



Vigne e panorami (umani) dell'Umbria

di Livia Belardelli 20-11-2012

Una tiepida domenica mattina nel cuore (verde) dell'Umbria, tra le vigne e il sole, e una Montefalco arroccata in lontananza, che osserva. Nella sala di degustazione, avvolta a 360 gradi da enormi finestre affacciate sulle vigne, occhieggiano una decina di tavoli tondi apparecchiati con una selva infinita di calici. 133 bicchieri a tavolo per essere precisi – sette le sedie –, assaggiatori pronti per una singolare degustazione. L'occasione è *Taste Umbria*, manifestazione organizzata da cinque aziende del territorio – Tabarrini, Fattoria Colleallodole, Roccafiore, Villa Mongalli e Madrevite – per far

conoscere e assaggiare, appunto, i vini e i prodotti gastronomici della regione. Dovevano essere molti di più i produttori umbri ma all'ultimo la situazione è cambiata. Come per la prima edizione, il fulcro della manifestazione doveva consistere in una degustazione che affiancasse alla nuova annata di Sagrantino una annata vecchia di dieci anni. A parte una maggior difficoltà di reperimento e una sostanziale differenza qualitativa tra la 2001 dell'anno scorso e la 2002 che avrebbe dovuto essere protagonista quest'anno, la degustazione non si è fatta per motivi del tutto diversi. La triste incapacità – tara tutta italiana che colpisce spesso le eccellenze non solo enogastronomiche del nostro paese – di fare sistema.



Ma è sempre domenica e i 133 bicchieri attendono di essere riempiti. Si riempie invece la sala. I bicchieri non ancora. Giornalisti e produttori prendono posto, mescolandosi, ai tavoli di degustazione. E tra questi spuntano volti che di umbro hanno poco. La faccia solare, impertinente e toscanaccia di Giulio Salvioni, la frangia nera di Elena Fucci, il volto (solo) apparentemente severo di Sergio Germano e quello più piccolo ma identico, del figlio al suo fianco. Rappresentanti del vino di tutta Italia per una degustazione che unisce il sud dell'Etna al nord delle Langhe. Due batterie: 14 bianchi prima, 19 rossi poi. Da tutta Italia e alla cieca. Con produttori e giornalisti mescolati insieme, team inconsueto di investigatori che valutano e tentano di riconoscere l'Italia nel bicchiere. Un'idea nata per sopperire alla defezione regionale che dà vita ad un confronto anomalo in grado di mettere in risalto caratteristiche di vitigni tanto diversi e zone pedoclimatiche lontane. Si chiacchiera, ci si confronta, e si impara gli uni dagli altri, procedendo per approssimazione e confronto. Alcuni produttori giurano di aver riconosciuto il proprio vino salvo poi ripensarci all'assaggio successivo.

Salvioni non frena la curiosità e si gira verso il compagno montalcinese. «Ma tu l'hai trovato il tuo?» chiede a Fabio Giannetti de La Fornace. «L'ho trovati tutti e due, non so qual è il mio e qual è il tuo ma ci sento il sapore di casa» risponde l'altro con quell'enfasi sulla "l", quel raddoppiamento fonosintattico che solo a sentirlo fa simpatia e toscanità.

Sergio Germano, il cui vino tra i bianchi è fuor di dubbio il più riconoscibile per la mineralità e le già evidenti note idrocarburiche, giura di aver avuto il dubbio fino all'ultimo temendo la somiglianza del sylvaner "R" di Kofererhof.

Elena Fucci, senza affermare di aver trovato il proprio, chiede ai giornalisti commensali se hanno trovato il suo Titolo. E i giornalisti commensali rispondono di sì ma non dichiarano il bicchiere. Omertà degustativa.

Come una tombola enologica, alla fine Giampaolo Tabarrini estrae i numeri del vino. Si parte con i bianchi e, insieme agli assaggi, spuntano i ricordi dei giorni appena trascorsi in Umbria e le visite alle cinque aziende.



Tra i bianchi **Madrevite** ha portato il suo trebbiano spoletino, il **Reminore**. E torna in mente il lungo tavolo apparecchiato e illuminato da un fantastico sole di ottobre del giorno prima. Si mangia in maglietta mentre il pesce di lago "sfriccica" sulla fiamma a pochi metri. Si assaggia il brustico, pesce completamente bruciato sulla fiamma viva e poi "scartato" dalle sue ceneri, specialità della zona insieme a un legume poco conosciuto coltivato nell'azienda, la fagiolina del Trasimeno. Da bere, mentre attendiamo il pesce, spunta un rosato dal nome espressivo, **La Bisbetica 2011**, da gamay del Trasimeno. Ci spiegano che non è imparentato col cugino francese ma è invece una varietà tradizionale di queste terre, simile a grenache e cannonau. Piacevole, fruttato di lampone e ciliegia, forse un po' caldo, floreale e con bocca equilibrata, di buona acidità e persistenza.

La tombola dei bianchi continua col **Trebbiano Spoletino Calicanto 2011** di **Villa Mongalli**, caratterizzato da una mineralità affumicata dovuta alle pietre silicee del terreno su cui cresce. Poi frutta tropicale, frutto della passione, erbe aromatiche, salvia e spezie. In bocca torna la nota fumé e una persistenza limonosa.

Tra i bianchi umbri arriva anche il **Fiorfiore 2010**, primo vino assaggiato dopo aver messo piede in Umbria la sera del venerdì. Siamo nell'elegante **Cantina Roccafiore**, sulle colline di Todi. Il vino viene servito durante la cena al ristorante dell'azienda insieme ad un gustoso antipasto: tartare di chianina con spuma di parmigiano e scaglie di tartufo. A parte l'abbinamento, il vino ha un naso di carattere. Fiori gialli passiti, ananas maturo, nespola, spezie, gomma pane. La bocca è piena e morbida, dotata di un'esuberante mineralità.

Finita la tombola in bianco prosegue lo spoglio dei 19 vini rossi e qui troviamo due grandi interpretazioni territoriali nei Sagrantino di Tabarrini e Colleallodole.

Intanto il vino di **Tabarrini**, padrone di casa. La sala di degustazione infatti affaccia sulle sue vigne e la terrazza dell'azienda sarà il palcoscenico del pranzo di chiusura, tra pasta fatta e cotta al momento, carni di ogni genere e un trionfo di dolci su cui trionfa, a sua volta, la zuppa inglese. Pare sia di queste zone sebbene a rivendicarne la paternità ci sia anche la vicina Toscana. La versione locale lo vuole della zona del Trasimeno dove la governante inglese di una ricca famiglia umbra decise di riutilizzare i biscotti avanzati del giorno prima ammolliandoli con l'**Alchermes** e aggiungendo altri ingredienti per dar vita all'italianissimo dolce. Buono il Sagrantino passito dell'azienda, decisamente più abbinabile al dolce – anche se utilizzabile forse con più soddisfazione in un abbinamento ardito come l'abbacchio alla scottadito – del Sagrantino secco **Campo alla Cerqua 2007**, vero cavallo di battaglia dell'azienda di Montefalco. Sagrantino paradigmatico, ricco e tannico con un naso di frutta matura, amarena e frutti di bosco, spezie dolci e tabacco e una piacevole balsamicità.

Si chiude con il **Colleallodole 2008** di Francesco **Antano**, figlio di Milziade, capello lungo e piglio estroverso. La sua azienda si chiama Colle Allodole anche se di allodole – così lo scherniscono i compagni produttori con Giampaolo Tabarrini in prima linea – sembra ne prenda pochine. L'ultima proprio la mattina della degustazione alla quale si presenta in ritardo a causa dell'impegnativa ma poco proficua "battuta di caccia". Da lui siamo stati il giorno precedente per un aperitivo in cantina. Salumi, formaggi e i biscotti preparati dalla moglie mentre il figlio piccolo cerca di tradurre ai giornalisti inglesi le capriole linguistiche del papà. D'altronde se il cane assomiglia al padrone, Francesco Antano è un po' come il suo vino: spontaneo e impetuoso, di una rusticità che nasce da tradizione a autenticità. E il suo Sagrantino, insieme a tutte le caratteristiche di cui sopra, ha note floreali, speziate e balsamiche, di frutta rossa dolce e in bocca una possente trama tannica e grande ricchezza. Che facesse il vino invece di cacciare le allodole!



©Pier Paolo Metelli studio