

IL MONDO DELLE BEVANDE

La carta dei vini

LA RIVOLUZIONE ENOLOGICA nel "Cuore verde d'Italia"

L'Istituto nazionale per il Commercio estero (ICE), Italia, in collaborazione con la Regione Umbria, ha organizzato il 29 settembre a San Pietroburgo una degustazione guidata di una serie di vini umbri dei produttori più rappresentativi della regione. L'evento è stato condotto da Gabriele Ricci, presidente dell'Associazione Sommelier della Regione Umbria, il quale, al termine, ha cortesemente accettato di parlarci della produzione vinicola della propria regione e di rispondere ad alcune domande del corrispondente della rivista "Imperija Vkusa".

- La produzione vinicola, alla pari delle altre tradizioni culturali della nostra regione, spesso denominata "Cuore verde d'Italia", ha radici profonde. Esse risalgono non solo al periodo della dominazione romana, ma vanno ancora oltre, fino all'epoca degli etruschi, che un tempo abitavano le nostre terre.

Riconosciamo, tuttavia, che a tutt'oggi, sulla scena internazionale, la nostra regione risulta ancora non abbastanza conosciuta: il territorio dell'Umbria è piccolo, la superficie occupata dai nostri vigneti è di circa 16 000 ettari. Inoltre per lunghi anni, l'Umbria è stata nell'ombra del nostro grande vicino, la Toscana, fattore che purtroppo, non ha inciso molto positivamente sulla produzione di vini nostri. Nonostante questo, attualmente l'Umbria vanta un'intera gamma di diverse varietà d'uva, tra cui alcune autoctone, circostanza che consente di produrre vini interessanti, degli stili più diversi.

In Umbria il volume annuo di produzione del vino è pari a 900mila ettolitri, di cui circa il 55% rappresentato da vini bianchi ed il 45% da quelli rossi, mentre il 30,5% dell'intera produzione è costituita da vini DOC e DOCG. Nella nostra regione vi sono 13 zone di produzione legalmente riconosciute, di cui due zone DOCG (Torgiano Rosso e Sagrantino di Montefalco). Vorrei sottolineare come per una regione talmente piccola, la presenza di due aree DOCG sia un fattore significativo. Su tutto il territorio italiano, suddiviso amministrativamente in 20 regioni, sono circa 35 le zone DOCG registrate, 16 delle quali situate in Piemonte ed in Toscana.

La zona Torgiano Rosso è stata la prima, in Umbria, ad ottenere il riconoscimento della DOC (nel 1968). Oltre venti anni dopo, nel 1990, ha ottenuto la certificazione DOCG. Questa terra è divenuta celebre grazie ai vini rossi omonimi, prodotti con le uve Sangiovese (50-70%) e Canaiolo, con l'aggiunta, talvolta, di altre varietà d'uva.

La zona Sagrantino di Montefalco è stata classificata come DOCG del 1992 (mentre risale 12 anni prima il riconoscimento della DOC). Qui vengono prodotti vini, sia secchi che in versione passito (un vino dolce ottenuto da uva appassita) con l'impiego di un vitigno autoctono dell'Umbria, il Sagrantino.

Zone di produzione dei vini in Umbria:

1. DOCG Torgiano Rosso Riserva
2. DOCG Sagrantino di Montefalco
3. DOC Forgiano
4. DOC Montefalco
5. DOC Assisi
6. DOC Colli Altotiberini
7. DOC Colli del Trasimeno
8. DOC Colli Martani
9. DOC Colli Perugini
10. DOC Colli Amerini
11. DOC Lago di Corsara
12. DOC Orvieto
13. DOC Rosso Orvietano

“Il contributo più prezioso dell’Umbria al tesoro vinicolo mondiale è rappresentato dalla varietà di uva bianca Grechetto, dalla quale si ottengono vini bianchi pieni e corposi, che sviluppano forti note mandorlate, e dall’uva rossa Sagrantino, con buccia sottile, di buona qualità gustativa e capacità di invecchiamento”

Hugh Johnson, Jancis Robinson
“Atlante mondiale dei vini”

- Signor Ricci, a partire da quale momento è possibile parlare di produzione vinicola umbra moderna?

- L’attuale filosofia dell’industria vinicola umbra, orientata innanzitutto alla qualità della produzione, conta circa 20 anni. Nel periodo antecedente in Umbria, nel corso di molti anni, il vino veniva prodotto principalmente per uso familiare, dal momento che tale bevanda aveva la funzione di prodotto alimentare. L’epoca della nuova filosofia di consumo è iniziata negli anni ’90, quando cambiò in modo radicale l’immagine stessa del vino, trasformandosi in una bevanda da bere per gusto. Di conseguenza mutarono notevolmente i requisiti di qualità.

Tutto ciò ha rappresentato un punto di partenza affinché i viticoltori rivedessero seriamente il concetto stesso di coltivazione della vite, introducessero tecnologie moderne di produzione, iniziassero a studiare le caratteristiche ambientali e climatiche, in altre parole, si adoperassero al massimo per essere in grado di offrire ai consumatori vini capaci di esprimere al meglio il carattere dell’Umbria e dei suoi terroir.

È ovvio che mutamenti di tale portata non possono avvenire all’istante. Si sono resi necessari decenni di serio e scrupoloso impegno perché la produzione vinicola dell’Umbria crescesse in modo significativo sotto l’aspetto qualitativo. È interessante notare che nessuno si sarebbe aspettato gli ottimi risultati di fatto raggiunti.

Abbiamo riscoperto un grosso potenziale per la produzione non solo di vini di qualità, ma anche di grandi vini.

Qui vorrei evidenziare che i viticoltori umbri, nel corso del processo innovativo, riuscirono ad astenersi dal commettere gli errori che invece si fecero in altre regioni vitivinicole. I nostri vigneti, infatti, non furono trapiantati a favore di varietà internazionali affermate quali Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Merlot...

E non per il fatto che tali vitigni non crescano in Umbria. Al termine dei lavori e della sperimentazione, i produttori di vino più rappresentativi della regione sono arrivati alla conclusione che una significativa percentuale e prospettiva di successo dei vini dell’Umbria è legata ai vitigni autoctoni e tradizionali, che da tempi remoti vengono coltivati sulla nostra terra.

- Quali sono, a suo parere, i vitigni più importanti per le zone DOC e DOCG dell'Umbria?

- I più importanti sono otto. Quattro bianchi: Grechetto, Trebbiano, Malvasia, Procanico e quattro rossi: Sagrantino, Sangiovese, Montepulciano e Canaiolo Nero.

Tra i vitigni bianchi vorrei inoltre menzionare lo Chardonnay, varietà internazionale largamente diffusa, che è possibile trovare in alcune zone DOC, ma che viene utilizzata soprattutto per la produzione di vini IGT.

La produzione vinicola dell'Umbria presenta una curiosa caratteristica: nonostante il fatto che oggi la nostra regione sia conosciuta nel mondo soprattutto in virtù dei vini rossi, il volume di produzione di quelli bianchi è complessivamente più alto. Questo perché le maggiori quantità di vino umbro vengono prodotte nella famosa DOC Orvieto, che rappresenta in maniera molto importante la nostra regione sui mercati internazionali.

- Signor Ricci, Lei ci ha parlato della rivoluzione enologica, avvenuta in Umbria nel corso degli ultimi decenni del XX secolo. Chi è stato, nella vostra regione, l'artefice di tale rilancio?

Il primo nome che voglio citare è quello di Giorgio Lungarotti, che negli anni '60 del secolo scorso fondò a Forgiano, nelle vicinanze di Perugia, l'omonima azienda, introducendo agrotecnologie moderne per la vite (per secoli, in Umbria, questa cresceva intorno agli alberi) e dimostrò a tutti che nella nostra regione è possibile dar vita a grandi vini rossi. Interessante inoltre segnalare che già nel 1974 l'azienda vitivinicola Lungarotti ha aperto un Museo del vino. Oggi sono le figlie di Giorgio Lungarotti, Teresa e Chiara, a proseguire l'attività intrapresa dal padre.

Un secondo nome che ha contrassegnato la "nuova ondata" nel campo dell'enologia umbra, è quello della famiglia Antinori, una delle più celebri al mondo nel settore. Anche se, a dire il vero, il primo vino Orvieto (ottenuto da vigneti presi in locazione) la famiglia Antinori l'aveva iniziato a produrre già nel 1922. Nel 1940 gli Antinori acquistarono un castello in rovina, chiamato il Castello della Sala, situato a 18 chilometri da Orvieto, ripristinarono la tenuta ed impiantarono i vigneti. Tuttavia fu Piero Antinori, nel 1977, a dare l'impulso più significativo allo sviluppo della vitivinicoltura umbra, investendo grossi mezzi nella creazione di una nuova distilleria al Castello della Sala e cominciando ad imbottigliare vino con questo marchio, che oggi riunisce vini prodotti sia con varietà d'uva tradizionali che internazionali.

A partire dalla metà degli anni '80 del secolo scorso, gli Antinori hanno presentato sul mercato vini umbri ottenuti dall'uva Sauvignon Blanc, Chardonnay, mentre nel 1990 hanno creato un vino prodotto da uve Pinot Nero. Vorrei inoltre evidenziare che essendo la famiglia Antinori rappresentativa in ambito enologico italiano, l'interesse di Pietro Antinori per l'Umbria ha saputo ispirare molti a seguirne l'esempio.

Infine, il terzo grande nome dell'enologia umbra, è senza dubbio quello di Arnaldo Caprai e di suo figlio Marco (a capo dell'azienda dal 1988). Sono stati proprio loro a cambiare radicalmente la filosofia di produzione del Sagrantino e collocare i vini Sagrantino Montefalco nell'elite dell'enologia italiana.

Attualmente i vini Caprai sono celebri nel mondo, e pensare che l'azienda è stata fondata non così tanto tempo fa, ovvero nel 1971, anno in cui Arnaldo Caprai, imprenditore tessile di successo, acquistò l'impresa Val di Maggio e cinque ettari di terreno!

Oggi la passione per vini Sagrantino è condivisa da diverse decine di aziende vitivinicole site nei dintorni di Montefalco.

- Come vede il futuro vitivinicolo dell'Umbria?

-Nella regione tutti gli sforzi sono incentrati sulla qualità. Riteniamo che i consumatori più esperti e motivati faranno uso di minori quantità di vino, a vantaggio di una migliore qualità. Inoltre, è probabile che nell'immediato futuro il prezzo del vino non subirà una crescita, in quanto lo scorso anno il mercato ha registrato un indebolimento. Questo, tuttavia, ci offre delle buone possibilità: in media, sul mercato mondiale, il prezzo di vini umbri di qualità è inferiore rispetto a quello di vini prodotti in regioni più affermate. Ad esempio, vini famosi come Brunello, Barolo e Amarone costano mediamente il doppio, ed anche di più, rispetto ai vini provenienti da zone di produzione DOCG dell'Umbria.

- Secondo Lei, in presenza di una congiuntura favorevole del mercato nel lungo termine, si verificherà un ampliamento della superficie vitata in Umbria?

- Non credo che, in prospettiva, ciò si renderà necessario. La resa dei vigneti è buona. Al contrario- per il futuro si prevede una produttività inferiore dei vigneti allo scopo di migliorare la qualità della materia prima, raggiungibile attraverso impianti più densi, potatura verde, una premurosa conservazione dei vecchi vigneti ed altre misure ancora.

- Signor Ricci, si dice che il vino rifletta la propria terra, ma anche il carattere del produttore.

Come caratterizzerebbe il carattere degli umbri?

- Noi siamo, innanzitutto, contadini e abbiamo un legame molto forte con la terra. In Umbria, così come in altre regioni italiane, per molti anni la vita dei contadini non è stata facile. Dovevano lavorare molto e duramente, fatto che ha contribuito a sviluppare in loro una determinata ostinatezza, ma anche la capacità di avanzare, passo dopo passo, verso la meta fissata, sormontando tutti gli ostacoli. Un altro tratto peculiare umbro è una certa componente di diffidenza caratteriale nei confronti del mondo: difficilmente un vero umbro prenderà immediatamente qualcosa per buono. Prima avrà dei dubbi, ci rifletterà sopra, verificherà, e soltanto dopo trarrà le proprie conclusioni, stabilendo se la cosa possa andare bene o meno. Sotto molti aspetti, proprio per questo motivo in Umbria si sono conservati così su ampia scala le vigne locali. Gli umbri, infatti non si sono gettati in massa a trapiantare i vigneti inseguendo le tendenze della moda sui vini. Al contempo gli umbri sono molto ospitali: se si riesce a superare la diffidenza iniziale e a trovare un'intesa reciproca, si verrà per sempre accolti da loro come un membro della famiglia.

L'Associazione Sommeliers della regione Umbria (www.aisumbria.it) è una sezione territoriale dell'Associazione Italiana Sommeliers A.I.S.

Attualmente la sezione umbra dell'A.I.S. annovera 1000 membri circa, dato rilevante per una regione con 800 000 abitanti.

L'obiettivo che si prefigge la sezione umbra dell'A.I.S. è un operato costante volto allo sviluppo della produzione di vini di qualità, nonché alla crescita della cultura del consumo, dato che entrambi i processi devono evolversi congiuntamente.

Tra le iniziative che vedono la partecipazione dell'Associazione Sommeliers della regione Umbria vi sono degustazioni, viaggi, l'organizzazione di corsi di formazione rivolti a giovani, a rappresentanti del settore della ristorazione o semplicemente a conoscitori di vini. I maggiori progetti realizzati dalla l'Associazione Sommeliers della regione Umbria sono quelli di carattere internazionale quali il "Festival dei vini dell'Umbria" e Excellentia (www.excellentiawinefestival.it), un evento dedicato alla

promozione dei vini dolci del mondo (ed in particolare quelli dell'Umbria). Inoltre nell'ottobre 2010 l'Associazione Sommelier della regione Umbria ospiterà a Perugia l'edizione annuale del Congresso Nazionale AIS, nell'ambito del quale, tra le altre cose, si terrà il Concorso per il miglior sommelier del paese. È dal 1994 che in Umbria non si svolgevano eventi di analoga rilevanza.

**- E attuale oggi, per la giovane generazione umbra, occuparsi di viticoltura?
I figli sono disposti a continuare l'attività dei padri?**

-Il grande successo della viticoltura umbra è dovuto proprio ai rapporti tra i padri, custodi delle tradizioni, ed i figli, che hanno avuto la possibilità di girare il mondo, assimilare l'esperienza maturata in realtà vitivinicole di altre regioni e paesi.

Fino agli anni '80 erano poche le persone nella nostra regione ad avere delle motivazioni economiche e sociali per produrre vino di qualità, la gente aveva altre preoccupazioni. In compenso, quando sono mutati i tempi, sono stati proprio i figli, ossia la nuova generazione di viticoltori, ad essere in grado di convincere i genitori della necessità di cambiamenti qualitativi. Ed è importante il fatto che la vecchia generazione abbia creduto alla nuova, accettando di apprendere da quest'ultima. Sotto molti aspetti questo ha rappresentato un fattore decisivo che ha portato alla creazione, in Umbria, di una viticoltura nuova.

Aggiungo che, in generale, tutti noi italiani abbiamo la viticoltura nel sangue, è una parte integrante della nostra vita.

Natalija LEVINSKAJA

La redazione dalla rivista esprime un ringraziamento all'Ufficio ICE di San Pietroburgo per il supporto fornito nell'organizzazione dell'intervista.

Varietà di vitigni dell'Umbria

Principali vitigni a bacca bianca:

Grechetto: varietà autoctona umbra dai grappoli piccoli e compatti, che fornisce un vino dal sapore di frutta, ad alta acidità e di spiccata individualità.

Trebbiano: varietà che occupa un posto di rilievo nei vigneti dell'Umbria e rientra nella composizione di pressoché tutti i vini bianchi della regione.

Malvasia: varietà che fornisce un vino fresco e delicato dal sapore di frutta, elegantemente aromatico.

Procanico: alcuni lo considerano un clone del Trebbiano, anche se le due varietà presentano delle differenze: i vini ottenuti da uve di varietà Procanico sono più ricchi e caratterizzati da un buon potenziale d'invecchiamento. Proprio per questa ragione, numerosi viticoltori della zona DOC Orvieto, perfezionano la qualità del prodotto, sperimentando attivamente con alcuni cloni del Procanico.

Altri vitigni a bacca bianca, raccomandati e/o autorizzati per la regione:

Chardonnay, Garganega, Malvasia di Candia, Malvasia del Chianti, Moscato Pecorina, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling Italico, Tocai, Verdicchio.

Principali vitigni a bacca nera:

Sagrantino: varietà autoctona, con la quale nella zona di Montefalco viene prodotto uno dei vini rossi italiani più interessanti, il Montefalco Sagrantino sia secco che passito.

Sangiovese: è la varietà più diffusa dell'Italia Centrale. Rientra nella composizione della quasi totalità dei vini rossi umbri DOC e, vinificato in purezza, porta il nome di Colli Martani. È inoltre il vitigno principale della zona Forgiato Rosso Riserva DOC.

Montepulciano: è una varietà largamente diffusa nella DOC della provincia di Terni e può essere vinificato in purezza per la produzione di vini IGT.

Altri vitigni a bacca nera raccomandati e/o autorizzati per la regione: Cilieggiolo, Canaiolo Nero, Gamay, Barbera, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Colorino, Dolcetto, Merlot, Pinot Nero, Vernaccia Nero, Aleatico.

I grandi vini rossi

Sagrantino di Montefalco DOCG

I vini secchi Sagrantino di Montefalco sono prodotti con uve Sagrantino. Tali vini subiscono un periodo di invecchiamento di 30 mesi, di cui almeno 12 in botti di legno, a partire dal 1 dicembre dell'anno di raccolta delle uve. Gradazione alcolica minima: 13%. Il Sagrantino di Montefalco secco ha un colore rosso rubino carico, talvolta con riflessi violacei, e tendenti al granato con l'invecchiamento. Il suo profumo è particolare, con ricordi di more di rovo ed il sapore è asciutto, armonico, tannico. La versione del Sagrantino di Montefalco passito è ottenuta da uve Sagrantino sottoposte ad appassimento su appositi graticci in ambienti ventilati. Durante i primi giorni dell'anno, successivo a quello della raccolta dell'uva, avviene la vinificazione per macerazione lunga, di tipo tradizionale. Anche il Sagrantino di Montefalco passito presenta un colore rosso rubino carico che tende al granato con l'invecchiamento, ha un profumo complesso ed un sapore armonico, moderatamente tannico e aromatico.

Torgiano Rosso Riserva DOCG

I vini Torgiano Rosso Riserva DOCG vengono ottenuti dalle uve Sangiovese (50-70%) e Canaiolo (15-30%), talvolta con l'aggiunta di altre qualità d'uva: Ciliegiolo e Montepulciano in percentuale non eccedente il 15%.

Il periodo minimo di invecchiamento è di tre anni, a decorrere dall'1 novembre dell'anno di raccolta delle uve.

Il Torgiano Rosso Riserva ha un colore rosso rubino brillante, un profumo vinoso delicato che diventa più complesso con l'invecchiamento. È un vino secco, armonico e persistente, dotato di buon corpo.

DOC Orvieto: la patria dei ¾ dei vini umbri

Viene prodotto in Umbria uno dei vini bianchi più famosi al mondo: Orvieto. Circa i tre quarti della produzione vinicola della regione hanno origine in questa zona.

Orvieto è considerata una fra le più antiche regioni vitivinicole del mondo: in questo luogo, infatti, già gli etruschi producevano vino.

I vini di Orvieto erano famosi anche durante il Medioevo e Rinascimento, fatto di cui si sono conservate testimonianze scritte: nel contratto stipulato nel XVI secolo con Luca Signorelli, per la realizzazione degli affreschi nel Duomo di Orvieto, figura un articolo in cui risulta che il pittore avrebbe ricevuto ogni anno 12 some di vino (circa 1000 litri)!

Oggi la maggior parte dei vini Orvieto DOC sono vini secchi ottenuti da uve Procanico, Verdello, Grechetto e Malvasia, con possibile aggiunta di altre varietà autorizzate, per una percentuale non eccedente il 15%.

Continua anche la tradizione della produzione del vino Orvieto nella versione semidolce, mentre alcuni produttori della zona Classico, producono vino da uve bottrizzate, cioè colpite da Botrytis cinerea.

Il vino secco Orvieto DOC ha un colore giallo paglierino chiaro e un sottile profumo di frutta. L'Orvieto semidolce ha un colore giallo dorato, da cui emerge un profumo di frutta matura: ananas, banana e pera e un sapore dolciastro di buona struttura.

L'Orvieto prodotto da uve botritizzate ha un colore giallo dorato. Vi si percepiscono note di albicocca, di miele e di frutta esotica. È un vino dal sapore dolce, lievemente acido e rinfrescante, con ricordi di uva appassita. Il retrogusto è piacevole e duraturo; è un vino che si adatta ad un lungo invecchiamento.