



PELAGO

in mare aperto

Andrea Grignaffini | Ciro Fontanesi

Una degustazione storica del grande rosso di Umani Ronchi, un viaggio vertiginoso dall'annata 1995 alla 2015, associando a ogni edizione un vento, forza fondamentale in navigazione come in vigna

Questa storia inizia nel Dopoguerra da un personaggio di conosciuta lungimiranza, Massimo Bernetti, che dopo l'acquisizione dell'azienda Umani Ronchi intraprende la sua avventura nel campo vitivinicolo. Arrivata agli anni '90 l'azienda vira verso una nuova fase nelle mani del figlio Michele, intraprendente e geniale fin dal debutto. Sono 230 gli ettari vitati che seguono la costa adriatica partendo da Serra dei Conti nelle Marche a Roseto degli Abruzzi passando per il Conero tra la brezza salmastra del mare e i morbidi pendii collinari. Quasi due terzi dei vigneti, dal Verdicchio al Montepulciano d'Abruzzo, seguono i principi del biologico, una scelta di natura tecnica prima ancora che ideologica.

Azienda modello che avrà con un vino celebrità mondiale. È, infatti, quasi un quarto di secolo fa (1997) che il Pelago 1994 ottiene un premio all'International Wine Londra Challenge di Londra. Un debutto nell'alta società del vino che per rapidità non ha forse eguali nella storia non solo italiana. E la sua storia la ripercorriamo riprendendo dal significato del nome stesso. Pelago, infatti, significa mare aperto. E in considerazione del fatto che il vento diventa forza fondamentale in vigna, abbiamo pensato di indicare in corrispondenza di ogni vento la descrizione del vino e l'annata.

DEGUSTAZIONE

La degustazione è stata svolta partendo dal 1995 fino al 2016 per assecondare il tannino ed evitare di avere la bocca stanca da stress tannico. Per i vini sono stati usati degli Zalto Borgogna per distendere meglio il tannino e temperature di servizio di 16 gradi C.

PELAGO 1995

Maestrale, vento freddo come questa annata ma che incorona il Maestro Tachis

50% Cabernet Sauvignon, 40% Montepulciano e 10% Merlot

Colore rubino compatto, bellissima trasparenza e luminosità con unghia granata. Il naso spicca per una nota di rosa essiccata, accento "green" di aghi di pino che denota una presenza vegetale ma balsamica, segue una nota di mora. Ruotando il bicchiere abbiamo una apertura e una armonizzazione degli aromi verso derive balsamiche: eucalipto, garrigue, cedro. Il finale è condito da un pizzico di origano ed erbe aromatiche. Impressiona come il naso sia ancora compatto, fresco e non denoti troppe note di evoluzione o affinamento. Il vino in bocca apre con snellezza, agilità. La presenza di una acidità ancora viva sposta l'attenzione sul fondo linguale e il Pelago inizia progressivamente a tridimensionalizzarsi grazie al supporto martellante di una sapidità elegante da sale Maldon e un tannino perfettamente integrato, setoso, elegante e che punta i piedi nella parte centrale della lingua che rimane sempre lubrificata e mai il nostro palato va in astringenza spinta. Tannino saporito, con retrofatto di cacao e zenzero. Vino di grande piacevolezza, integrità ed eleganza che ci ha ricordato i grandi Pessac-Leognan e che lo incorona miglior vino della batteria.

...

PELAGO 1997

Libeccio, vento estivo e caldo che porta la polvere del deserto

50% Cabernet Sauvignon, 40% Montepulciano e 10% Merlot

Colore rubino pieno, compatto e denso con leggera unghia granata. Il naso spicca per toni pieni e di grande intensità. Il frutto è decisamente più polposo (amarena matura), le spezie si fanno largo con accenti di rabarbaro e toni chinati. Ruotando il bicchiere si impennano note di cioccolato fondente, peperone arrostito e goudron. Il finale è leggermente balsamico ma si percepisce una polpa importante frutto di una annata in cui il minor apporto idrico ha concentrato tutte queste sensazioni. In bocca il vino entra con una morbidezza golosa ma mai stucchevole dato che la presenza sapida spinge sull'acceleratore donando leggerezza e aprendo il vino sul finale. La sapidità è meno elettrica e agrumata della 1995. È decisamente più elegante con un effetto "a goccia" come la chiamerebbero i francesi per denotare la succosità invece della citricità. Il tannino è pieno, ricco, setoso ma piuttosto severo e irto. Il finale resta piuttosto asciutto ma di buona piacevolezza. La parte retrogustativa è tutta legata al cedro, leggero pellame e tocchi di grafite. Un vino che, nonostante di percepisca una ricchezza di fondo, resta elegante e ben equilibrato con un tannino davvero rifinito.

PELAGO 2001

Tramontana, che cambia la temperatura, in questo caso ultima annata della batteria fatta da Tachis e poi cambio enologo, annata dunque di cambiamento

45% Cabernet Sauvignon, 45% Montepulciano e 10% Merlot

Rubino concentrato con riflessi granati. Media brillantezza. Naso inizialmente chiuso, poi apre (ruotando il bicchiere) su note iodate, pellame, balsamo al pino silvestre, radice di liquirizia e sottobosco. Grande eleganza olfattiva che non stufa ma invoglia alla beva. Il sorso è pieno con un grip tannico subito presente oltre che linguale anche palatale. Sorso compatto di grande armonia ed equilibrio. L'acidità fruttata lascia spazio alla trama tannica che si evolve in bocca con ricchezza e saporosità. Gli accenti gustativi sono tutti di speziature dolci, grue di cacao e amarene fermentate sul finale che sorreggono il sorso e lasciano il palato asciutto ma con rimandi fruttati polposi e ricchi. Un vino che parte timido ma lascia percepire tutta la ricchezza e l'eleganza a mano a mano che si aspetta nel bicchiere.

...

PELAGO 2005

Levante, fresco e umido, prima annata della batteria con cambio enologo Caviola

50% Cabernet Sauvignon, 40% Montepulciano e 10% Merlot

Colore granato con riflessi aranciati (nonostante sia più giovane ha un colore più spento delle precedenti). Sono state aperte entrambe le bottiglie per sicurezza ma il vino si mostra nella medesima veste (bassa solforosa in ingresso?). Il naso apre su toni decisamente autunnali di foglie umide, funghi essiccati, leggeri toni smaltati, il tutto con una media-timida intensità e un cenno di stanchezza. Ruotando il bicchiere si ringiovanisce leggermente con accenni chinati, legno umido e un cenno di cardamomo. Nel tempo gli aromi perdono leggermente di intensità. In bocca entra con una buona dinamica acida per poi aprirsi il ventaglio tannico ancora ben presente e di spiccata persistenza. Il tannino è certamente il punto di forza di questa annata e la cura e il cesello sono di alto livello: tannino centrale, denso, tessitura compatta ma mai spigolosa. Il finale è pulito e non troppo astringente. Manca un filo di polposità che avrebbe reso meno greve il tannino e avrebbe armonizzato con tutto il resto.

...

PELAGO 2007

Scirocco, vento pomeridiano opposto al Maestrale di competenza del Maestro Tachis

45% Cabernet Sauvignon, 45% Montepulciano e 10% Merlot

Colore rosso rubino compatto e denso (colore di grande gioventù). Il naso è nettamente goloso, ampio e complesso: dalla piacevole freschezza di un gelato al caffè alla signorilità di una foglia essiccata di tabacco Kentucky. Alla rotazione del bicchiere aumenta la piacevolezza e la complessità con note fresche e resinose di pepe di Sarawak e un tono mediterraneo di oliva. Il finale è leggermente balsamico. In bocca è compatto e tutto spostato al centro-fondo palatale. Una lieve percezione di acidità morbida lascia spazio ad un tannino sontuoso e protagonista accompagnato da una buona maturità e polposità fruttata. Il grip tannico è notevole e non permette una dinamizzazione palatale ma pone l'accento su di esso. Tannino linguale e non gengivale, severo nel suo puntare i picchetti ma al contempo sferico nella sua piacevolezza. Vino ancora giovane e da aspettare nella sua espressività tipica.

PELAGO 2010

Grecale, vento freddo

45% Cabernet Sauvignon, 45% Montepulciano e 10% Merlot

Colore rubino pieno, impenetrabile, concentrato. Al naso apre con toni fresco balsamici di eucalipto, cedro e ginepro con un tocco di menta e pino silvestre. Ruotando il bicchiere si ritrae in una piccola chiusura, segno della gioventù e della lunga capacità evolutiva che potrà avere questa annata. Timidamente si possono riconoscere scatola di sigari, legno di cedro e un tocco di mirtillo che chiude in una polposità fresca. Vino in entrata glaciale, fresco, compatto con rimandi di grattachecca al mirtillo e Brancamenta. L'acidità è martellante e lascia spazio ad un tannino vellutato, elegante, non asciugante e setoso sulla lingua. Il finale ha quella alidità tipica delle annate fresche con richiami mentolati. Vino fresco, elegante, da servire ad una temperatura più bassa e con piatti anche delicati

...

PELAGO 2013

Ponente, indica anche qui un cambio di passo nello stile rispetto alle annate precedenti, porta il bel tempo solitamente

60% Cabernet Sauvignon, 30% Montepulciano e 10% Merlot

Colore rubino pieno, impenetrabile, concentrato. Il naso è austero con rimandi di paglia e rabarbaro accompagnati da speziature tendenzialmente dolci. Ruotandolo nel bicchiere viene fuori tutta la potenza del Cabernet Sauvignon con cacao, polvere di caffè e resina. La leggera chiusura denota anche qui un vino giovane che avrà bisogno di tempo per esprimersi. L'entrata in bocca è elegante e non si ha un impatto del tannino che ferma il sorso ma al contrario il sorso parte snello e affonda con la freschezza sapida per poi lasciare spazio in un secondo momento ad un tannino pulsante, progressivo e ancora una volta elegante. Il tannino ha un tocco femminile, mai rude e si concentra sulla parte finale dell'arcata palatale senza mai dare troppa secchezza. In questa annata si può riscontrare un tannino floreale con rimandi di viola essiccata. Vino progressivo e tridimensionale nell'approccio.

...

PELAGO 2016

Mezzogiorno, Ostro, vento caldo del Sud; deriva da Auster, vento australe, ma giocando con le parole potremmo dire austero

55% Cabernet Sauvignon, 40% Montepulciano e 5% Merlot

Colore rubino pieno, impenetrabile, concentrato. Il naso è profondo con note di tè nero, bergamotto, prugna e pepe. Ruotando il bicchiere emergono tocchi di grafite e accenti di origano su una struttura importante di carruba e legno di cedro. L'entrata in bocca ricalca l'eleganza della 2013 e la dinamica gustativa con un tannino più frontale e presente ma sempre progressivo e succoso. Rispetto alle 2013 qui abbiamo una propulsione sapida che alleggerisce ulteriormente il sorso e rende il tutto armonico. Il rimando finale è legato ad un tocco balsamico agrumato e ad una polposità fruttata e fresca. Vino completo ma da aspettare.

