TerredelVino

• Periodico dell'Associazione Nazionale Città del Vino • Nuova Serie • N°6 - Maggio/Giugno 2017 •
• Autorizzazione del Tribunale di Siena del 2 maggio 2002 n.724 •

La Selezione del Sindaco
Successo internazionale per l'edizione numero XVI del concorso enologico

UMBRIA DA VIVERE. TORGIANO, MONTEFALCO E ORVIETO PROTAGONISTE DELLA CONVENTION DI PRIMAVERA DELLE CITTÀ DEL VINO

Trent'anni di Città del Vino
1987/2017 - La festa di Roma

Città del Vino
Associazione Nazionale
30
1987 2017

Umbria da vivere

Testi e foto di Massimiliano Rella

L'Associazione Nazionale Città del Vino organizza dal 22 al 25 giugno la sua ***Convention d'Autunno*** *tra Torgiano, Montefalco e Orvieto dove si svolgeranno, rispettivamente, il* ***Forum sul turismo enogastronomico*** *con la presentazione del* ***XII Rapporto sul turismo del vino****, la premiazione del* ***Concorso enologico internazionale La Selezione del Sindaco*** *e l'****Assemblea generale****. Presenti anche rappresentanze della rete Europea delle Città del Vino Recevin e di Iter Vits itineario riconosciuto dal Consiglio d'Europa. L'Umbria è una regione accogliente ricca di storia, arte, cultura, eccellenze gastronomiche e grandi vini, che il terremoto dello scorso anno ha messo a dura prova; con questi eventi l'Associazione lancia un chiaro messaggio invitando a visitare queste bellissime terre.*

Montefalco
Il Sagrantino, come un'affresco dipinto in... cantina

Montefalco. Nel Complesso museale nell'abside affrescato da Benozzo Gozzoli nel 1452 spicca un'ampolla contenente un nettare dal colore rosso rubino. E' sulla tavola del cavaliere di Celano, che sta ospitando niente meno che S. Francesco. Questo pregiatissimo affresco è forse la prima e più importante documentazione visiva del Sagrantino, a quei tempi vino dei francescani; furono loro a commissionare al pittore fiorentino la grandiosa opera. Nelle antiche cantine del museo, sotto la chiesa, qualche anno fa furono rinvenute le antiche vasche di vinificazione degli stessi frati, altra preziosa testimonianza di una tradizione vinicola lunga secoli (**www.museodimontefalco.it**). Partiamo dalla storia e dall'arte prima di addentrarci nel mondo del Sagrantino, vino di punta dell'Umbria. Il Sagrantino è un vitigno autoctono vinificato in purezza nella denominazione Montefalco Sagrantino Docg e in uvaggio (con

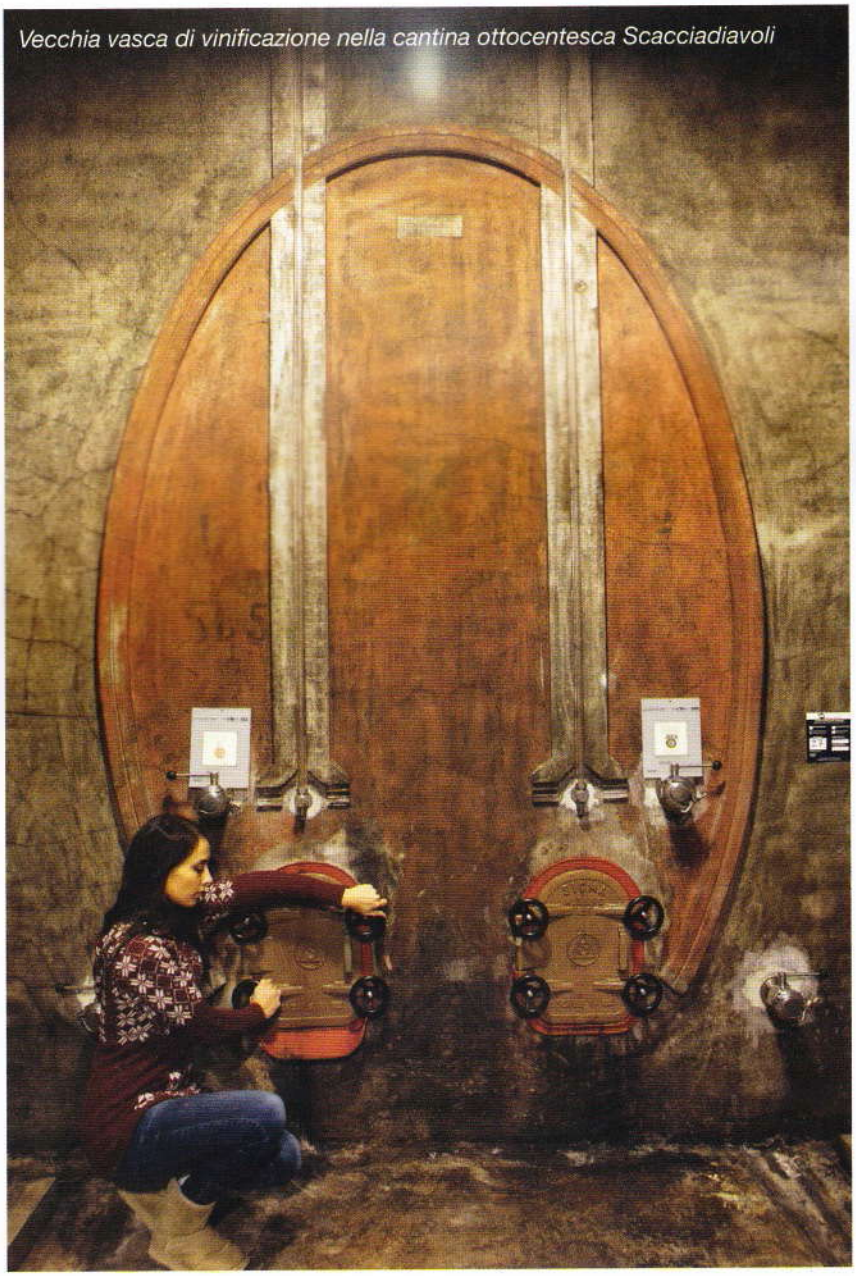
A sinistra: la piazza di Montefalco vista dalla torre del municipio. Sullo sfondo il monte Subasio.
Sotto: incontro tra San Francesco e San Domenico. particolare del ciclo sulla vita di San Francesco. Chiesa di San Francesco, Montefalco

uve sangiovese e altre a bacca rossa, in percentuale inferiore) con la Doc Montefalco Rosso. Un giro tra le più importanti opere di Montefalco, grazioso borgo medievale in provincia di Perugia, è l'antipasto di un fine settimana enoturistico che passa attraverso le migliori cantine del territorio.

La più conosciuta è l'**azienda Arnaldo Caprai**, gestita da Marco Caprai, da sempre orientata alla qualità, alla ricerca, ma anche brava a comunicare e a fare tendenza. La cantina è impegnata nella tutela ambientale con progetti come il Montefalco 2015: The New Green Revolution, primo protocollo territoriale di sostenibilità in campo vitivinicolo. La produzione comprende etichette di bianchi e rossi, tra cui lo Spinning Beauty, un Sagrantino affinato in barrique di rovere francese per otto anni. Visite guidate e degustazioni (www.arnaldocaprai.it).

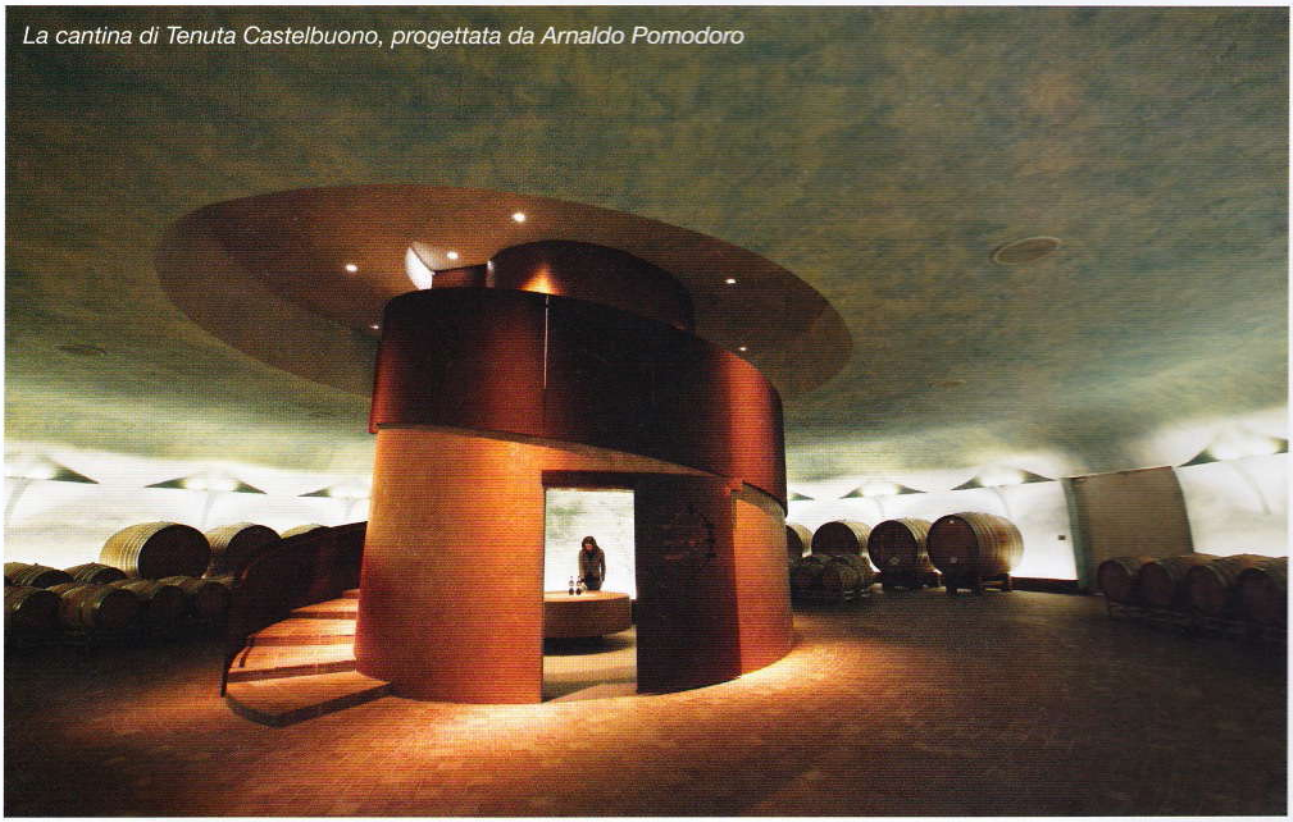
La cantina più storica, fondata nel 1884, è **Scacciadiavoli**. Dal 1954 di proprietà della famiglia Pambuffetti ha vigneti lungo versanti collinari tra Montefalco, Gualdo Cattaneo e Giano dell'Umbria. La struttura produttiva ottocentesca, la più originale nel suo genere, si sviluppa su quattro livelli, di cui uno sotterraneo, e la produzione di vino avviene per gravità. Oltre alla Docg e alla Doc, Scacciadiavoli fa due spumanti di sagrantino vinificato in bianco e in purezza con il Brut rosè, e un secondo Brut con una piccola quantità di chardonnay, entrambi metodo classico con fermentazione naturale in bottiglia. Visite e degustazioni con diverse formule (www.cantinascacciadiavoli.it).

La vinificazione per gravità è una caratteristica anche di **Antonelli San Marco**, nota cantina enoturistica del Sagrantino di Montefalco. Le vigne tutte biologiche, come gli uliveti, si trovano in frazione San Marco, non distante da Montefalco e da Bevagna, in una tenuta che comprende un ampio bosco detto il Macchione, dove da un paio d'anni sono allevati anche suini in semilibertà per la produzione di salumi. La tenuta è a conduzione familiare dal 1881, quando fu acquistata dall'avvocato Francesco Antonelli, bisnonno dei proprietari, e oggi è condotta da Filippo Antonelli, ex presidente del Consorzio. L'etichetta di punta, il Chiusa di Pannone, è un cru di Sagrantino che raggiunge la piena



Vecchia vasca di vinificazione nella cantina ottocentesca Scacciadiavoli

Marco Caprai, produttore di Sagrantino di Montefalco


La cantina di Tenuta Castelbuono, progettata da Arnaldo Pomodoro

maturità dopo 10-15 anni, adatto all'affinamento in bottiglia anche per 30. Invece il Contrario è un rosso da uve sagrantino giovani, dalle note aromatiche più fresche, senza passaggio in legno. La cantina organizza corsi di cucina casalinga con cuoche umbre e offre ospitalità agrituristica con piscina (www.antonellisanmarco.it).
Dalla tradizione familiare **Giampaolo Tabarrini** ha tratto la passione per la viticoltura creando in pochi anni una realtà di successo. Solo una quindicina di anni fa il giovane montefalchese, fresco di studi, comincia la produzione insieme alla famiglia. Tra i vini il Campo alla Cerqua è un Sagrantino ottenuto dalle uve di un solo ettaro di vigna, meno di 2mila bottiglie a vendemmia. Si può degustare in cantina anche il Colle Grimaldesco, primo Sagrantino ad avere fatto notare il giovane Tabarrini tra i migliori produttori del territorio (www.tabarrini.com).
Ci spostiamo a Bevagna, che come Montefalco è uno dei Borghi più belli d'Italia. Il salotto del paese è piazza Silvestri, di pianta irregolare, delimitata dal Palazzo dei Consoli (1270) e con ampia scalinata esterna che conduce al Teatro Torti (1886). Sulla piazza si affacciano le chiese romaniche di S. Michele Arcangelo e S. Silvestro. Appena fuori il paese Daniela e Donatella Adanti gestiscono l'**Azienda Agricola Arquata**, fondata intorno al 1960 da Domenico Adanti acquistando e ristrutturando il vecchio convento dei frati Celestini. I vini nascono da vitigni autoctoni e il Sagrantino è proposto in diverse etichette, una delle quali, Il Domenico appunto, è ottenuta da una selezione delle migliori uve di una storica vigna in località Colcimino (www.cantineadanti.com).
Infine, ma non certo ultima, segnaliamo **Tenuta Castelbuono**. La cantina della famiglia Lunelli, proprietari degli spumanti Ferrari in Trentino, è racchiusa in un'enorme scultura nella quale si lavora e produce. Il Carapace, di Arnaldo Pomodoro, è una copertura-tetto che si presenta come una grande cupola a forma di guscio di tartaruga, ricoperta di rame modellato con increspature che simulano le fenditure della terra arata ed è segnalata da un grande dardo rosso visibile da lontano. Da degustare i Sagrantino Carapace e il Passito (www.tenutelunelli.it).

Il produttore di Sagrantino, Filippo Antonelli, proprietario della cantina Antonelli San Marco

Torgiano
L'incontro tra arte e vino lungo la Strada del Cantico

Il territorio della Strada dei Vini del Cantico, uno dei distretti enoturistici dell'Umbria, è un susseguirsi di lievi colline ricoperte di vigneti e oliveti, borghi medievali e macchie di bosco. Cuore della Strada, il paese di Torgiano, uno dei centri principali dell'itinerario enoturistico, offre spunti interessanti per una visita, dalle aziende di prodotti tipici a cantine e frantoi, ma anche paesaggi artistici e percorsi tra antichi mulini (**www.stradadeivinidelcantico.it**). Immersa in un'area che ha conservato la tradizionale connotazione rurale e una dimensione economica e sociale scandita dai ritmi lenti dell'agricoltura e dell'artigianato, Torgiano è conosciuta per i vini della denominazione omonima e per le ceramiche. Belle, ad esempio, le vaselle d'autore esposte nel **Museo d'Arte Ceramica Contemporanea**, originali boccali realizzati da artisti italiani e internazionali per la festa del vino novello,

A sinistra: Torgiano, Torre dei Baglioni. Sotto, la settecentesca Villa Baglioni, dimora privata della famiglia Iraci Borgia, nella tenuta agrituristica La Montagnola.
A destra la Chiesa di San Bartolomeo

Torgiano, Museo di Arte Ceramica Contemporanea. Vasella d'autore, opera dell'artista Riccardo Biavati (2012).
Sotto: "Torri", scultura di Bruno Liberatore (1993) e "Il Tempio delle Voci" Installazione di Mirta Carroli (1997) due tra le numerose opere situate nel Parco delle sculture di Brufa, frazione di Torgiano

ogni anno dal 1996. Le prime due sale raccolgono invece sculture e opere del ceramista Nino Caruso, scomparso lo scorso gennaio (www.versandotorgiano.it).
In cima al borgo medievale, tra i più "Belli d'Italia", uno storico palazzo nobiliare ospita il Museo del Vino realizzato dalla famiglia **Lungarotti**, noti produttori. Mentre appena fuori dal centro, nel borgo di Brufa si trova il Parco delle Sculture, un museo a cielo aperto con opere e installazioni contemporanee distribuite nel paesaggio. Sono state selezionate - una all'anno dal 1987 - in occasione della manifestazione Brufa in Festa, che si svolge da fine agosto a inizio settembre. Tra queste opere di land art si protendono verso l'azzurro le "Torri" di Bruno Liberatore (1993), mentre "La Serena di Tuoro" di Mario Pizzoni (1989) ci incuriosisce con i suoi cerchi metallici incastonati nella pietra. E se "Le Nuvole di Brufa", di Federico Brook (2008, ci invita a levare lo sguardo verso l'alto; "Contro tutti i terrorismi" di Ettore Consolazione (2010) esprime un desiderio di pace di stringente attualità. Più recente la "Macina umana" di Paolo Pasticci (www.scultoriabrufa.it).
Per degustare gli ottimi vini locali è d'obbligo una visita all'accogliente e raffinata cantina Lungarotti, fondata nel 1962 da Giorgio Lungarotti e gestita dalla sua famiglia, con wine resort, agriturismo, ristorante e spa. Tra le migliori etichette della Doc Torgiano il rosso Rubesco da uve sangiovese e colorino e il bianco Torre di Giano da uve vermentino, trebbiano e grechetto (www.lungarotti.it).
Per l'olio extravergine d'oliva suggeriamo una sosta all'agriturismo Miralduolo, che oltre al pernottamento propone corsi di cucina casalinga con pasto finale (www.miralduolo.com); oppure a La Montagnola, in collina tra ulivi moraiolo, frantoio e leccino, le varietà della Dop Umbria Colli Martani. Oltre alle lezioni di cucina offre la possibilità di visitare alcuni saloni della villa settecentesca costruita sulle rovine di un castello del XIII secolo e dal 1935 appartenente alla famiglia Iraci Borgia (www.lamontagnola.it).

La facciata del Duomo di Orvieto

Orvieto
L'austera eleganza del Duomo gotico che domina la valle

Orvieto. Storia e arte, ottimi vini e sapori autentici ne fanno una meta ideale per una gita. Situata in provincia di Terni, dall'alto della sua rupe tufacea domina la valle del Paglia e del Chiani. La comoda funicolare collega la piazza antistante alla stazione ferroviaria con il centro storico, dove visitare il Duomo, dedicato a Santa Maria Assunta. Capolavoro gotico costruito tra il 1290 e il 1591, mostra la splendida facciata

abbellita da guglie, bassorilievi con scene bibliche dalla Creazione al Giudizio universale, il rosone dell'Orcagna e mosaici d'ispirazione evangelica. Al suo interno conserva la cappella di San Brizio affrescata da Luca Signorelli, un autentico gioiello.
Un altro simbolo di Orvieto è il pozzo di San Patrizio, progettato da Antonio da Sangallo il Giovane e realizzato tra il 1527 e il 1537.

In alto: panorama notturno di Orvieto; sulla destra spicca illuminata la facciata gotica del Duomo. Accanto, il pozzo di San Patrizio

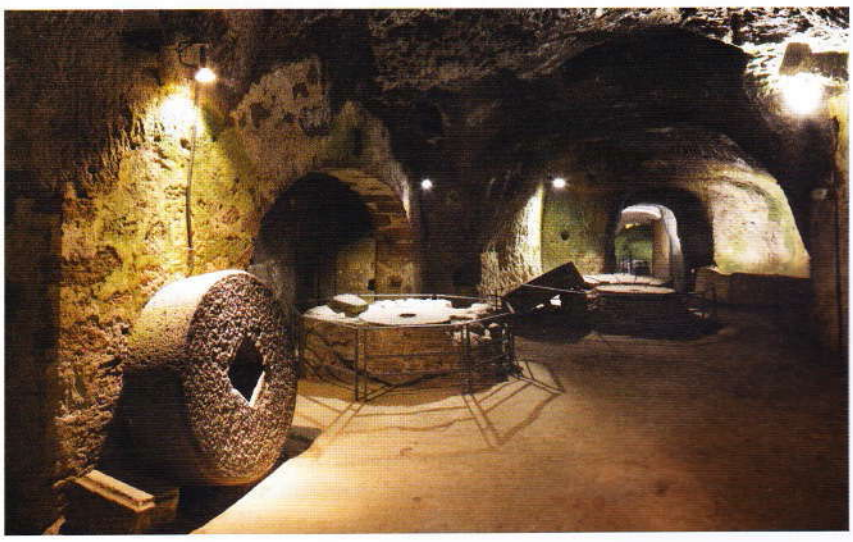
In una cavità nel tufo profonda 53 mt., due scalinate elicoidali interne, una per scendere, l'altra per salire, non s'incrociano mai: era usato per raccogliere e trasportare l'acqua a dorso d'asino. Se ve la sentite di percorrere i duecento gradini, accomodatevi pure per provare l'emozione di un luogo leggendario. Non sono da meno gli ambienti ipogei del percorso turistico di **"Orvieto Sotterranea"**, cunicoli, scale, passaggi, stanze scavati nel corso di 2.500 anni.

Per recuperare energie consigliamo un pranzo da **I Sette Consoli**, ristorante gourmet del sommelier Mauro Stopponi e della moglie cuoca Annarita Simoncini. Tra i piatti più richiesti la quaglia disossata e farcita con fegato grasso e tartufo nero di Norcia (www.isetteconsoli.it).

Oppure, l'alternativa che vale una breve deviazione di 5-6 km, è **Il Boccone del Prete**, tipica osteria umbra nel vicino borgo di Porano, caratterizzata da antiche cantine scavate nel tufo su più livelli, in un edificio del XII sec. Tra i piatti dello chef Fabio, il Fringuello il "Baffo" consiste in fette di guanciale cotte flambè all'aceto con foglie di salvia, rese croccanti dalla fiammata (Via E. Bellini 12/14, Porano, tel 0763.374772). Buona scelta di vini locali, a cura dei proprietari, Stefano Moretti e signora.

L'Orvietano offre, naturalmente, vini di qualità, come i bianchi secchi e delicati della tipologia Orvieto Classico, ottenuti in prevalenza da uve trebbiano toscano e grechetto, e i Muffati, ottenuti da uve surmature attaccate dalla botrytis cinerea, una muffa nobile che conferisce concentrazione ed eleganza. Un'eccellente etichetta è il Pourriture Noble, vino dolce da meditazione, della cantina **Decugnano dei Barbi**, azienda che produce vini bianchi, rossi e spumanti e offre anche una splendida villa con piscina panoramica in affitto (www.decugnanodeibarbi.com).

Vale l'assaggio e la visita in cantina anche Il Calcaia, un nettare da uve grechetto e trebbiano procanico dal profumo avvolgente e dal sapore morbido e armonico: è la raffinata Muffa Nobile dell'azienda Barberani, un'altra struttura importante, che propone vini della denominazione e non solo, alcuni da viticoltura Bio e certificati vegani. A due passi dal Duomo di Orvieto ha anche una rifornita enoteca per chi non vuole allontanarsi dalla cittadina (www.barberani.it).



In alto: Claudio Barbi e il figlio Enzo, produttori di vino a Orvieto con la Cantina Decugnano dei Barbi; accanto, la cantina di spumantizzazione del Metodo Classico.
Al centro il Sommelier Mauro Stopponi e la moglie cuoca Annarita Simoncini, del Ristorante I Sette Consoli. A fianco, l'ingresso dell'Enoteca della Cantina Barberani. Sotto, gli ambienti ipogei del percorso turistico di Orvieto Sotterranea