

Umbria: tartufo, vino, olio di oliva

La quiete degli spazi aperti, l'aria pulita e i boschi che ricoprono le vallate, le ombre delle nuvole che sorvolano le cittadine medievali arroccate sulle colline... l'Umbria non sorprende i suoi visitatori per la bellezza mozzafiato dei paesaggi naturali e architettonici, non stupisce come lo splendore di Venezia o il fascino seduttore di Firenze. Ma, nonostante ciò, ci si trova meravigliosamente bene. Ed oltre a questo l'Umbria è un luogo molto particolare dove si trovano delle prelibatezze che stanno molto a cuore ai grandi chef, come il tartufo, il vino e l'olio di oliva.

La capitale del tartufo

Norcia è un piccolo paese che si trova alle pendici degli Appennini che oltre ad essere conosciuta per i suoi salumi di maiale (si dice che i suoi abitanti possiedono un eccezionale talento nel lavorare questa carne), è uno dei centri più importanti d'Italia nella lavorazione del tartufo.

Entrando in paese si percepisce subito l'importanza e il significato che i cittadini danno a questo prodotto. Attraversando la porta della città e percorrendo la via maestra, che porta alla piazza centrale, si notano numerosi negozi che recano sull'insegna una testa di cinghiale e che espongono delle vetrine ricche di tartufo, salsicce e formaggi gustosi.

Nei sobborghi di Norcia si trova un modernissimo laboratorio di lavorazione di tartufo, l'azienda "Urbani". Circa 18 mila persone provenienti da tutto il mondo vengono appositamente dagli Urbani per far lavorare il proprio tartufo (nero, bianco e bianchetto).

L'edificio di produzione dell'azienda è una struttura moderna fatta di vetro e metallo con finestre enormi che dal pavimento si estendono fino al soffitto, ed è situato in una magnifica vallata circondata da una ricca vegetazione boschiva che ricopre le montagne circostanti. Una fila di maserati parcheggiate davanti all'entrata si amalgamano perfettamente con l'armonia esistente.

Infatti, quale altra marca automobilistica potrebbe essere guidata dai magnati del tartufo?

Purtroppo l'ultima primavera, cioè il periodo di raccolta, non è stata molto favorevole per l'azienda. Come ha detto la figlia del proprietario dell'azienda, Olga Urbani, il mercato di un prodotto-luxury come il tartufo è stato gravemente danneggiato dalla recente crisi.

Gli Stati Uniti, il maggior paese consumatore di tartufo, ha diminuito tantissimo la sua domanda.

Al giorno d'oggi i membri della famiglia Urbani sono consapevoli perfettamente che il business che gira intorno alla lavorazione del tartufo puro non è sufficiente a mantenere in piedi l'azienda.

Per questo motivo ora vengono prodotti e venduti anche altre prelibatezze che utilizzano come ingrediente il tartufo. È interessante da menzionare che accanto alla struttura di produzione, l'azienda Urbani ha fondato L'Accademia del Tartufo, dove ogni anno cuochi da tutte le parti del mondo vengono per seguire i particolarissimi e ambiti stage.

Alla scoperta del vino

In Umbria la superficie totale dei vigneti è di 22000 ettari, che rispetto a molte altre regioni d'Italia è una quantità modesta. Prendendo in considerazione questo e anche la quantità dei vini prodotti, volendo stilando una classifica Italiana, l'Umbria si colloca nella seconda metà della classifica. Mentre se parliamo della qualità del vino, durante gli ultimi 25-30 anni, l'Umbria sta dimostrando al mondo una vera e propria sbocciatura del proprio vino.

Grazie ad un enorme impegno dei viticoltori e i vinificatori, grazie all'investimento e agli enologi professionisti che ci lavorano, i vini Umbri vengono visti sempre più spesso nelle pagine delle guide enologiche e nelle diverse graduatorie. I successi vinicoli dell'Umbria sono stati scoperti tramite un workshop di vino tenuto in un castello medievale nei pressi di Torgiano. E anche se parte della produzione vinicola umbra è già conosciuta in Russia, durante l'esposizione del salone sono emerse molte piccole novità che vale la pena approfondire.

Cantina Novelli

(www.cantinanovelli.it) - è un progetto nato come filiale del Consorzio Novelli, il quale è orientato ad usare l'uva Trebbiano Spoletina. Eseguendo delle ricerche scientifiche sul vino per tanti anni insieme alla Cattedra dell'Università di Perugia, i vinificatori di Cantina Novelli si sono posti come obiettivo quello di creare dei vini complessi e versatili sfruttando le proprietà del Trebbiano. Oggi possiamo affermare che sono riusciti nel loro intento: il loro Trebbiano Spoletino 2006 è un vino di ottima qualità. Quest'anno Cantina Novelli ha presentato un rosé spumeggiante, Rose de Noire Sagrantino. Fatto con il classico metodo, questo vino elegante e fresco è molto ben bilanciato e dimostra una gamma complessa dalle fragranze di frutta con sottili sentori di frutti di bosco. In questo vino i tannini sono appena notabili: alla fin fine è un Sagrantino.

Cantina Cardeto

(www.cardeto.com) - Quasi tutti i loro vini hanno loro importanza. È riuscita particolarmente bene una loro linea di vini bianchi Colbadia e si ricordano specialmente bene le diverse variazioni di Grechetto.

Sasso dei Lupi

(www.sassodeilupi.it) - Uno dei più grandi produttori della regione, possiede più di 100 ettari di vigneti. L'azienda presenta una grande varietà di vini a partire da un euro e mezzo, che nonostante il prezzo sono anche di discreta qualità. L'azienda non ha solo lo scopo di produrre vini economici, ma Sasso dei Lupi produce anche vini di ben diversa qualità e prezzo, come il Grechetto.

Fattoria Le Poggette

(www.fattorialepoggette.it) - Questa azienda ha creato una linea di 5 vini, ognuno dei quali merita attenzione. Ma il vino Torre Maggiore è un prodotto molto particolare. Questo vino (100% Montepulciano) viene stagionato per 20 mesi nelle botti di quercia, e sempre in tali botti eseguono la fermentazione poco lattica. È un vino molto corposo, spiccato, espressivo con tannini vellutati e con toni di mora e caffè. Questo vino meravigliosamente autosufficiente possiede anche un potenziale di stagionatura nonostante l'annata 2004 dimostri già una sua maturità.

Cantina Bettone

(www.cantinabettone.com) - Questa piccola cantina produce, tra i tanti, un vino eccellente, il Grechetto Coli Martani 2007. L'aroma possiede dei toni di fiori e frutti tropicali, gusto marcato con delle sfumature di miele, melone, e agrumi e con un retrogusto amaro. Questo vino è composto da Grechetto (85%) con l'aggiunta di Trebbiano e Malvasia Bianca. È da sottolineare anche il buon prezzo di questo vino.

Un'altra impressione positiva ce la lascia la cantina Signae Cesorini (www.rossobastardo.it). La totalità dei vini di questa cantina possiedono un sapore molto ricco e corposo. In bocca sembra quasi di poterli masticare. Il Sagrantino di Montefalco 2004 (100% Sagrantino) dimostra una potenza e una ricchezza notevoli al gusto, nonché una sfrenata quantità di tannini. Prima che la capacità di dividere i sapori venga alterata è possibile distinguere il pepe bianco, la mora e note leggere di caffè e vaniglia. Dopo aver assaggiato tale vino molto probabilmente la degustazione perderà consistenza perché sia la possibilità di sentire e di gustare verranno sopraffatte dalla potenza di questo vino. Sarebbe interessante sapere quale abbinamento gastronomico i grandi chef potrebbero consigliare in questo caso?

L'Oscar dell'olio d'oliva

Una settimana dopo ...

Umbria, la città di Spoleto. L'inizio di marzo. Pochi turisti, ritorvati casualmente all'albergo "Aldoborez Palace", stanno a guardare una processione strana che periodicamente passa per la hall dell'hotel. Davanti a loro passa una creatura affascinante che fa tintinnare sopra ad un vassoio dei bicchierini di colore arancione scuro. La segue un giovane che in modo solenne porta davanti a se una piccola bottiglia collocata in un sacchetto di velluto nero. La processione si ferma davanti alla porta della sala conferenze dove un uomo molto serio prende qualche appunto sul suo quaderno. Dopo di che scambia due parole con la ragazza e fa un segno di approvazione. Successivamente il contenuto della bottiglia viene diviso tra i bicchierini e il ragazzo con il vassoio sparisce dietro la porta con su scritto "giuria". Questo è quello che un osservatore esterno vedrebbe del Concorso Nazionale Italiano dell'olio d'oliva Ercole Olivario.

Classifica gerarchica dei ranghi

Quando si ritrovano almeno due persone a produrre la stessa cosa, prima o poi sorge spontanea la domanda: chi è il migliore? Oggi in Italia si produce 3500 mila galloni di olio d'oliva. Esistono migliaia di produttori, prevalentemente di piccola dimensione. Per scegliere il miglior produttore in assoluto è stato istituito, ormai da più di 20 anni, il Consorzio Ercole Olivario. Il presidente della giuria, Luigi Scatolini, uno dei più autorevoli esperti di olio d'oliva, gentilmente ha accettato di commentare la situazione.

"Quest'anno al Concorso sono rappresentati 313 esemplari provenienti da quasi tutte le regioni d'Italia. In primo luogo, la selezione viene fatta, a livello regionale, per entrare nel gruppo di finalisti dalla loro regione - che è già un grande successo per il produttore. Tutto l'olio presentato al concorso è di ottima qualità. Secondo le norme dell'Unione Europea, l'acidità dell'olio extra vergine di oliva non deve superare la soglia di 0,8. Mentre l'olio presentato in tutte le finali del nostro concorso ha acidità inferiore a 0,4! Ma certamente non è la cosa più importante, perché l'acidità è solamente una caratteristica tecnica. Creando l'olio perfetto, chimicamente parlando, potrebbe benissimo avere un gusto orribile. Infatti è il "gusto" il criterio principale di valutazione. Altrimenti non si spiegherebbe nemmeno il motivo per cui c'è bisogno di un ritratto in grande stile. Basterebbe un'analisi completa in laboratorio per decidere il vincitore."

Ogni olio portato dai produttori può essere presentato in due tipi di categorie: DOP (Denominazione di Origine Protetta) e Extra Vergine (prima spremitura fredda).

Ogni categoria in se viene suddivisa nuovamente in altre 3 sottocategorie che riguardano la ricchezza del gusto: leggero, medio e intenso. In ognuna delle 6 categorie il premio viene consegnato sia al primo che al secondo classificato, perché spesso la differenza in percentuale tra i due è minima. La giuria è composta da 16 degustatori (corrispondenti alla quantità di regioni). Per di più le donne sono in numero elevato in giuria, perché sono considerate i migliori degustatori del mondo. In ogni caso per diventare degustatore ufficiale è necessario frequentare un corso di specializzazione e fare l'esame di ammissione.

Secondo le regole del concorso, prima di presentare il campione d'olio, il produttore deve dichiarare il volume dalla quantità che riserva alla produzione e che poi verrà prodotta. La quantità minima è di 20 galloni. È proibito togliere il piombino prima che il concorso finisca. In caso di successo, il segno del vincitore viene messo soltanto sulle bottiglie di quel lotto dichiarato. Questo vuol dire che lo stesso olio di una botta differente, fatto delle stesse olive, spremuto allo stesso modo, ma imbottigliato il giorno dopo, non ha più il diritto di mettere quel segno.

In aggiunta ai 12 premi per l'olio stesso, l'istituto ha voluto introdurre un premio annuale, il 13-esimo, per il miglior design. Ai vincitori non è concesso ricevere premi in denaro, ma possono vantarsi di essere i migliori e possono evidenziarlo inserendo il logo di Ercole Olivario. Inoltre, riceveranno la partecipazione gratuita alla mostra di SOL, che si svolgerà a Verona, in collaborazione con "Vinitali".

Tutti i campioni di olio vengono degustati alla "cieca". L'autenticità e l'anonimato dei campioni

viene verificato da un notaio. Esso ha il compito di controllare il rispetto delle norme di correttezza e di degustazione. Il degustatore conosce solo la categoria e classe convenzionale di olio. Ad esempio, l'olio DOP, leggero e il numero del campione. La giuria effettua la degustazione dell'olio ad una temperatura di 28 ° C, per cui ogni tavola è munita di un sottotegame speciale stand-termostato. La valutazione consiste di una scheda di su tre criteri: aroma, gusto e retrogusto. Il numero massimo di punti che può essere attribuito ad un campione da parte di un membro della giuria è 100. Il colore non è contemplato nella valutazione e viene infatti mascherato dal vetro colorato del bicchiere.

Il gusto e l'aroma dell'olio sono i parametrici più delicati. Essi sono influenzati da molti fattori: la varietà di olive, la regione di produzione, l'anno di raccolta, la tecniche di produzione. Ad esempio, l'amaro nel gusto è più caratteristico delle regioni meridionali. Nella parte settentrionale, invece, l'olio risulta essere meno piccante e più uniforme, e non sarà difficile percepire delle note dolci. Anche se l'olio del sud della Liguria, è spesso di sapore dolce. Non dimentichiamo le condizioni di produzione e di stoccaggio delle olive per l'estrazione e il rispetto delle regole del processo. Ci sono tanti modi per rovinarlo. I due principali sono: material prima scadente e una violazione della tecnologia. Per esempio, se la conservazione delle olive è mantenuta troppo allungo nei sacchi, può già avviarsi la fermentazione - garanzia per ottenere un sapore di muffa. Un'altra ragione è l'avidità del produttore. Sappiamo che per l'olio Extra Vergine vi è un limite per la temperatura di spremitura. È sufficiente innalzare la temperatura al di sopra di 28 ° C, per esempio, fino a 45 ° C, e la resa dell'olio finito sarà più alto. Ma in questo caso, dimenticate il sapore e la freschezza. Inoltre, l'olio non avrà una caratteristica amarezza.

Premi

Per la cerimonia in onore dei vincitori del 2009 è stata selezionata l'antica città Bevagna. Individuato il lussureggiante teatro locale, la sfida per il miglior oliatore d'Italia ha richiamato persone a sufficienza per riempirlo interamente.

Per gestire la cerimonia sono stati invitati i migliori giornalisti, e tutti i principali canali televisivi italiani non hanno potuto sottrarsi all'evento, elaborando ognuno il proprio reportage. L'evento è stato scherzosamente nominato "Olive Oscar". Sono state fatte le nomine, dichiarati i nomi dei vincitori nelle buste, l'entrata di scena, l'assegnazione del premio. Anche se mancavano il tappeto rosso e la fila di limousine nere, le emozioni suscitate hanno impressionato. Quest'anno 4 dei 12 premi sono stati assegnati alla Sardegna, e solo 1 alla Sicilia, la quale è sempre stata considerata la favorita per il concorso. Questa sorpresa ha stupito sia il pubblico che gli esperti.

Vincitori di Ercole Olivario-2009

Categoria DOP

FRUTTATO LEGGERO

1° Classificato - Oliveto (Azienda Agricola Oliveto di Contessa Geltrude), DOP Umbria Colli Amerini

2° Classificato - Evo (Società Agricola Colli Etruschi), DOP Toscana.

FRUTTATO MEDIO

1° Classificato - Gioia di Trevi (Società Agricola Mascio srl), DOP Umbria Colli Assisi-Spoleto;

2° Classificato - Delogu (Delogu Baingio Antonio e Delogu Leonardo ss), DOP Sardegna.

FRUTTATO INTENSO

1° Classificato - I Greco (Fattorie Greco srl), DOP Bruzio;

2° Classificato - Cherubino (Azienda Agricola Terraliva di Frontino Giuseppina), DOP Monti Iblei.

Categoria EXTRAVERGINE DI OLIVA

FRUTTATO LEGGERO

1° Classificato - Conte (Azienda Agricola Conte Giorgio);

2° Classificato - Lu Mastro (Oleificio Secchi srl).

FRUTTATO MEDIO

1° Classificato - Senolio (Oleificio Sociale di Seneghe sca);

2° Classificato - Colle Rotondo (Azienda Agricola Colle Rotondo di Reali Salvatore)

FRUTTATO INTENSO

1° Classificato - Ghermanu (Azienda Agricola Giuliana Puligheddu);

2° Classificato - Librandi (Azienda Agricola Librandi Pascuale).

La redazione della rivista ringrazia l'Istituto per il Commercio Estero (ICE) per il supporto per la preparazione dell'articolo