



Plenio, 10 interpretazioni per un grande Verdicchio

Verticale della Riserva iconica di Umani Ronchi, Cantina dell'Anno 2024 Un vino di cui assaggiamo annate dal 1996 al 2021

di Marco Sabellico, Gianni Fabrizio e Lorenzo Ruggeri

Umani Ronchi della famiglia Bernetti è la Cantina dell'anno per l'edizione 2024 della Guida Vini d'Italia. Un risultato importante, frutto di un lavoro durato oltre sessant'anni, da quando Gino Umani Ronchi diede vita alla sua piccola cantina, ma che prende dimensioni e respiro importanti con l'arrivo in azienda di Massimo Bernetti prima e di suo figlio Michele poi. Si inaugura in quegli anni la stagione dei grandi successi commerciali e di critica, e inizia la collaborazione con Giacomo Tachis, che porterà nel 1997 il rosso Pèlago '94, da montepulciano e cabernet sauvignon, sulla ribalta internazionale all'International Wine Challenge di Londra come miglior rosso dell'anno. Il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Vecchie Vigne 2009 per noi è stato il Vino Bianco dell'Anno nel 2011. L'azienda ha meritato 23 volte i Tre Bicchieri sulla nostra Guida, e decine di riconoscimenti internazionali. Il Verdicchio dei Castelli di Jesi Plenio Riserva è un vino iconico, che nasce dalle colline di Cupramontana, là dove è iniziata la saga di questa cantina ormai conosciutissima nel mondo, che oggi vanta un patrimonio di 240 ettari di splendide vigne tra Marche e Abruzzo.

Caviola succede a Tachis

Dal 1996 al 1999 la vinificazione è stata seguita da Tachis, cui è succeduto Beppe Caviola che ancor oggi è consulente dell'azienda. Le vigne, impiantate nei primi anni Novanta, sono ad una quota di 250-300 metri, su terreni franco argillosi di

eccellente vocazione viticola, che assicurano uve di eccellente qualità. La resa è molto bassa, tra i 70 e i 90 quintali per ettaro. Oggi la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata per il 60%, e per il restante in botti di rovere da 50 hl. La fermentazione malolattica viene effettuata solo sul 10/15% della massa a seconda delle annate.

Un anno speciale per la cantina

Matura sulle fecce fini nei contenitori di fermentazione per un altro anno prima dell'imbottigliamento e poi si affina per almeno sei mesi in bottiglia prima della commercializzazione. Questo per Umani Ronchi è un anno speciale, che si apre con un premio prestigioso e un Tre

Bicchieri ad una nuova etichetta, un Verdicchio dei Castelli di Jesi Vecchie Vigne Historical '18, vino di straordinaria finezza e profondità, che ha il coraggio di uscire sul mercato ben 5 anni dopo la vendemmia. Per i Bernetti le sfide non finiscono mai...

Una degustazione straordinaria

Nel mese di Ottobre 2023 in occasione della presentazione di Vini d'Italia 2024 abbiamo organizzato alcune degustazioni verticali con i vini dei Premi Speciali della Guida. La Cantina dell'Anno 2024 è Umani Ronchi. Michele Bernetti e Beppe Caviola ci hanno offerto questo straordinario percorso che abbiamo condiviso a Roma con i nostri ospiti della stampa internazionale.

Capolavoro in 10 annate

92 >Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Plenio '21
Figlio d'una annata calda, ha un colore paglierino brillante e giovanile; intenso al naso, anche se ancora giovanissimo e quindi ancora poco espressivo, dove si intuiscono solo gli aromi classici varietali di frutta bianca fresca, di agrume, di mandorla e sensazioni leggermente verdi e linfatiche molto rinfrescanti; bocca possente e ricca ma ancora monolitica, con un granitico equilibrio sulla forza e la pienezza. Da aspettare.



96 >Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Plenio '20
Si offre paglierino e vitale, brillante; intenso al naso ma appena chiuso, con belle note di mandorla ma anche cenni minerali che rendono l'insieme più complesso, seppur giovane; al gusto è decisamente diversa dalla 2021: entra severo e acido ed esce davvero lungo e sapido, con leggero e tipico cenno amarognolo. Un vino molto verticale con un grandissimo potenziale di invecchiamento. Delizioso finale speziato con nuance di mandorla, spezie, note mentolate... Impressionante.



95 >Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Plenio '13
Paglierino appena dorato, molto giovanile e brillante; olfatto intenso e tanto minerale con aromi di pietra focaia poco sentiti in altre annate, poi anche grande nota di erbe fresche, un bel tono evoluto di zafferano, poi una bella nota di mandorla che avvolge il tutto. La bocca è potente e compatta, di enorme potenziale ancora oggi, ma anche con una forza dirompente dell'alcol. Ricco di acidità, ha nerbo e slancio ed è lunghissimo. Zenzero e wasabi nel retrogusto. Fascinoso.



90 >Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Plenio '05
Ha un bel colore oro antico molto vivo e brillante. All'olfatto è intenso, con belle note di orzo maltato e un tocco di cacao. Poi ecco netta una sensazione d'arancia candita e di grano. Al palato si apre con grande complessità ma anche un carattere evoluto così particolare che potrebbe non piacere a tutti; la bocca è possente e armonica senza dolcezze né sensazioni amarognole – resina semmai – abbastanza lungo, con un flash finale di tannini e mandorla amara. La maturità.



94 >Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Plenio '18
Paglierino fitto e intenso con bella vivacità all'occhio. Al naso è intenso e loquace, con aromi di erbe aromatiche fresche e secche, tè verde ma anche una bella nota di agrumi ad arricchire il bouquet, molto classico con un fondo di mandorla. La bocca è armoniosa e molto facile da decifrare, con grande freschezza mentolata e grande armonia, finale disteso, sinfonico, molto lungo e ben ritmato. Classico.



92 >Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Plenio '10
Bello il color oro intenso e vitale con qualche fremito verdolino. Intenso e ampio, ha una complessità che va dalle note di erbe officinali ai sentori di grano fresco, passando da aromi di mandorle e spezie, con note boisé molto fini; bocca possente e ricca con lungo finale su una gradevole nota amarognola che bilancia la precedente sensazione più larga e confortevole, dove emerge netta una nota salata, che vira ancora sulla mandorla e sul miele di castagno. Avvincente.



94 >Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Plenio '99
Paglierino dorato dai bei riflessi ancora verdolini. Bouquet intenso con note di dolcezza da invecchiamento e anche sentori di zafferano e spezie dolci, poi anche zenzero e scorza d'arancia candita, e ancora delicate nuance di erbe officinali e uva passa. In bocca è complesso e fieno, ricco e largo ma con una gran verve data da una "violenta" nota salina di enorme carattere, finale lungo e non amaro. Quando si dice la barrique...



90 >Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Plenio '16
Brillante e giovanile alla vista, al naso s'offre intenso e già abbastanza compiuto, con note di frutta bianca essiccata, albicocca, cioccolato bianco, poi anche erbe officinali e leggera nota speziata e di tabacco dolce; la bocca è grassa per il vitigno, con larghezza e polpa ma senza mai perdere la parte fresca del vitigno. Chiude lungo su note esotiche di papaia, miele e caramella d'orzo. Opulento.



97 >Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Plenio '08
Annata magica... È carico e brillante, di incredibile gioventù. Al naso si apre intenso, di carattere, complesso, con note di legno che si intuiscono per un leggero tocco speziato che dona condimento a tutta la parte più classica della varietà (mandorla, erbe officinali, zenzero, zafferano e iodio). È un vino molto complesso e armonico: ha grande struttura ma soprattutto un magico equilibrio che mette al centro acidità e sapidità con tanto ancora da dire in futuro. Sorprendente.



93 >Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Plenio '96
La seconda annata prodotta: paglierino intenso e vivo, al naso è intenso con belle note di zenzero ed erbe officinali; poi ecco tabacco e zafferano ma con un tono di frutta candita e miele. Grande finezza e complessità per un vino all'apice dell'evoluzione. La bocca è fitta e densa: bella polpa e grande freschezza che dà respiro a un finale lungo e biscottato, con note di caffè e liquirizia ma ancora sorprendente fresco. Alla soglia dei trent'anni...

