

■ IN VINO VERITAS

C'è un rosso ispirato da Dante che ha il sapore de

di **CARLO CAMBI**

■ La scelta di questo vino scaturisce da un casalingo arrostito di maiale che s'è esaltato in abbinamento a un'antica annata - ancora con l'etichetta carta da zucchero, degustata ha sfiorato la perfezione, segno che il tempo l'affina - e dal desiderio di augurare pronta guarigione all'Italia e a tutti noi. Evoca il nome di questa bottiglia marchigiana di alto lignaggio l'incipit della *Divina commedia* e appropinquandosi il settimo

centenario dantesco converrebbe degustare quei «metri» per corroborare la nostra identità. Ecco il verso: «E come quei che con lena affannata, uscito fuor del pelago a la riva, si volge a l'acqua perigliosa e guata, così l'animo mio, ch'ancor fuggiva, si volse a retro a rimirar lo passo...». Ragioniamo del Pelago come buon augurio.

Fu un'intuizione di **Massimo Bernetti**. Erano gli anni, i primi Novanta, in cui il vino italiano, dopo la batosta del metanolo, cercava nuovo successo. L'incontro con **Giacomo Tachis** produsse questo primo «super marchigian», se così si può dire, lungo il

solco che i toscani avevano già intrapreso: dare internazionalità alle identità territoriali utilizzando uve autoctone in ricetta bordolese. **Tachis** rimase incantato dalla salinità dei vini e dalla luce delle vigne di questa cantina, la Umani Ronchi che ora ha terra dal Conero all'Abruzzo. Quella del Pelago sono i calcari di Osimo, ma sentono la brezza adriatica.

Quando uscì questo vino fu un trionfo. Oggi a fianco di papà Massimo c'è **Michele Bernetti**, che ha ampliato la gamma: dal Verdicchio, al Rosso Conero fino al Montepulciano d'Abruzzo passando per la Lacrima

di morro d'Alba. Ma il Pelago resta emblematico. Nasce da Montepulciano, Cabernet sauvignon e Merlot, vendemmiati in epoche diverse e vinificati separatamente. Dopo la fermentazione malolattica si fa il blend che va in barrique per 18 mesi e altri 14 il vino lo trascorre in vetro.

Nel bicchiere, con il suo rubino profondo e scintillante, è materico di evidenti aleoli secondari. Al naso offre prugna, mora, sfumature di alloro e di spezia e mineralità che si rivela marcata al gusto con tannini dolci, ampiezza e ritorno lunghissimo: tanto s'avverte la sapidità che pare il mare tinto di rosso? Adatto a carni rosse, paste salsate, formaggi duri. Una carezza al cuore con i vincisgrassi.

Cantina Umani Ronchi
Indirizzo via Adriatica 12,
 Osimo (Ancona)
Sito www.umanironchi.com
Telefono 0717018019
Prezzo a partire da 24 euro



PELAGO

Tipo Marche rosso Igt