

Intervista a Michele Bernetti di Umani Ronchi

di Francesco Annibali 25/02/21



Prima di entrare da vicino nel mondo del Cùmaro di Umani Ronchi, con la verticale che leggerete domani, abbiamo scambiato quattro chiacchiere con il titolare dell'azienda.

Non è più prematuro parlare di differenze tra le **macrozone di coltivazione del vitigno montepulciano**, che viene erroneamente "letto" ancora come un blocco monolitico, quando tra Conero, Loreto Aprutino, Piana di Ofena, eccetera, ci

sono differenze organolettiche notevoli.

Il Conero, ad esempio, **promontorio marchigiano calcareo a strapiombo sul mare**, a un passo dal capoluogo regionale Ancona, costituisce il margine settentrionale di maturazione del montepulciano. Qui il vitigno sfoggia un tannino più deciso rispetto al Piceno e all'Abruzzo, senza rinunciare alla proverbiale concentrazione, e il risultato è una maggiore sensazione di austerità. Un tannino che se nelle annate fredde (a dire il vero sempre più rare) fatica ad omologarsi e soprattutto "sciogliersi" nella struttura, riesce comunque a dare ai vini un portamento unico.

Unico è anche il profilo olfattivo dei vini del **Conero**, che oltre alle note di marasca presentano con l'affinamento un carattere balsamico/selvatico (il balsamico in particolare nel sud e nell'ovest della denominazione, ovvero Osimo e Numana, dove i terreni sono più argillosi e le esposizioni più aperte), unito a note di maggiorana e noce moscata.

È da qui che provengono, nelle annate e nelle mani giuste, i rossi marchigiani di maggiore potenziale. Nonostante **un potenziale organolettico notevole e un'altrettanto notevole bellezza paesaggistica**, il Conero vinicolo è in crisi identitaria da anni, problema che il covid di certo ha acuito. Un peccato, perché quando un appassionato prende in mano un bicchiere di un grande Conero bevuto al momento giusto (almeno 10 anni dalla vendemmia), resta sempre di stucco. Come con il **Cùmaro di Umani Ronchi**, faro qualitativo regionale guidata da **Michele Bernetti**.

DoctorWine: Michele dicci qualcosa su di te.

Michele Bernetti: pur avendo un percorso professionale quasi obbligato, essendo la nostra azienda di proprietà familiare, mi ritengo di essere stato fortunato a trovarmi immerso in questo mondo del vino fin da quando ero piccolo e facevo i primi assaggi a base di acqua e vino! Scherzi a parte, **ho seguito le orme di mio padre Massimo appena dopo la laurea in Economia**, prima con una esperienza di alcuni mesi di lavoro e vendita presso il nostro importatore inglese, e poi dedicandomi full time alla Umani Ronchi. Nei primi anni l'impegno è stato esclusivo sul lato commerciale, successivamente ho seguito sempre più tutti gli aspetti, da quelli più propriamente produttivi alla gestione generale.

DW: *Umani Ronchi è una garanzia da almeno 30 anni.*

MB: può suonare superba, ma oggi credo che Umani Ronchi sia proprio una gran bella cantina! Negli ultimi anni abbiamo affinato alcuni dettagli in tutti i reparti, in campagna, in cantina, nel marketing, vendite ecc... e ci troviamo ad essere piuttosto "in palla". È un percorso importante che va anche a rafforzare una difficilissima sintesi che è quella delle cantine di una certa dimensione:

essere bravi e credibili nei vini a tiratura

ridotta (che sono approcciati con la stessa filosofia di una cantina artigiana o di ridotte dimensioni) **ed esserlo anche con vini di maggior volume** dove comunque la coerenza territoriale e stilistica deve essere mantenuta. Una sintesi difficile e delicata nel nostro mondo, il diavolo e l'acqua santa, in pratica...



DW: *Sembra incredibile, ma il Conero, pur essendo con ogni probabilità la maggiore zona marchigiana per i rossi, continua a rimanere in penombra. A tuo parere quali sono le cause?*

MB: non si può non essere d'accordo sul rimarcare la situazione di **stallo della denominazione**, d'altra parte certificata anche dai numeri. Non siamo riusciti a tradurre l'opportunità di avere una piccola denominazione, non inflazionabile, collocata in un territorio particolare e meraviglioso, che potrebbe raccontare tantissime cose di un vino prodotto con un vitigno peraltro tanto generoso come il montepulciano. La denominazione si è guardata molto poco fuori e troppo dentro, a mio parere; **il confronto e la capacità critica sono fondamentali per lo sviluppo di qualunque progetto**, e credo sia mancato proprio questo. La spada per l'incoronazione non te la mettono sulla spalla per meriti generici, ma per veri meriti conquistati sul campo. Noi come Umani Ronchi siamo appena partiti con un nostro progetto molto ampio, teso proprio a rimarcare la particolarità di questo piccolo cru interno alla grande area del montepulciano, nordico, prossimo al mare e con un territorio meraviglioso da raccontare, dal quale si ottengono vini eleganti e di classe; non potrebbe essere un piccolo esempio paragonabile all'Hermitage nella grande area del Rodano?

DW: *paradossalmente l'istituzione della docg Conero Riserva sembra non aver aiutato, anzi. È possibile che il disciplinare avrebbe fatto meglio a inserire la possibilità di usare vitigni meno austeri del sangiovese accanto al montepulciano?*

MB: questa è una domanda molto molto interessante, ma che alcuni anni fa ti sarebbe però costata una scomunica! Sai che **il tema dei vitigni alloctoni è molto dibattuto** – volendo usare un eufemismo. Anche noi crediamo che il sangiovese non offra grandi possibilità quando, dalle nostre parti, si volesse farne un vino di grande qualità; terreni profondi, clima fresco e più umido, cloni probabilmente sbagliati per la zona, insomma difficile tirarne fuori qualcosa di super. Tanto è vero che pochissimi produttori della zona lo utilizzano nei prodotti di fascia alta, almeno a leggere le schede tecniche. È però proprio di queste settimane una **riflessione interna al consorzio che sta proprio valutando l'opportunità di allargare il ventaglio dei vitigni utilizzabili assieme al sangiovese**, proprio nella stessa massima proporzione del 15% attuale.

- A domani, per la conclusione dell'intervista con Michele Bernetti e la degustazione verticale del Cùmaro, Conero Riserva Docg.

Cùmaro, Conero Riserva Umani Ronchi

di Francesco Annibali 26/02/21



Concludiamo l'intervista di ieri con Michele Bernetti, per poi vedere la degustazione verticale del Cùmaro, Conero Riserva.

DoctorWine: il Cùmaro nacque come vino rivoluzionario.

Michele Bernetti: beh direi di sì, era il 1985, mio padre intendeva **sintetizzare le qualità del nostro Montepulciano in un vino di classe**; una delle primissime esperienze in zona sull'uso delle barrique,

tra l'altro. Da lì in poi il percorso è stato costante: un lavoro di dettagli e progressivi miglioramenti sia in vigna che in cantina ma senza stravolgerne l'impostazione iniziale. Affinamento in legno piccolo, un periodo di diversi mesi in bottiglia e la messa in commercio a 3 anni dalla vendemmia. La vigna è una nostra storica proprietà familiare, il fondo esposto a sud-ovest situato proprio dietro la cantina di Osimo, il cui vigneto negli anni è stato progressivamente rinnovato. Il terreno è piuttosto profondo ed argilloso, ma con una discreta presenza sia di sabbia che di scheletro, e ciò potrebbe spiegare quella **nota di eleganza** che a mio parere lo contraddistingue. La presenza del Conero è sicuramente climatica, infatti la valle dove siamo è direttamente collegata al mare a sud del promontorio ed è costantemente ventilata durante l'estate, altro elemento importante per non far esplodere la ricchezza del montepulciano in maniera eccessiva. In cantina, il lavoro più grande è stato quello di ridurre al minimo l'impatto del riscaldamento globale con il conseguente anticipo delle vendemmie. Per fare ciò abbiamo progressivamente ridotto le surmaturazioni delle uve e l'intensità dei rimontaggi, e negli ultimi anni abbiamo usato anche una piccola parte di grappoli interi in vasca, al fine di preservare la freschezza del vino.

DW: il Cumaro è cambiato da quando è nato il Campo San Giorgio (super selezione di Conero Riserva, ndr)?

MB: direi di no. Il **Campo San Giorgio**, progetto al quale sono legatissimo, nasce e prosegue la sua vita con uve esclusivamente prodotte in questo piccolo appezzamento di terreno, interno al vigneto del Cumaro, dove è stato piantato un vigneto di 8.000 piante per ettaro, con un concetto di coltivazione totalmente differente e dedito al Campo San Giorgio.

DW: quali sono le tue annate preferite di Cùmaro?

MB: Vorrei un giorno riprovare la 1985, la prima, perché ne ho un ricordo pazzesco... A parte questa, a me piacciono molto alcune delle prime annate, tipo il 1988, l'89, la 95, il 99 poi il 2001 2007, 2010 (più sottile), ed ovviamente le ultime. Sai che per un produttore, l'ultima è sempre la migliore!

DW: cosa "manca" al Conero?

MB: in generale dire che il Conero ha bisogno di intermediari che possano ben spiegare cosa esattamente è questo vino, da quale vitigno è prodotto eccetera, altrimenti il consumatore da solo fatica a inquadrare la denominazione.



Conero Riserva Cúmaro 2016 Umani Ronchi

89/100 - € 18

Da uve montepulciano. Maturazione di 12 mesi in barrique. Rubino impenetrabile, al naso corteccia, iodio, viole. Al palato il peso è medio per la tipologia, la nota iodata netta, la progressione non molto articolata poggia su un tannino soffice e spesso. Bellissimo finale, fresco e amarognolo. Con il vetro dovrebbe acquistare articolazione.



Conero Riserva Cúmaro 2012 Umani Ronchi

90/100 - € 18

Da uve montepulciano. Maturazione di 12 mesi in barrique. Rubino impenetrabile con leggera unghia granata, lievemente ridotto in apertura, dopo pochi minuti si apre a toni umorali di pelliccia, terra bagnata, iodio. Sapido e carnoso al palato, finisce asciutto su note di cuoio. All'apice fra un paio d'anni.



Conero Riserva Cúmaro 2005 Umani Ronchi

91/100 - € 20

Da uve montepulciano. Maturazione di 12 mesi in barrique. Rubino granato impenetrabile, il profumo è caratteriale di terra bagnata, erbe amare e amaretto, con una lieve nota animale. Il palato è giocato sulla sapidità, il peso ottimo, l'articolazione notevole, il finale è ancora astringente, su note di iodio e sfumature animali.



Rosso Conero Cúmaro 2001 Umani Ronchi

93/100 – bottiglia fuori commercio.

Da uve montepulciano. Maturazione di 12 mesi in barrique. Granato coprente. Aperto su note di confettura di prugne, iodio, tartufo nero e maggiorana. Il palato è caldo, il tannino ancora imponente, il finale deciso. Un vino un po' squadrato, ma di grande energia, con molti anni davanti.



Rosso Conero Cúmaro 1999 Umani Ronchi

96/100 – bottiglia fuori commercio.

Da uve montepulciano. Maturazione di 12 mesi in barrique. Granato profondo non coprente, il profumo colpisce per la freschezza, con note di prugna in primo piano, poi viole e pelliccia. Meravigliosamente piacevole il palato, fresco, con un tannino sottile e una grande freschezza fruttata tipica dei rossi di questa annata assurdamente sottovalutata.



Rosso Conero Cúmaro 1997 Umani Ronchi

88/100 – bottiglia fuori commercio.

Da uve montepulciano. Maturazione di 12 mesi in barrique. Granato coprente. Inizialmente ridotto, poi insistito su una nota cupa di liquirizia, erba medica, biscotto salato. Al palato il peso è di tutto rispetto e la freschezza dà un bel vitalismo, ma nel finale sfoggia tratti erbacei poco in linea con la denominazione.



Rosso Conero Cúmaro 1993 Umani Ronchi

89/100 – bottiglia fuori commercio.

Da uve montepulciano. Maturazione di 12 mesi in barrique. Granato aranciato coprente, inizialmente velato, biscotto salato, iodio, fava di cacao, al palato è ampio e vitale, anche se appena a corto di articolazione. Finisce su note iodate e rugginose.



Rosso Conero Cúmaro 1988 Umani Ronchi

97/100 – bottiglia fuori commercio.

Da uve montepulciano. Maturazione di 12 mesi in barrique. Granato aranciato medio, i profumi mettono i brividi: terra bagnata, incenso, resina di pino, su un fondo di viole secche, il palato è setoso, ampio, quasi sospeso, il finale sapido, profondissimo. Un vino umorale e unico, tra i migliori rossi marchigiani mai assaggiati. Il vino ha almeno altri 10 anni davanti, anche se purtroppo è quasi introvabile.