

## ALLA SCOPERTA DELL'UMBRIA

### IL CUORE APPARTATO DELLA PENISOLA E' UNA REGIONE VERDEGGIANTE RICCA DI PIACEVOLI SORPRESE ENOLOGICHE

Unica fra le regioni Italiane a non avere sbocco sul mare o a confinare con altri paesi, l'Umbria è un mondo a parte, solitario e ricco di fascino e atmosfera. A lungo vissuta all'ombra delle vicine Toscana e Lazio, questa regione scarsamente popolata e dalla natura rigogliosa è affettuosamente chiamata il "cuore verde d'Italia". Il carattere bonario dei suoi antichi abitanti indigeni, gli Umbri, si è evidentemente trasmesso attraverso i secoli facendo della regione la terra natia di un vasta schiera di celebrità religiose di primissimo ordine fra cui San Benedetto, Santa Chiara, Santa Rita, San Valentino e, il più celebre di tutti, San Francesco d'Assisi. Un carattere virtuoso e ligio al dovere che si rispecchia anche nei vini della regione. Mentre, da un lato, la Toscana fa incetta di premi e riconoscimenti "luccicanti" ed altre regioni limitrofe primeggiano per quantità prodotte, l'Umbria propone un'ampia gamma di vitigni, stili di vino e fasce di prezzo. L'Umbria è una regione compatta, cauta ed attenta, che ha in serbo qualcosa per tutti i palati.

"Dicono che il vino buono stia nelle botti piccole", dice Riccardo Cotarella, fondatore delle cantine Falesco ed "enologo dell'anno" 2001 per la prestigiosa rivista *Wine Enthusiast*.

"L'Umbria e la rivoluzione vitivinicola che l'ha percorsa nel corso degli ultimi anni sono sinonimo di grandi potenzialità in un pacchetto di dimensioni ridotte", dice l'enologo. Nato nelle vicinanze di Orvieto, Cotarella è uno dei più prestigiosi enologi Italiani.

La vite cresce virtualmente in qualsiasi angolo del territorio Umbro; i 13 vini a *denominazione di origine controllata* (DOC) ed i 2 a *denominazione di origine controllata e garantita* (DOCG) della regione provengono dalle aree a vocazione vitivinicola in cui sorgono le cittadine di Perugia, Spello, Bevagna, Montefalco, Todi, Spoleto, Terni e Orvieto.

## VINO

### MONTEFALCO

Il borgo di Montefalco, con le sue mura bastionate medievali e le sue chiese Romaniche, sorge alla sommità di un colle di oltre 400 metri ad una trentina di chilometri a sud-est di Perugia. Attorno alla cittadina, le pendici dei Colli Martani sono tappezzate di vigneti allevati a cordone che godono di dolci brezze e lunghe estati.

L'ondata di nuove piantagioni che ha visto le superfici viticole passare dai 100 ettari e rotti del 1990 agli oltre 700 ettari del 2010, ha costretto i produttori ad adottare una strategia commerciale aggressiva che consente di trovare sul mercato vini eccellenti a prezzi interessanti.

### VINI

#### SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG (O MONTEFALCO SAGRANTINO)

Considerato la stella nascente fra i grandi vini rossi Italiani da invecchiamento, il Sagrantino di Montefalco, caratterizzato da un profondo legame storico con il territorio da cui nasce e dal particolare microclima di Montefalco, ha catturato l'occhio attento degli appassionati di vino di tutto il mondo.

"Non li puoi separare l'uno dall'altro", dice il produttore Marco Caprai. "Il Sagrantino e Montefalco sono stretti da un legame straordinariamente intimo."

Una particolare identità che per anni ha permesso a questo vino di godere di un vantaggio competitivo sui mercati esteri curiosi di conoscere nuovi sapori offerti da vitigni indigeni poco noti.

Il Sagrantino di Montefalco è un simbolo dell'eccellenza vinicola Umbra. "Il Sagrantino e San Francesco sono le più grandi mascotte dell'Umbria", dice Piero Fabrizi, membro della cooperativa vinicola Terre de' Trinci.

#### ROSSO DI MONTEFALCO DOC

Meno austero e corposo del Sagrantino di Montefalco, il Rosso di Montefalco è ottenuto da un uvaaggio composto per il 60-70% da Sangiovese, per il 10-15% da Sagrantino e per il restante 15-30 % da altri vitigni, spesso Merlot o Cabernet Sauvignon. Il vino è contraddistinto da pronunciati sentori di bacche e da una

struttura che gli consente di sposarsi alla perfezione con lasagne, carne di maiale o stinco di agnello alla brace.

### **MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG**

Ottenuto al 100% da uve Sagrantino appassite, questo robusto vino da meditazione è parente vicino dei dolci vini prodotti anticamente dai monaci del posto per le cerimonie sacre. Corposo e viscoso e dall'intenso colore scuro, il Sagrantino Passito si abbina a meraviglia con il *German chocolate cake* (tipico dolce Americano al cioccolato, n.d.t.).

### **PRODUTTORI CONSIGLIATI**

Filippo Antonelli della cantina Antonelli San Marco e Marco Caprai delle cantine Arnaldo Caprai hanno avuto un ruolo di primo piano nella crescita e nell'evoluzione del Sagrantino di Montefalco. Antonelli è un enologo "di precisione", alla costante ricerca della massima qualità. Marco Caprai è un innovatore e sapiente promotore cui si riconosce il merito di aver portato questo vino, una volta poco noto, sulla ribalta mondiale. Altri produttori consigliati: Benincasa, Cantina Tudernum, Cantine Novelli, Cesarini Sartori, Colpetrone, Goretti, Lungarotti, Madonna Alta, Paolo Bea, Perticaia, Scacciadiavoli, Tabarrini, Tenuta Alzatura, Tenuta Castelbuono, Tenuta Rocca di Fabbri, Terre de' Trinci.

[didascalia: i vigneti di Montefalco delle cantine Arnaldo Caprai.]

# TORGIANO

Sita a sud di Perugia, Torgiano, tranquilla cittadina racchiusa da antiche mura medievali da cui si erge un imponente torrione difensivo, sorge su di un colle affacciato sulle valli del Chiascio e del Tevere. Adagiata ad un'altezza di circa 200 metri sul livello del mare, Torgiano è circondata da campi di tabacco e vigneti. Il borgo ospita il più importante museo Italiano dedicato al vino, il Museo del Vino di Torgiano, creato nel 1974 dalla famiglia Lungarotti.

[didascalia: i vigneti di Torgiano delle cantine Lungarotti]

[didascalia: da sinistra: Chiara Lungarotti, Maria Grazia Marchetti e Teresa Severini]

## VINI

### BIANCO DI TORGIANO DOC

Questo bianco piacevolmente beverino, è ottenuto da un uvaggio composto per il 50-70% da Trebbiano Toscano, per il 15-40% da Grechetto e per una percentuale fino al 15% da altri vitigni. La zona, inoltre, è nota per le sue espressioni varietali di Chardonnay, Pinot Grigio, Riesling Italico e addirittura per un vino spumante chiamato Torgiano Spumante, ottenuto da vitigni Chardonnay e Pinot Nero. I bianchi Umbri sono spesso vinificati in acciaio (non in botti di rovere) e regalano quella vivace acidità che li rende perfetti da abbinare a insalate di farro, gamberoni alla griglia o pesce arrosto.

### ROSSO DI TORGIANO DOC

Il Rosso di Torgiano è ottenuto da un uvaggio composto per il 50% da Sangiovese, per il 15-30% da Canaiolo e per una percentuale fino al 10% da Trebbiano. Si tratta di un vino dalle piacevoli componenti acidiche, contraddistinto da intense note di bacche, che ben si abbina con una omelette al formaggio o un piatto di antipasti Italiani misti. Dallo stesso uvaggio si ottiene anche una versione rosé. Alcune cantine Torgianesi producono anche vini varietali da vitigni Cabernet Sauvignon e Pinot Nero.

### TORGIANO ROSSO RISERVA DOCG

Primo vino Umbro ad ottenere la denominazione DOC (ed in seguito DOCG), questo sofisticato rosso è ottenuto da un uvaggio composto per il 50-70% da Sangiovese, per il 15-30% da Canaiolo, per il 10% da Trebbiano e per una percentuale fino al 15% da altri vitigni fra cui Ciliegiolo o Montepulciano. Questo vino può essere invecchiato fino a 10 anni o oltre e si sposa bene con selvaggina, carne di maiale e formaggi saporiti.

### PRODUTTORI CONSIGLIATI

Produttore principe della zona sono le Cantine Lungarotti. Questa storica famiglia Umbra ha plasmato l'identità del vino Torgianese e ne è il principale ambasciatore nel mondo. Fondata nei primi anni '60 da Giorgio Lungarotti, oggi l'azienda è gestita dalla figlia Chiara Lungarotti e dalla figliastra Teresa Severini. L'azienda gestisce anche il più grande hotel della cittadina, l'hotel Le Tre Vaselle nonché i due celebri musei creati dalla famiglia, quello del vino e quello dell'olio di oliva.

Fra gli altri produttori citiamo Antigniano, Terre Margaritelli e Vignabaldo.

# VINO

## ORVIETO E LAGO DI CORBARA

Il profilo di Orvieto riassume in sé tutto lo splendore della bell'Italia. Fondata dagli Etruschi nel sud dell'Umbria, un'ottantina di chilometri a nord di Roma, la cittadina sorge alla sommità di una massiccia rupe vulcanica le cui pareti tufacee si ergono ripide dalla sottostante valle del Tevere per fondersi con l'elegante silhouette del borgo dominato dall'imponente Duomo. Un portentoso simbolo del connubio fra forze della natura e dell'uomo.

“Tutti i nostri vini hanno un tocco Etrusco”, dice Bernardo Barberani da un'altura nei pressi della cantina di famiglia. Contemplando il Lago di Corbara avvolto dalle nebbie, con la magnifica Orvieto sullo sfondo, dice: “E' da loro che abbiamo imparato tutto.”

[didascalia: i vigenti Orvietani delle cantine Barberani]

## VINI

### ORVIETO DOC

L'area allargata di produzione dei vini Orvietani copre gran parte della provincia di Terni e si estende fino a Viterbo, nel Lazio. Il vino viene prodotto in diversi stili, dal secco all'abboccato, dall'amabile al dolce, alla vendemmia tardiva, al superiore. La varietà è riportata in etichetta.

### ORVIETO CLASSICO DOC

Il termine “classico” si riferisce all'ambita sub-regione della zona di denominazione in cui si producono i vini più prestigiosi, il cui territorio di origini vulcaniche è caratterizzato dalla presenza di componenti tufacee e calcaree. Sia l'Orvieto che l'Orvieto Classico contengono per almeno il 60% un blend di uve Trebbiano e Grechetto.

### ROSSO ORVIETO DOC

Sono numerosi i vitigni rossi il cui utilizzo è ammesso nella produzione vinicola locale; fra di essi: Aleatico, Barbera, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Cesanese, Cilieggiolo, Colorino, Dolcetto, Merlot, Montepulciano, Pinot Nero e Sangiovese.

### MUFFA NOBILE

A partire dal 2010, ai produttori è stato consentito di utilizzare la dicitura *muffa nobile* per i vini da dessert ottenuti da uve attaccate da *botrytis cinerea*.

### LAGO DI CORBARA DOC

Quest'area vinicola emergente si affaccia sulle rive del Lago di Corbara. Sita lungo il corso del fiume Tevere, fra Orvieto, Baschi e Montecchio, la zona di denominazione riguarda esclusivamente i vini la cui composizione è simile a quella del Rosso Orvietano. Le principali varietà sono Sauvignon, Merlot, Pinot Nero e Sangiovese.

### PRODUTTORI CONSIGLIATI

Due fra i più celebri produttori della zona sono certamente la cantina Falesco di Riccardo Cotarella (che produce vini in Umbria e Lazio) e la prestigiosa tenuta Castello della Sala della famiglia Antinori. Fra gli altri produttori consigliati della zona di Orvieto e Corbara citiamo Argillae, Barberani, Cantina Monrubio, Cantine Bigi, Decagnano dei Barbi, Palazzone e Tenuta di Salviano.