



Gambero Rosso  
Aprile 2016 n° 291 - pag. 55



## Pelago Umani Ronchi In scena il Montepulciano

Quando si parla di Tachis di solito si pensa alla Toscana. Ma l'enologo di origini piemontesi lasciò il segno anche in altre regioni d'Italia. Ad esempio, vinse la sfida di creare un grande rosso internazionale in una terra di grandi bianchi: le Marche. Fu qui che, nei quasi 10 anni di consulenza all'azienda Umani Ronchi, nacque il Pelago.

«Noi avevamo sempre lavorato con gli autoctoni» ci racconta Michele Bernetti, titolare dell'azienda «ma a un certo punto ci venne l'idea di creare un vino che avesse uvaggio bordolese. Tuttavia non avevamo mai pensato a un blend con un autoctono. Ci pensò Tachis. Ricordo ancora che eravamo in laboratorio e lui ci fece assaggiare questa "pozione": Cabernet, Merlot e Montepulciano, il risultato era già eccezionale». La svolta porta il nome di International Wine Challenge di Londra dove il Pelago si classificò primo: «Mai un vino italiano aveva vinto quel concorso – ricorda Bernetti – figurarsi un rosso marchigiano. Da allora tantissime altre aziende introdussero un loro blend e le Marche si ritagliarono una posizione di prestigio in questo mercato».

**PELAGO.** Il nome deriva dal greco, mare, e suggerisce le caratteristiche dei vini prodotti vicino alle coste. È composto per il 40% da Montepulciano e per la restante parte da Cabernet Sauvignon (50%) e Merlot (10%). Senza rinunciare alla personalità delle uve autoctone, presenta, quindi, tutta la complessità e il profilo aromatico delle uve bordolesi. L'affinamento avviene per 14 mesi in barrique e 12 mesi in bottiglia.