



GIUGNO 2022

## IL VERDICCHIO DELLE MARCHE

## SOTTO LALENTE



### UMANI RONCHI

Docg Castelli di Jesi Verdicchio Classico  
Plenio Riserva

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 22.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Azienda Vinicola Umani Ronchi](#)

Proprietà: famiglia Bianchi Bernetti

Enologo: Giuseppe Caviola, Giacomo Mattioli

Il Verdicchio Classico Plenio Riserva, prima annata 1995, rappresenta una delle etichette più importanti dell'azienda della famiglia [Bernetti](#), ormai un solido punto d'approdo per gli appassionati più esigenti. Ottenuto da un vigneto impiantato agli inizi degli anni Novanta, è fermentato parte in acciaio e parte in legno grande, effettua solo parzialmente la fermentazione malolattica e affina per 12 mesi negli stessi contenitori dove ha fermentato a contatto con i lieviti. La versione 2020 profuma di frutta bianca, erbe aromatiche e tocchi di anice e spezie. In bocca, il sorso è fragrante sapido e lungo con piacevoli rimandi sul finale che sanno di mandorla fresca.

(fp)

### EDITORIALE

#### IL LAVORO DELL'ISTITUTO MARCHIGIANO TUTELA VINI

Dal 1999, l'[Istituto Marchigiano di Tutela Vini](#) (Imt) è il "registra" del panorama enico marchigiano e rappresenta l'89% dell'imbottigliato della zona di riferimento, incidendo per il 45% sull'intera superficie vitata regionale (oltre 7.500 ettari nelle province di Ancona, Macerata, Fermo e Pesaro-Urbino). Dopo quasi 25 anni di paziente lavoro alle sue spalle, è possibile tracciare un primo bilancio, se pure provvisorio, dello "stato dell'arte" del [panorama regionale del vino](#) costruito dall'Istituto, guardandolo soprattutto attraverso la "lente" del Verdicchio (2.000 sono gli ettari coltivati con questa varietà, con 443 produttori di uve, 100 cantine vinificatrici e 124 imbottigliatori). Il primo obiettivo ormai in vista è quello della sua [promozione e valorizzazione](#), sviluppato anche grazie ad un'[attività sinergica con la Regione](#). Secondo: il Verdicchio è stato ormai liberato dal peso della sua "fama" di vino "quantitativo" acquisita negli anni Sessanta, per diventare un prodotto eclettico e duttile (si pensi agli spumanti o ai passiti), capace di occupare l'intero spettro qualitativo: dalle etichette più immediate a quelle più articolate e capaci di notevole longevità. Terzo: i vini dei Castelli di Jesi e Matelica non hanno mai, nel recente passato, mostrato tentennamenti qualitativi e i produttori, [cresciuti in consapevolezza](#), offrono con continuità una proposta distinta e costantemente livellata verso l'alto. E qui l'elenco delle cantine, oltre a quelle recensite in monografia, potrebbe essere ancora più lungo, citando, di passaggio, Sartarelli, Lucchetti, Tombolini, Belisario, Monacesca, Brunori, Vicari, Velenosi e Cimarelli, in un mix di vecchie e nuove conoscenze. Certo, [molto è ancora da fare](#), se non altro guardando alle imprevedibili sfide dell'oggi, ma la situazione segnala un percorso ormai ben leggibile. Buona lettura.

(fp)