

TREBBIANO SPOLETINO

L'ASSAGGIO CHE STUPISCE

di Jacopo Cossater

VALORIZZATO IN MODO DIFFUSO SOLO NEGLI ULTIMI ANNI, IL TREBBIANO SPOLETINO È UN VITIGNO CHE REGALA VINI DI SPESSORE E DI GRANDE VIVACITÀ ESPRESSIVA. SCOPRIAMONE LA STORIA E GLI INTERPRETI.



Ecco, uno degli aspetti capaci di mettere tutti d'accordo riguarda la straordinaria ricchezza ampelografica del vigneto Italia. Praticamente ogni regione è capace di regalare uve autoctone di grande personalità ed interesse e, quel che più conta, negli ultimi dieci anni, forse come mai accaduto in precedenza, c'è stata una vera e propria corsa da parte dei produttori a riscoprire e rivalutare i tanti vitigni (e vini) legati alla tradizione locale e al territorio (anche se in molti casi queste scelte sono state dettate dalla necessità di diversificare la produzione e di andare incontro alle esigenze di un mercato sempre più attento).

Vedi per esempio la zona di Montefalco dove, a seguito della crisi dei consumi e forse anche dell'aumento esponenziale della produzione di Sagrantino (passato dalle cinquecentomila bottiglie prodotte del 1998 ai due milioni e mezzo del 2008), molte cantine hanno provato ad ampliare la propria offerta, andando a cercare proprio nel trebbiano spoletino un vino/vitigno almeno all'apparenza di facile interpretazione: bianco, piacevolmente fruttato, fresco e sostenuto da una buona acidità. Quello che però stupisce, e che forse lo rende ancora più interessante, è la sua straordinaria capacità di evoluzione nel tempo, come quella di pochi altri vini bianchi italiani. Tanto è vero che oggi possiamo entusiasticamente raccontare di poche e rare bottiglie risalenti agli anni novanta capaci di regalare emozioni davvero intense. E chissà, tra dieci anni potrebbe essere una storia ancora più bella da raccontare.

Un po' di storia

Con il grechetto e con il sagrantino il trebbiano spoletino è l'altra varietà

autoctona umbra, da sempre legata al territorio di Spoleto e alla sua piana. Nonostante diverse testimonianze storiche, anche centenarie (da Marziale a Sante Lacerio, da Ateneo a Carducci), che riconoscono al territorio la storica vocazione a produrre vini bianchi, le origini del trebbiano spoletino non sono note. La prima descrizione dal sapore tecnico risale al 1908 ed è opera di Francesco Francolini, fondatore e direttore della cattedra ambulante di Spoleto dal 1910 al 1917. In uno studio sulla locale economia rurale, il primo tra i vitigni citati è il "Trebbiano chiamato nelle altre plaghe dell'Umbria lo Spoletino, il vitigno più coltivato nella pianura spoletana e il preferito dagli agricoltori per le sue buone qualità". A stupire sono però i caratteri con cui viene descritto, che sono poi quelli che ancora oggi gli vengono riconosciuti. Il Francolini lo definisce infatti "robustissimo e resistentissimo alle malattie crittogamiche, in specie alla peronospora; ama terreni di piano, profondi, fertili, freschi, ma produce bene anche in collina. I suoi tralci sono di mediocre grossezza ad interno di lunghi, le foglie piuttosto piccole. I grappoli hanno una forma caratteristica, cilindrica, con ingrossamento alle due estremità; sono piccoli, con acini discretamente serrati a buccia durissima; se maturati bene assumono un bellissimo color d'oro; ma la maturazione si compie molto tardivamente, alla fine di settembre. La pianta preferisce la potatura lunga e vuole molto sfogo nei tralci; si adatta bene alla formazione delle tesse che sono quei tralci lunghi che collegano un albero con un altro".

Circa quest'ultimo punto, Francolini si riferisce al fatto che storicamente le piante di trebbiano venivano maritate agli alberi (aceri, ma anche olmi e

frassini) e che tra di loro si tiravano delle corde sulle quali la vite aveva la possibilità di svilupparsi. Esempi, questi, ormai rarissimi (quasi sempre con viti centenarie), ma ancora produttivi, tanto che oggi alcune cantine hanno la possibilità di vinificarne i frutti.

L'attualità

Nel corso dell'ultimo decennio è stato condotto un importante lavoro di selezione clonale da parte del Dipartimento di Scienze Agrarie ed Ambientali della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Perugia e dell'Istituto Sperimentale Viticoltura di Conegliano che ha portato all'omologazione nel 2004 di un clone: il trebbiano spoletino 1 ISV-ICA PG. Due anni dopo, nel 2006, il professor Attilio Scienza del Dipartimento di Produzione Vegetale della Facoltà di Agraria dell'Università degli studi di Milano, in collaborazione con la cantina Novelli, ha invece condotto una ricerca per individuare il clone più adatto per i nuovi impianti ed ha individuato quattro biotipi, ognuno con caratteristiche leggermente diverse. Nonostante ciò la realtà, almeno nell'ultimo trentennio, racconta di una lenta e costante diminuzione degli ettari vitati, causata sia da un progressivo abbandono delle campagne sia dalla scelta di piantare altre varietà più remunerative. Poche a questo proposito le eccezioni, prima fra tutte la locale cantina sociale (Spoleto Ducale), che oltre ad essere stata negli anni l'unica azienda ad aver vinificato in modo continuativo il trebbiano spoletino è stata anche l'unica ad arginare in modo significativo l'abbandono di questo vitigno, giungendo addirittura ad incentivarne la coltivazione presso i propri soci.

Un'altra piccola eccezione è stata poi una cantina che purtroppo ebbe vita breve, Colle Risana, ma che coraggioso

samente - con il supporto del tecnico Claudio Gori - decise di scommettere sul trebbiano spoletino con risultati particolarmente felici (un'entusiastica scheda del loro 1994 apparve anche su *Enogea*, era il numero 2 del 1997). A parte alcune piccole realtà gli anni successivi non hanno invece visto un grande entusiasmo nei confronti della tipologia. Bisogna infatti aspettare i primi anni del duemila perchè due importanti cantine (Paolo Bea e Tabarrini) comincino ad interessarsi al vitigno e fare i primi esperimenti di vinificazione con risultati particolarmente felici, entrambe da vecchie vigne. Nel 2006, poi, con l'avvento della Cantina Novelli, intenzionata da subito a puntare sulla rivalutazione del trebbiano spoletino, arrivò il primo grande impulso propositivo e commerciale sulla tipologia. Il dopo è storia recente e, naturale conseguenza, è stata da poco presentata una proposta di disciplinare che dovrebbe vedere la luce nei prossimi mesi. Quella del 2011 sarà probabilmente la prima vendemmia imbottigliata come DOC.

La degustazione

I vini assaggiati rappresentano la totalità dei Trebbiano spoletino oggi in commercio (la vendemmia è quella del 2009, tranne un caso). Com'è naturale che sia, si tratta di vini che possono essere anche molto diversi tra loro, figli come sono di diversi approcci tanto in vigna quanto in cantina. E nonostante ciò la tipicità del vitigno emerge senza esitazioni: da una parte gli aromi, sempre decisi nell'esprimere sentori fruttati e vegetali, dall'altra una spiccata acidità, vero leitmotiv della tipologia.

La degustazione, come sempre alla cieca, si è svolta in gennaio e nell'arco di più ore, per valutare l'effetto della temperatura e dell'ossigeno. I giudizi, per semplicità e sintesi, sono espressi in una scala da uno a cinque. Tutti i vini sono stati forniti dai produttori, che ringrazio per la disponibilità.

I PROTAGONISTI

ANTONELLI

Tel. 0742.379158

Quella guidata da Filippo Antonelli è una delle più importanti e storiche realtà di Montefalco, dalla cui cantina escono vini sempre eleganti e di gran-

de classicità. Tradizionalmente legata al sagrantino non ha mai disperso la sua produzione in troppe varietà ma si è concentrata sulle tipologie da sempre legate al territorio. Il lavoro sul trebbiano spoletino - l'altro storico vitigno bianco è il grechetto - è cominciato nel 2007 ed è il risultato della vinificazione di vecchie vigne in affitto.

Trebbiano Spoletino

Trebbium 2009

****+

Tre annate di trebbiano, piccoli cambiamenti nel processo di affinamento e il cerchio inizia a chiudersi. La vendemmia 2009 racconta infatti di un vino molto piacevole, i cui profumi esprimono in modo integrato sentori agrumati ed erbacei, a tratti vegetali e viscerali, senza mai però apparire sopra le righe. In bocca è netto, supportato da una bella acidità e particolarmente equilibrato. Il centro dell'assaggio ha uno svolgimento importante, di personalità e di particolare eleganza. Una grande espressione del vitigno, senza esitazioni tra le migliori della tipologia. *Produzione: 10.000b.*

BARTOLONI

Tel. 0742.90286

Maria Rosa Bartoloni guida con orgoglio una realtà di sole donne poco lontano da Montefalco. Protagoniste sono anche le storiche varietà locali, vinificate in maniera tradizionale nella piccola cantina adiacente l'agriturismo. Tra queste, il trebbiano, Maria Rosa dal 2004 acquista uve da vecchie vigne della piana spoletina.

Trebbiano spoletino

3biano 2009

**

Una vendemmia forse precoce ha portato ad un vino non completamente definito nelle sue componenti. Se è vero infatti che al naso esprime note particolarmente dolci e fruttate, in bocca racconta di un anima verde, di un'acidità non del tutto integrata e di uno sviluppo che perde inesorabilmente eleganza. *Produzione: 5000b.*

PAOLO BEA

Tel. 0742.378128

Il lavoro che Giampiero Bea, figlio di Paolo, sta portando avanti nel territorio di Montefalco non ha eguali. Un approccio che si potrebbe definire naturale, senza compromessi e completamente votato al rispetto delle uve, anche nella scelta di intervenire il meno possibile nei processi di vinificazione. Ne risultano vini straordina-

riamente espressivi e fedeli testimoni dell'annata che li ha visti nascere. I primi esperimenti con il trebbiano spoletino, con uve da piante anche centenarie, risalgono all'inizio degli anni 2000 anche se la prima annata commercializzata è il 2004.

Trebbiano spoletino

Arboreus 2008

Ventotto giorni di macerazione sulle bucce e la scelta (unica) di imbottigliare a due anni dalla vendemmia portano ad un colore estremamente maturo e a un naso caldo e suadente. Gli aromi sono solari e profondi grazie ad una mineralità mai stanca. Di struttura importante e definita, in bocca è particolarmente secco, elegante e a suo modo struggente nello svolgimento. Grande persistenza e un finale che sfuma con grande piacevolezza sull'amaragnolo. *Produzione: 3000b.*

COLLECAPRETTEA

Tel. 0743.268529

Quella che Vittorio Mattioli e sua moglie Anna portano avanti è una piccola cantina capace di regalare vini di rara espressività. L'etichetta però parla chiaro: "agricoltore e poi vignaiolo", come a sottolineare la diversità del loro lavoro. Le vigne sono in gran parte risalenti al dopoguerra e in esse, oltre al trebbiano, si trovano sangiovese, barbera, merlot e greco. In cantina pochissimi gli interventi, a partire dalle fermentazioni condotte senza l'aiuto di lieviti selezionati. Da sempre vinificatori, i Mattioli hanno iniziato nel 2006 ad imbottigliare parte di quello che in passato è sempre stato venduto sfuso, trebbiano spoletino compreso.

Trebbiano spoletino

Vigna Vecchia 2009

****+

Un bicchiere ricco, solare, mai scontato. Ad un agrume in primo piano affianca sentori sottili ed eleganti, ma pur sempre di chiaro ricordo mediterraneo. In bocca è pieno, piacevole ed articolato, e la fragranza del frutto è soltanto un tassello di un assaggio ricco di elementi. Acidità ben presente eppure mai protagonista, per un finale particolarmente luminoso e composto. *Produzione: 1000b.*

Trebbiano spoletino

Terra dei preti 2009

****+

Questa versione, figlia di una lunga macerazione sulle bucce, regala un colore che sterza deciso verso

l'oro antico, quasi aranciato. Al naso esprime grande ricchezza grazie ad un frutto caldo e avvolgente, appena candito. Una punta più minerale introduce una bocca abbastanza lineare, leggermente sapida, capace di esprimere al centro dell'assaggio tutto il suo succo ed il suo potenziale, supportato com'è dalla freschezza acida. Un assaggio di grande fisicità e dal timbro arcaico. *Produzione: 600b.*

TOMMASO CORICELLI

Tel. 0743.261974

Un'azienda agricola a tutto tondo, condotta in regime biologico ed estesa su oltre 50 ettari di superficie, che fino al 2002 conferiva le sue uve alla locale cantina sociale. Da allora, grazie a Tommaso Coricelli, si è ammodernata e ha puntato con sempre maggiore convinzione sull'imbottigliato. Il trebbiano spoletino qui è una vecchia conoscenza, le prime esperienze risalgono infatti agli anni novanta.

Trebbiano spoletino 2009 *-**

Nel bicchiere esprime aromi piuttosto introversi, da cercare, con sentori delicati di mela e di pera e solo successivamente agrumati. In bocca non ha quella grinta tipica del vitigno ma in compenso è assaggio capace di distinguersi per delicatezza e pulizia. Un'interpretazione sottile. *Produzione: 10.000b.*

NOVELLI

Tel. 0744.803301

Realtà nuova e dinamica, Novelli si è ritagliata uno spazio importante nel territorio di Montefalco grazie sia a un Sagrantino e a un Rosso facilmente interpretabili che ai suoi metodo classico, prodotti anche con trebbiano spoletino. Senza dubbio è stata la cantina che ha investito con più convinzione nel recupero della tipologia. Correva l'anno 2006.

Trebbiano spoletino 2009 **-**

In un'annata che per altri è stata difficile, Novelli ha invece trovato una versione particolarmente riuscita del suo trebbiano. Ad un naso di bella complessità, morbido ma mai scontato, affianca una ricchezza espressiva non comune. Un assaggio lineare e molto piacevole, attraversato da una vena di acidità a renderlo dritto, prima di una chiusura di grande limpidezza. *Produzione: 32.000b.*

PERTICAIA

Tel. 0742.379014

Guido Guardigli in poco più di dieci anni è riuscito a creare una cantina con una forte identità i cui vini si esprimono con stile moderno senza mai apparire ammiccanti. Il sagrantino da una parte, il sangiovese e il merlot dall'altra, sono le varietà che da sempre caratterizzano la cantina. Solo successivamente, a partire dal 2005, si è aggiunto un vitigno bianco, il trebbiano spoletino.

Trebbiano spoletino 2009 **-**

Prodotto ancora con vigneti in affitto - i primi tre ettari sui terreni aziendali sono stati piantati di recente - il 2009 esprime un bel naso capace di articolarsi tra sentori di frutta a polpa gialla, agrumi e note più verdi, quasi di foglia di pomodoro. In bocca esprime eleganza grazie ad un sviluppo particolarmente articolato. Di gran succo, è assaggio fragrante e persistente. Una versione azzeccata per un approccio molto contemporaneo. *Produzione: 14.000b.*

POGGIO TURRI

Tel. 0742.379287

I fratelli Damiano e Domenico Tocchi iniziano a vinificare le proprie uve nel 2000. L'azienda però non è soltanto vitivinicola, perché gli oltre 70 ettari di terreno sono equamente divisi tra seminativi, uliveti e vigna. Oltre a sagrantino, sangiovese, grechetto e trebbiano spoletino, i fratelli Tocchi coltivano e vinificano diverse varietà internazionali che portano a vini piacevoli e di facile lettura.

Trebbiano spoletino Il Valligiano 2009 ***

Un esordio dal sapore esotico ed agrumato - il 2009 è la prima annata - con note più dolci nello sviluppo. In bocca non gioca la carta della complessità ma riesce comunque a compensare con una trama piacevole e un'acidità bene integrata. Una leggera nota sapida va a chiudere su un finale di media persistenza. *Produzione: 2300b.*

SPOLETO DUCALE

Tel. 0743.56224

Questa cantina sociale nasce alla fine degli anni '60 ed inizia ufficialmente la lavorazione delle uve nel 1973. Oggi conta oltre trecento soci conferitori per una produzione in due linee che comprende tutte le varietà storiche della zona. Dal grechetto al trebbiano,

dal sangiovese al sagrantino. E' grazie a questa realtà che si è potuto contare, in tutti questi anni, su una grande continuità nella coltivazione e nella vinificazione del trebbiano spoletino. Nonostante infatti i recenti incentivi all'espanto e le tante mode che hanno attraversato il mondo del vino è dal 1982 che lo propone in purezza, grazie anche ad una costante azione di convincimento presso i propri soci. Alla versione secca oggi vengono affiancate quella spumantizzata e quella passita.

Trebbiano spoletino 2009 **

Un vino leggero, chiarissimo al colore, che esprime sentori intensi ed esotici di agrumi e di banana. Al palato si caratterizza per un grande ritorno sul frutto ma, nonostante un'interessante spalla acida, non sembra esserci quello slancio capace di renderlo più profondo ed anzi, alla lunga, risulta piuttosto monocorde. Un vero peccato, in particolare alla luce di un entusiasmante recente assaggio ventennale targato 1991, capace di evocare emozioni che solo i migliori vini bianchi sanno dare e di testimoniare la straordinaria longevità di questa tipologia. *Produzione: 50.000b.*

TABARRINI

Tel. 0742 379351

Giampaolo Tabarrini ha un'energia contagiosa ed è in gran parte a lui che si deve la seconda giovinezza che il trebbiano spoletino sta vivendo in questi anni. Le prime vinificazioni - già con ottimi risultati - risalgono infatti al 2002, sfruttando vigne la cui età media è di circa settant'anni. Dalla sua cantina, oltre al trebbiano, escono inoltre un blend da uve rosse e diversi Sagrantino di grande personalità e spessore.

Trebbiano spoletino

Adarmando 2009 ****

Vero e proprio riferimento per la tipologia, l'Adarmando 2009 - che sarà commercializzato a partire da aprile - offre uno spettro aromatico ampio e sfaccettato, mai troppo intenso. Dopo un inizio caratterizzato da sentori di frutta gialla ecco emergere note più sottili, di fieno, e una leggera mineralità. In bocca è ricco e di grande carattere, oltre che snello ed elegante. Bene anche l'acidità, netta e anticipatrice di un finale particolarmente pulito. Ci vorrà tempo, ma crescerà ancora. *Produzione: 8000b.*