

La cantina Umani Ronchi cambia l'etichetta  
Il primo riconoscimento a Londra nel 1997

# Il mitico Pelago è maggiorenne Ora si mette il vestito nuovo

**C**on la stessa classe che ha dimostrato appena nato, con lo stesso gusto apprezzato nel mondo, compie diciott'anni Pelago, il grande vino rosso marchigiano pluripremiato. Ha dato tante grandi soddisfazioni all'azienda Umani Ronchi (tre milioni di bottiglie vendute in tutto il mondo). Così per la maggiore età i genitori gli regalano un vestito nuovo, ovvero l'etichetta. È stata presentata con giusto orgoglio in questi giorni, che segnano il diciottesimo anno di vita di Pelago, da Massimo e Michele Bernetti, presidente e amministratore delegato di Umani Ronchi.

Michele Bernetti chiarisce: «La prima etichetta, tutta blu, con curve che ricordavano le isobate di una carta nautica, era una assoluta novità, rispecchiava l'innovazione azzardata con questo vino, che a un 40% di Montepulciano della nostra tradizione accosta con alchimia insolita un 50% di Cabernet Sauvignon e in minor percentuale, il 10%, il Merlot. È stata un'idea vincente di colui che è stato il nostro mentore per dieci anni, dal 1991 al 2001, Giacomo Tachis, un enologo di rango scomparso da pochi mesi, nel febbraio scorso. Allora avevamo deciso di sperimentare, sia per l'etichetta che per la capsula, un colore che era assai poco consueto nella confezione di un vino, ma d'obbligo, visto che il nome da noi scelto era Pelago, mare in greco, perché ricorda la prossimità del mare, le brezze marine che influenzano le nostre vigne in vista dell'Adriatico, sulle pendici del Conero». E dunque perché cambiare un'etichetta innovativa? «Ammetto che sia

anche questa un'azione di grande coraggio, soprattutto da parte di mio padre. Ma ormai il nostro Pelago è un classico: abbiamo pensato che si meritasse un abito classico, più raffinato, più maturo. Intendiamoci, non rinneghiamo il colore, che torna in tre sfumature diverse, tre tratti d'orizzonte, sullo fondo bianco che evoca il biglietto da visita, come la scritta in bel corsivo. È destinata ad accompagnare questo vino per i prossimi decenni».

Un momento d'oro, questo per Pelago, che fu il primo vino italiano a meri-

tare, nel 1997, l'International Wine Challenge di Londra, entrando nella lista dei vini italiani più ricercati nel mondo. «Ha acceso i riflettori sull'azienda e sui vini delle Marche, conosciuti fino ad allora per il Verdicchio e i grandi rossi, ha destato curiosità e nuovo interesse». Un'affermazione lusinghiera, che premiava un grosso rischio, quello di battere strade nuove. Michele minimizza ma non nega: «Chiamiamola incoscienza. Produrre un nuovo vino non è impresa di pochi mesi, ci vogliono anni perché il vitigno giunga a maturazione: un investimento a

medio termine. Ma abbiamo saputo fin da subito che era straordinario. Ne abbiamo poi avuto la conferma dal suo successo». Di Pelago, l'azienda Umani Ronchi produce dalle 20 alle 22 mila bottiglie l'anno. «Il suo mercato, medio-alto, è per il 70% estero, come tutta la nostra produzione vinicola. Non è vino da grande distribuzione, ma per mercati raffinati, in particolare per l'alta ristorazione. Il prezzo, come tutto quel che si produce qui nelle Marche, ha un ottimo rapporto con la qualità».



**Michele Bernetti:**  
«Una scelta coraggiosa  
ma meritava ormai  
uno stile più classico»



**70%**  
della produzione  
finisce  
sui mercati  
esteri

Michele e Massimo Bernetti festeggiano il 18° compleanno del Pelago

## Il vino del giorno

### Un Marche Rosso Igt ideato da Giacomo Tachis

● Il Pelago, Marche Rosso Igt, è entrato nella lista dei vini italiani più ricercati nel mondo con il premio ottenuto in occasione dell'International Wine Challenge di Londra nel 1997. Questo vino, ideato dall'enologo di fama mondiale Giacomo Tachis, mette insieme tre diversi uvaggi: Cabernet Sauvignon al 50%, Montepulciano al 40% e Merlot al 10%. Il colore è un rosso rubino impenetrabile, con riflessi porpora. Al naso si liberano profumi intensi, puliti e raffinati: fragranze

speziati di caffè, pepe nero, liquirizia e tabacco. In bocca l'impatto è di frutti di bosco, vaniglia e aromi minerali.

### Pelago Marche Rosso Igt

►Info  
Gradazione 14%  
Temperatura di servizio 18/20° C  
Prezzo in enoteca 24 euro (2011)

Azienda Umani Ronchi  
via Adriatica Osimo  
wine@umanironchi.it



D'altra parte gli allori guadagnati sul campo hanno un peso notevole sulla immagine di un prodotto, soprattutto su un vino. Basta un'occhiata al medagliere del Pelago: solo per citare alcuni riconoscimenti, dopo il London International Wine Challenge del '97, replicato con la medaglia d'oro nel 2005 per l'annata 2001, saltano agli occhi i Tre bicchieri del Gambero Rosso, l'altissima votazione conferitagli dall'enologo statunitense James Suckling, come pure della rivista Wine Enthusiast (97 punti su 100). Un capitolo importantissimo nella lunga storia della Umani Ronchi, cominciata - come ricorda il papà di Michele, Massimo Bernetti - nel 1959 a Cupramontana, da una piccola fattoria che poi è diventata azienda agricola. «Da sempre la nostra arma vincente è la qualità. Siamo stati - inorgogliesce il presidente - ambasciatori nel mondo del Verdicchio e del Rosso Conero. Con noi le Marche negli ultimi anni si sono fatte strada nel mondo vitivinicolo, ottenendo visibilità anche sotto il profilo turistico». «Ci rinnoviamo pur restando fedeli alle nostre origini», aggiunge Michele. Lunga vita a Pelago, sulle rotte mondiali della qualità, dalle dolci colline a caratteristica calcarea, dove le vigne, esposte a sud-est a 150 metri sul livello del mare, maturano nell'aria che sa di mare. Il vino porta a tutte le latitudini, assieme alla complessità e al profilo aromatico delle uve bordolesi, lo stile e la personalità delle uve autoctone del Conero. Un autorevole, rosso messaggero delle nostre terre.

Lucilla Niccolini

© RIPRODUZIONE RISERVATA