaniRonchiWine

in collaborazione con

Umani Ronchi Preziosi Metodo Classico e Centovie

La Cantina marchigiana è celebre per i suoi Verdicchio dei Castelli di Jesi e per i rossi del Conero > E oggi è sempre più apprezzata anche per le bollicine Metodo Classico e per i vini della tenuta di Roseto degli Abruzzi, che da quest'anno si arricchisce di un elegante Montepulciano

Dici Umani Ronchi e pensi subito ai suoi Verdicchio dei Castelli di Jesi complessi ed eleganti o ai rossi a base Montepulciano, fieri portabandiera del Conero. Ma la storica azienda marchigiana negli ultimi 10 anni ha saputo sviluppare una grande expertise anche sul fronte spumantistico e ha allargato i confini produttivi al vicino Abruzzo. Da questo duplice impegno sono nate una collezione di Metodo Classico e una linea di vini abruzzesi che oggi si impongono sul mercato per la loro ricercata piacevolezza, in perfetto stile Umani Ronchi.

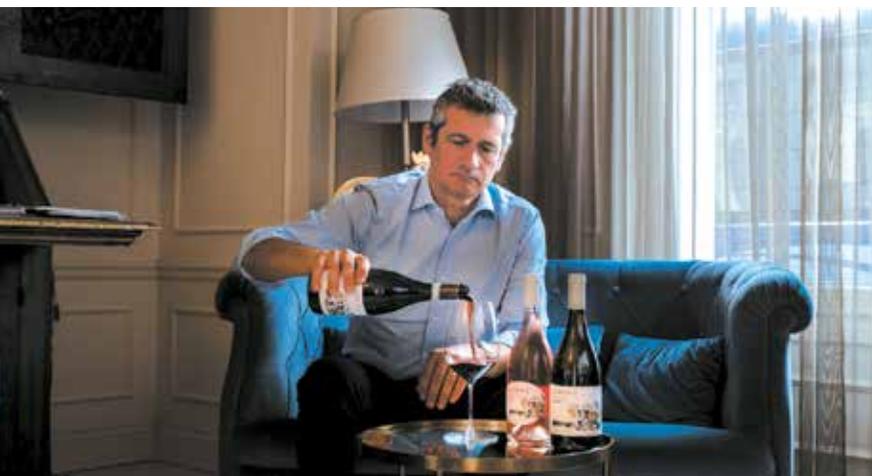
A raccontarci sia il progetto bollicine che la tenuta di Roseto degli Abruzzi è Michele Bernetti, che guida il marchio con il padre Massimo. «La decisione di fare spumanti è cominciata quasi per gio-

co una decina di anni fa, spinti da una passione e una curiosità personali. Siamo partiti con una produzione ridotta, ad uso quasi privato. Con il tempo l'interesse del pubblico è aumentato esponenzialmente: oggi i volumi si attestano intorno alle 20-23 mila bottiglie annue e c'è margine per crescere ancora un po'. Nella nuova cantina di vinificazione sotterranea abbiamo previsto un'apposita area dedicata allo stoccaggio delle bottiglie e nel tempo ci siamo dotati di tutti i macchinari per la sboccatura e la tappatura, così da essere autonomi al 100%».

La collezione di Metodo Classico Umani Ronchi si compone di tre referenze: LH2, La Hoz e La Hoz Rosé. L'uva di riferimento per i due *Blanc de blancs* non poteva che essere il Verdicchio, a cui si ag-

giunge un saldo di Chardonnay; mentre il Rosé è 100% Montepulciano. «L'impiego di basi di diversa provenienza ha permesso di esaltare al massimo l'unicità del terroir, ovvero i migliori appezzamenti dell'area classica del Verdicchio dei Castelli di Jesi dove disponiamo di circa un centinaio di ettari. Il Montepulciano invece proviene dalla zona del Conero, dove gli ettari di proprietà sono una settantina. La scelta varia di anno in anno, a seconda dell'andamento climatico, per identificare le uve più idonee».

LH2 è un Metodo Classico Extra Brut Sans Année in cui il Verdicchio è al 65% e lo Chardonnay al 35%. L'affinamento sui lieviti si protrae per 30 mesi regalando uno spumante dal carattere definito, verticale e minerale, con dosaggio inferiore



IN APERTURA i vigneti alle pendici del Gran Sasso acquisiti dall'azienda nel 2000
SOPRA il proprietario Michele Bernetti con la linea premium abruzzese Centovie;
i Metodo Classico prendono il nome dal generale La Hoz della Repubblica Cisalpina



ai 4 g/l. Con il Millesimato La Hoz, si sale di complessità e persistenza. Il Verdicchio occupa l'80% della cuvée e lo Chardonnay si ferma al 20%. La sosta *sur lies* è di 50 mesi, a cui ne seguono altri 6-8 di riposo in cantina dopo la sboccatura. Il residuo zuccherino, di 1,7 g/l, ne fa uno spumante deciso, elegante, da tutto pasto. Infine La Hoz Rosé, da uve Montepulciano in purezza, sosta 30 mesi sui lieviti e ha un dosaggio di poco superiore ai 2 g/l. Anche questo Millesimato si distingue per la finezza del perlage e l'eleganza della beva.

Il nome dei tre spumanti merita una spiegazione a parte. «Giuseppe La Hoz è stato un valoroso generale ai tempi della Repubblica Cisalpina. Deluso dalla politica imperialista francese, decise di ribellarsi e divenne il capo militare di un'insurrezione che si diffuse in tutto il territorio marchigiano. Venne ucciso a tradimento poco più che trentenne tra Osimo e Ancona». LH2, invece, è un gioco di parole che riprende le iniziali del cognome, ma anche un'esclamazione di un cliente australiano venuto in visita in azienda. «Alla fine di una lunga degustazione, dopo aver sorseggiato il nostro Extra Brut non ha potuto fare a meno di esclamare "Little Heaven!". Noi abbiamo aggiunto il numero due per

indicare i vitigni (Verdicchio e Chardonnay) al servizio di quel sorso di piacere.». Nel 2000 Umani Ronchi ha acquistato un'azienda a Roseto degli Abruzzi, nel nord del Teramano. «Da anni eravamo già *négociants* in zona in cerca delle uve migliori per la produzione del Montepulciano d'Abruzzo Jorio e del Pecorino Vellodoro, per fare solo due nomi. Era arrivato il momento di avere il controllo di tutta la filiera e abbiamo scelto questa tenuta di 35 ettari alle pendici del Gran Sasso». Il valore agronomico dei vigneti – il Montepulciano è allevato a tendone con potatura lunga e controspalliera con potatura a cordone speronato, mentre il Pecorino a Guyot – ha supportato l'ambizioso disegno enologico della famiglia Bernetti: valorizzare il territorio e le sue varietà ampelografiche più significative. «Le uve sono biologiche per volere della natura prima ancora che dell'uomo, in quanto la posizione soleggiata e ventosa allo stesso tempo e un sottosuolo equilibrato e autosufficiente non richiedono alcun ulteriore intervento». Da qui la scelta di avviare subito un percorso di conversione bio, che poi si è esteso anche ai vigneti marchigiani del Verdicchio e del Conero.

La linea premium prende il nome Centovie in omaggio alla località collinare

da cui Michele e Massimo Bernetti hanno potuto osservare per la prima volta i vigneti della tenuta, innamorandosene immediatamente. Dopo il Pecorino e il rosato, lo scorso Vinitaly è stato presentato il Montepulciano d'Abruzzo Centovie 2015, che completa la triade d'eccellenza. «Abbiamo lavorato con dedizione, coerenza e rispetto per contribuire a lasciare una traccia nella storia enologica del comprensorio abruzzese. Questo Montepulciano è un'interpretazione personale e sartoriale di un vitigno e di una terra che coniugano forza, carattere e tipicità».

Bouquet di amarena, liquirizia e spezie. Al palato si contraddistingue per l'equilibrio tra tannini e freschezza. La fermentazione avviene in acciaio per 12-14 giorni a cui segue la malolattica. Poi il vino è trasferito in parte in legno grande, in parte in barrique per 12-14 mesi. Dopo l'imbottigliamento il Montepulciano Centovie resta in bottiglia altri 6-8 mesi prima di essere messo in commercio. «Sull'etichetta, così come su quella del Centovie rosato e del Pecorino, torna il tratto distintivo della pianta di limone che da decenni vive accanto alla vecchia casa colonica immersa nella tenuta. L'illustrazione, disegnata a china, rappresenta un omaggio al territorio».