

[didascalia: castello del XII secolo presso la cantina Goretti.]

Umbria: vino e cucina

invitano ad andare alla scoperta del suo territorio.

Storia e fotografie di Terry Sullivan

Quando si pensa alle regioni Italiane a vocazione vinicola, spesso la prima di loro a venire in mente è la Toscana. Tuttavia, l'Umbria, appena a sud della Toscana, è una regione splendida che ogni viaggiatore dovrebbe considerare di visitare per i suoi vigneti, il suo vino, la sua cucina e la sua storia. L'Umbria è terra di santi. Già molto prima dei santi, gli Etruschi producevano vino sulle sue dolci colline; tradizione proseguita dai Romani che, trasportandolo all'interno di anfore lungo il Tevere, conducevano il vino a Roma e da lì lo esportavano addirittura fino in Mesopotamia.

Ai giorni nostri, l'Umbria è nota per le innumerevoli varietà di vitigno che crescono sul suo territorio, l'unico in Italia a non essere bagnato dal mare. In Umbria, gli appassionati di vino possono scoprire vitigni bianchi quali il Grechetto, il Trebbiano, la Malvasia, il Drupeggio e il Verdello. Per quanto riguarda i vitigni rossi, accanto a Sangiovese, Cabernet, Sauvignon, Merlot e Ciliegiole è il Sagrantino quello che meglio rappresenta la regione. La cucina Umbra è la cucina delle famiglie, non quella degli chef.

Durante un recente viaggio in Umbria, abbiamo avuto occasione di visitare diverse cittadine. Abbiamo attraversato la fitta rete di cunicoli che si snoda nel sottosuolo di Orvieto, ripercorrendo le orme degli antichi Etruschi. Nel corso dei secoli, queste cavità sotterranee sono state destinate agli usi più disparati, fra cui, l'allevamento di piccioni, la produzione olearia e la conservazione del vino. Durante il nostro soggiorno ad Orvieto, abbiamo fatto visita all'Enoteca Regionale dell'Umbria, dove si possono ammirare testimonianze della storia della produzione vinicola regionale e degustare vini provenienti dal territorio Umbro.

Quindi, la tappa successiva ci ha portato alla cantina Barberani i cui vigneti dominano le rive del lago di Corbara. Qui, si respira uno straordinario senso di famiglia. Ad accoglierci sono stati i fratelli Luigi e Bernardo Barberani; quest'ultimo, poi, ci ha accompagnato in una visita della tenuta cui è seguito un pasto con piatti leggeri abbinati a vini dell'azienda. Vedere come la famiglia Barberani sia unita nel lavoro è stata una gioia per il cuore.

Molte cantine Umbre coltivano anche diverse varietà di olivo da cui producono il proprio olio di oliva. L'importanza che l'olio di oliva riveste per la regione si può cogliere visitando il Museo dell'Olivo e dell'Olio di Torgiano, voluto da Giorgio e Maria Grazia Lungarotti. Il museo, ospitato all'interno di un antico frantoio, aiuta a comprendere il territorio Umbro dal punto di vista agricolo. Passeggiando per le sue sale, si inizia a capire quale sia stata l'importanza che l'oliva e l'olio d'oliva hanno avuto per la regione nel corso dei secoli. A breve distanza sorge il Museo del Vino, anch'esso creato dalla famiglia Lungarotti. All'interno del museo, reperti archeologici e attrezzi da lavoro aiutano il visitatore a comprendere il nesso fra viticoltura e vinificazione.

In serata, poi, l'affascinante Teresa Severini ci ha fatto da cicerone in una visita della cantina Lungarotti. Al termine del tour, abbiamo avuto l'occasione di degustare uno spumante Lungarotti Brut VSQ riscaldandoci davanti al fuoco del grande camino della sala degustazioni. La degustazione è stata seguita da una cena con tipici piatti Umbri accompagnati da vini Lungarotti.

In Umbria, cibo e vino sono intimamente legati fra di loro. Presso due diverse cantine, ci siamo rimboccati le maniche e abbiamo contribuito alla preparazione del nostro pasto. Alla cantina Arnaldo Caprai di Montefalco si possono comprendere appieno l'importanza e il calibro del vitigno rosso principe della regione, il

Sagrantino. In cucina, abbiamo steso la pasta a mano fino ad ottenere una sfoglia dello spessore desiderato. Lo chef ci ha mostrato come preparare un ragù di carne per la pasta. La cantina Arnaldo Caprai possiede una bellissima sala degustazioni con banco retroilluminato.

Alla Terre Margaritelli di Torgiano, quindi, è stato il turno di una nuova lezione di cucina che ci ha dato l'occasione di impastare, lavorare e stendere la pasta direttamente con le nostre mani per poi cuocerla e gustarcela. Io ho aiutato a preparare torta al testo e gnocchi. La visita è stata molto coinvolgente e chi fosse interessato può iscriversi ai corsi di cucina organizzati dall'azienda. Ancora una volta, l'abbinamento dei vini con i piatti, fra cui anche porchetta, si è rivelato perfetto.

[didascalia: pranzo alla cantina Arnaldo Caprai di Montefalco.]

Il giorno dopo, alla cantina Goretti, appena fuori Perugia, vino e cibo sono stati ancora una volta protagonisti assoluti. Qui, gli amanti del vino possono trovare anche un distributore di vino sfuso presso il quale si possono riempire taniche da cinque a cinquanta litri. Altra innovazione, "Il Moggio", vino imbottigliato in bottiglia provvista di etichetta termosensibile che aiuta a servirlo alla giusta temperatura. La sala degustazioni della cantina è ospitata all'interno di un castello del XII secolo. Se avete l'occasione di visitare l'azienda, non perdetevi le sedie realizzate con cartoni di vino riciclati e chiedete dei prodotti per vino-terapia fra cui delicati prodotti di bellezza a base di uva.

L'Umbria è una regione da non perdere per tutti gli amanti del vino e della storia, una regione in cui il legame con la terra ed il passato si respira ancora nell'aria, nella cucina e nei vini del territorio.

[didascalia: una macina per olive al Museo dell'Olio e dell'Olivo di Torgiano.]