

The Wine Traveller



-
- [Itinerari e Sapori](#)
- [City Break](#)
- [Architettura e Design](#)
- [Plein Air](#)
- [Vino e Dintorni](#)
- [Alberghi e Ristoranti](#)
- [Visite in Cantina](#)

Cerca...

Seguici



Orvieto, gioiello umbro

Publicato: 19 Novembre 2012

testi di Antonella Burdi



Orvieto, la città sulla rupe, è circondata da vigneti e dà il nome a uno dei principali vini dell'Umbria, la Doc Orvieto. L'area di produzione di questo bianco fresco e piacevole comprende altri piccoli centri di origini etrusco-romane e medievali, con costruzioni storiche, percorsi sotterranei, antiche grotte, reperti archeologici a testimoniare le civiltà che si sono succedute nei secoli. Esplorando il sottosuolo della cittadina potremmo perderci in un dedalo di grotte e cunicoli. Ad oggi ne sono state censite circa 1200 e per la maggior parte sono cantine. Non tutte sono antiche ma in diverse cavità sono stati ritrovate cisterne di epoca etrusca, medioevale e rinascimentali. Nella "città sotterranea", con accesso da piazza del

Duomo, sono organizzate visite guidate in italiano e inglese dal marzo a gennaio, a febbraio solo sabato e domenica (ingresso 6€). E inoltre sono celebrati matrimoni con rito civile per gli sposi che desiderano una scena decisamente inusuale e suggestiva (www.orvietounderground.it). Siamo lontani dai frenetici ritmi delle metropoli: paesaggio e stile di vita invitano alla scoperta di luoghi e sapori in un'atmosfera di calma e serenità. Tutto ciò rende Orvieto un'interessante meta culturale ed enoturistica. A cominciare dalle cantine, che spesso offrono ospitalità e pernottamento.

Decugnano dei Barbi (www.decugnano.it) è per esempio un'azienda che produce bianchi, rossi e spumanti, come il Bianco di Decugnano Orvieto Doc Classico Superiore, dalle uve selezionate di otto diverse vigne; il Maris, un Igt Umbria da uve chardonnay; il Rosso di Decugnano dasangiovese, montepulciano, syrah; e una Muffa Nobile, vino da meditazione da grechetto, sauvignon blanc, sémillon. Oltre alla cantina e alle vigne non perdetevi una visita alle grotte naturali, sembra di origine etrusca, che ospitano gli spumanti e i vini più pregiati. L'azienda propone degustazioni, anche in abbinamento a prodotti locali, corsi di cucina tradizionale, piscina e ospitalità in una lussuosa dimora, la Villa Barbi (doppia e colazione da 800€ a notte www.villabarbi.it).



Sui terreni collinari di Rocca Ripeseña, con vista sulla rupe di Orvieto, ci sono invece le vigne dell'azienda agricola Palazzone e le vecchie case coloniche ristrutturate. La residenza storica Locanda Palazzone, in un edificio medioevale, offre pernottamento, ristorazione e corsi di cucina (doppia con colazione da 201€ www.palazzone.com). Tra le cantine agrituristiche c'è poi Tordimaro, che ha camere e appartamenti con cucina (bilocale da 70€ a 86€ notte). La cantina produce vini Orvieto Classico Doc, ma anche Cabernet, Sangiovese e un passito da sauvignon blanc (www.tordimaro.it). E ancora.

Il Castello di Corbara, azienda vitivinicola che ricade anche nel territorio della Doc Lago di Corbara, organizza piacevoli attività per i suoi ospiti: visite, degustazioni e percorsi archeologici per ammirare i reperti trovati nella tenuta alla confluenza tra il Tevere e il fiume Paglia. Per i bambini ci sono pure i corsi di ceramica (doppia e colazione 100€, appartamento da 130€ www.castellodiorbara.it).

La cantina Titignano, ideale per una vacanza tutta vino e sport, è in luogo storico: il castello fatto costruire da Farolfo di Montemarte nel 937, rimaneggiato più volte. Qui si possono degustare vini di qualità, pernottare in camere arredate con gusto antico e fare una bella nuotata in piscina, oppure giocare a tennis e calcetto. Il ristorante

propone cucina umbra tradizionale (doppia con colazione 90€ www.titignano.com). E se l'occhio vuole la sua parte consigliamo anche una visita da Custodi, dove possiamo degustare gli Orvieto Doc Classico e Superiore ammirando il paesaggio intorno alla cantina, costruita su una terrazza naturale affacciata sulla rupe e il Duomo. Con preavviso c'è un ampio parcheggio per pullman e camper (www.cantinacustodi.com). Una bella sosta per gli amanti del plein air.



Uscendo da Orvieto in direzione nord- ovest, incontriamo Castel Viscardo, un borgo di antiche origini, come testimonia la necropoli etrusca che si estende a pochi chilometri dal centro abitato, in località Caldare. Il paese è dominato dal Castello (su prenotazione, ingresso 8€), mentre il Museo del Cotto, dedicato al mattone e ai prodotti derivati dall'argilla, illustra la storia di una lavorazione artigianale tipica della zona. Per soddisfare ancora la nostra curiosità sui vini Orvieto Doc andiamo a degustare nella cantina Monrubio, aperta tutto l'anno, ma la domenica su prenotazione. Qui possiamo acquistare prodotti



aziendali e fermarci per un pranzo a buffet con ricette stagionali in abbinamento ai vini (www.monrubio.it).

A una ventina di chilometri, Allerona ha un centro storico d'altri tempi con stretti vicoli e porte medioevali, come la Porta del Sole. L'area naturale protetta di Selva di Meana custodisce le eleganti architetture liberty di Villa Cahen, circondata da un bel parco. Non lontano, in vocabolo Buzzaghetto, la cantina Tenuta Poggio del Lupo, in un grande e accogliente casale, è aperta per visite e degustazioni, dal lunedì al venerdì su prenotazione. Produce anche olio extravergine d'oliva Dop Umbria Colli Orvietani (www.tenutapoggiodellupo.it). Lungo la strada che da Allerona porta a Ficulle, facciamo una sosta anche all'azienda agricola Argillae, con la sua moderna sala degustazione (www.argillae.eu). E' molto probabile che il vino sia servito nelle panate, brocche artigianali in terracotta, usate come strumento di misura, a Ficulle. Qui nella Bottegadel Castello della Sala, fortezza medievale su un promontorio di tufo, di proprietà dei Marchesi Antinori, si possono acquistare vini Umbria Igt e Orvieto Doc e altre prodotti locali (www.antinori.it). Se invece vogliamo fermarci per un soggiorno nella natura e nel silenzio l'agriturismo Vitalonga è una cantina in un'antica dimora ristrutturata, su una piccola collina con un gradevole panorama. Organizza degustazioni di vini in abbinamento a prodotti tipici e piatti locali, su prenotazione, con prezzi che variano da 15€ a 80€ (www.vitalonga.it).



I vini



Il bianco Orvieto Doc è prodotto da uve trebbiano toscano, detto ancheprocanico, e grechetto, insieme ad altri vitigni a bacca bianca, non aromatici. Il disciplinare prevede l'Orvieto Classico, con uve della zona ristretta della Valle del Paglia, e Classico Superiore, con 12° e 3 mesi di affinamento. Lo troviamo nelle tipologie secco, abboccato, amabile, dolce, superiore, anche vendemmia tardiva e muffa nobile. Ottimo come aperitivo, si abbina a primi piatti in bianco, secondi di pesce, carni bianche bollite o arrosto (www.consorziovinidiordvieto.it). Si produce in vari comuni della provincia di Terni. Un altro vino della zona è il Rosso Orvietano Doc, ottenuto da uve aleatico, cabernetfranc, cabernet sauvignon, canaiolo rosso, cilieggiolo, merlot, pinot nero, sangiovese e altri vitigni a bacca rossa. Si abbina a piatti di carne saporiti e formaggi stagionati. Un'altra denominazione che interessa Orvieto, Baschi e Montecchio è il Lago di Corbara Doc, con vari rossi da uve cabernetsauvignon, merlot, pinot nero e altri vitigni (www.lagodicorbaradoc.com).

Aree sosta camper

A Orvieto un'area attrezzata pubblica custodita, con 36 piazzole e illuminazione, è in via della Direttissima, a 50 metri dalla stazione e dalla funicolare (www.comune.orvieto.tr.it). L'agriturismo Pomonte ha 3 piazzole per camper (piazzola 15€ al giorno www.pomonte.it) e altre 3 piazzole sono nell'agriturismo Sassogna (piazzola 14€ al giorno più 2€ per l'elettricità www.sossogna.net). Ad Allerona un'area attrezzata è accanto agli impianti sportivi (www.comune.allerona.tr.it). Un'altra è a Baschi, in località Belvedere - lago di Corbara S.S. 448, presso il Centro turistico sportivo di Salviano. Ammessi animali domestici. Prezzo 10€, giro in battello nelle Gole delForello 5€ a persona (www.goledelforello.com). Un'area attrezzata pubblica è a Fabro, in piazzale F. Parri, (www.comune.fabro.tr.it), a Ficulle lungo la S.S. 71 tra Orvieto e Chiusi, in un parco pubblico (www.comune.ficulle.tr.it) e a Monteleone d'Orvieto in località Santa Maria, nel giardino comunale (www.comune.monteleone.tr.it).



Enoteca Regionale dell'Umbria

Il Palazzo del Gusto, nelle antiche cantine dell'ex Convento di San Giovanni, a Orvieto, ospita l'Enoteca Regionale dell'Umbria. Nei sotterranei dell'edificio è allestita la mostra dei vini Doc, Docg e Igt. Su prenotazione, degustazioni da lunedì a venerdì con diverse formule e costo variabile da 8€ a 27€ *Info* www.ilpalazzodelgusto.it/it/enoteca_regionale_1.html



Cosa vedere

La visita culturale alla città comincia dal Duomo, iniziato nel 1290, capolavoro architettonico del tardo Medioevo, con facciata in stile gotico decorata da un grande rosone, mosaici dorati e tre grandi porte di bronzo. All'interno la Cappella di San Brizio conserva il ciclo di affreschi con Storie degli Ultimi Giorni, iniziato dal Beato Angelico e Benozzo Gozzoli e completato tra il 1499 e il 1502 da Luca Signorelli, protagonista fino al 26 agosto della mostra Luca Signorelli "de ingegno et spirito pelegrino", a Perugia, Orvieto e Città di Castello (www.mostrasingorelli.it). Il Palazzo del Capitano del Popolo, in stile romanico-gotico, è



collegato alla stazione ferroviaria dalla funicolare Bracci. Da vedere anche il Pozzo di San Patrizio, circolare e scavato nel tufo, con 248 scalini, e il Tempio del

Belvedere, di epoca etrusca. Nel percorso archeologico ipogeo del Pozzo della Cava sono organizzate visite e degustazioni (chiuso lunedì, ingresso 3€ www.pozzodellacava.it). Appena fuori Orvieto, a Porano, un borgo con mura medievali, visitiamo Villa Paolina, in un parco storico, che nei secoli ha ospitato membri della casa reale britannica e dei Savoia, e Castello Rubello, del 1200, con le sue tre torri. Itinerari naturalistici segnalati attraversano il territorio: quelli della Strada dei Vini Etrusco Romana collegano siti storici, cantine, frantoi e ristoranti (www.stradadeivinietruscoromana.com).



Mangiare



Il Boccone del Prete a Porano è un'osteria in una cantina medievale che offre cucina umbra in abbinamento a vini locali. Chiuso lunedì. Conto medio 35€ (www.ilbocconedelprete.it). A Orvieto, all'uscita del percorso ipogeo del Pozzo della Cava, La Bottega del Buon Vino è trattoria e negozio di tipicità gastronomiche. Aperto solo a pranzo, chiuso lunedì (www.bottega.pozzodellacava.it). Un ristorante in una grotta medioevale è Le Grotte del Funaro, con veranda per l'estate. Cucina tradizionale. Chiuso lunedì. Conto medio 35€ (www.grottedelfunaro.it). A Civitella del Lago (Terni), il ristorante Trippini dello chef Paolo Trippini, propone ricette regionali rivisitate e vista panoramica sul lago di Corbara. Chiuso lunedì. Menu degustazione 35, 45 e 50€. Si può anche pernottare (doppia con colazione 140€) www.trippini.net.

