



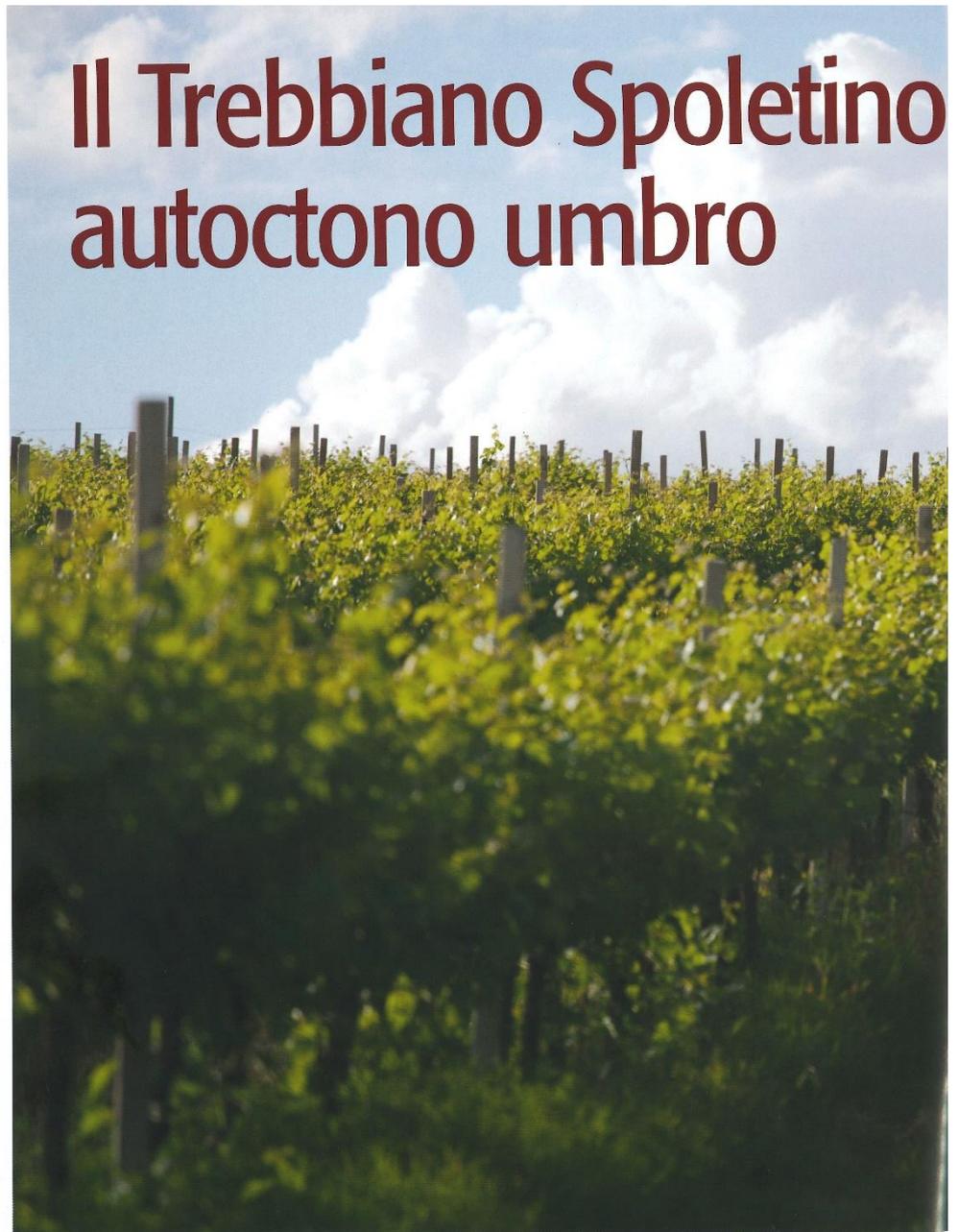
CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

CUCINA & VINI

DAL 1999

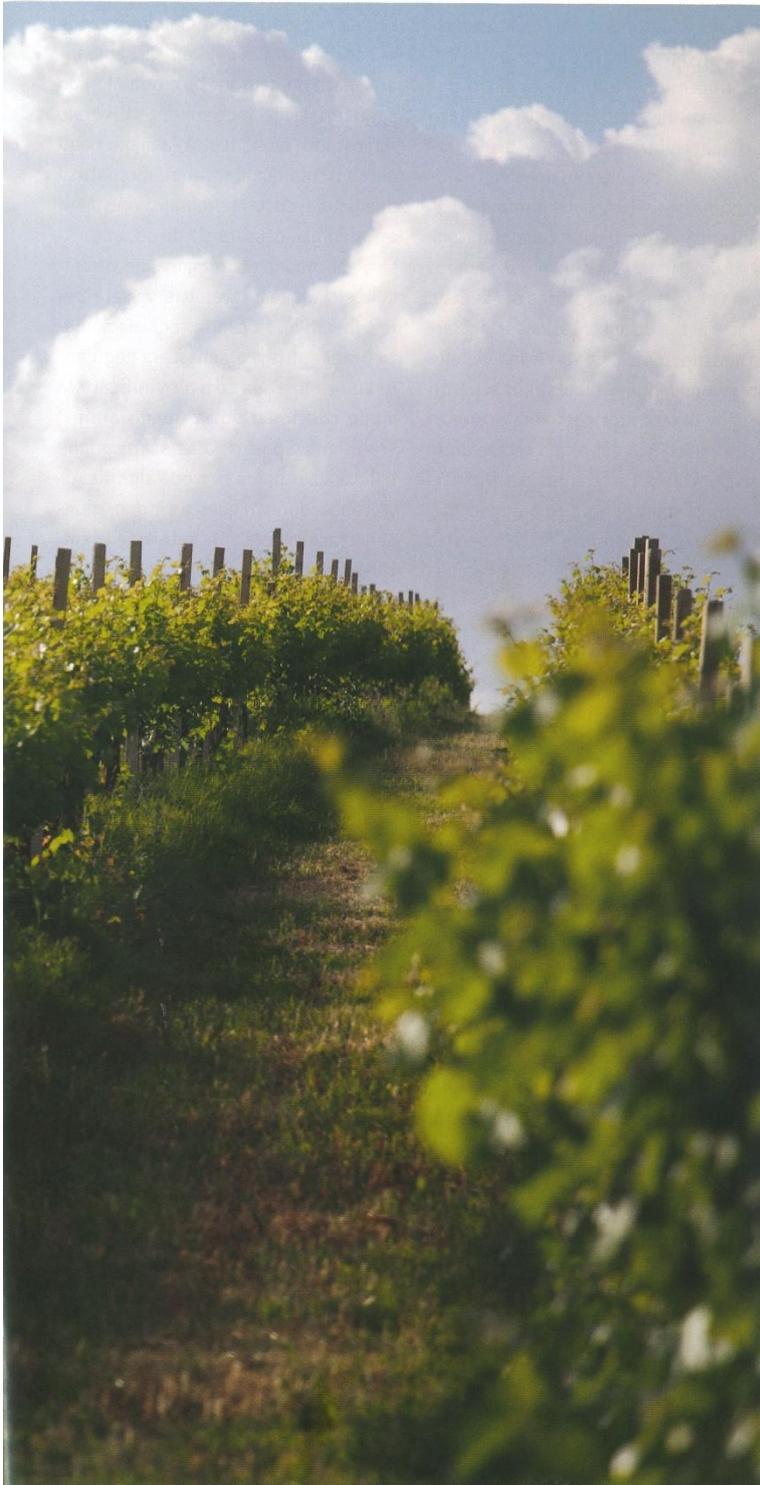
CUCINA & VINI – LUGLIO 2020





CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI



VINI E TERRE

DI GIOVANNA MOLDENHAUER

Da qualche anno, trovandoci in **Umbria** per l'Anteprima del Sagrantino Docg, abbiamo iniziato ad assaggiare alcune **etichette** dell'**autoctono bianco** restandone **favorevolmente impressionati**. Ecco la sua storia e la sua attualità, solide basi per un **grande futuro**

Il Trebbiano Spoletino ha riscosso nell'ultimo decennio maggiore considerazione qualitativa rispetto agli altri vitigni a bacca bianca presenti sul territorio, dal grechetto al trebbiano toscano, dalla malvasia bianca lunga al canaiolo bianco. Tale preferenza è oggi motivata dal fatto che il mercato predilige vini dotati di vivacità e freschezza nel gusto, di tipicità aromatica. Inoltre la sua capacità a invecchiare lo rendono un vitigno assolutamente unico e destinato alla produzione di vini bianchi importanti del Centro Italia. A questa riprova in occasione di una visita a Montefalco nel 2019 durante gli assaggi delle annate 2010, 2012 e 2013 di Adarmando, prodotto da Giampaolo Tabarrini, è emersa in modo netto la sua capacità evolutiva, non così frequente tra i vitigni bianchi della nostra Penisola. Quest'anno, in occasione delle anteprime dei vini umbri della zona, abbiamo potuto assaggiare le nuove annate di differenti Spoletino Trebbiano Spoletino Doc e abbiamo deciso di approfondire la conoscenza del vitigno sia a livello storico così come ampelografico e territoriale.



VINI E TERRE

L'ottenimento della Doc

Fortunatamente diverse figure professionali hanno unito le loro forze nell'iter del processo per la richiesta di riconoscimento della Doc Spoleto e stilato differenti relazioni. Tutto ha avuto inizio nel 2004 su sollecitazione dell'agronomo Andrea Sisti, consulente del Comune di Spoleto, e della Comunità Montana dei Monti Martani e del Serano. Rita Chiaverini (ricercatrice del Cedrav, Centro per la documentazione e la ricerca antropologica in Valnerina e nella dorsale appenninica umbra) ha reperito testimonianze storiche della presenza della varietà sin dal primo secolo dopo Cristo; Alvaro Cartechini, del Dipartimento di scienze agrarie e ambientali della facoltà di agraria dell'Università degli Studi di Perugia, nel 2004 ha individuato un primo clone di trebbiano spoletino. Si è aggiunto poi nel 2006 Attilio Scienza, ordinario al Dipartimento di produzione vegetale della facoltà di agraria dell'Università degli

Studi di Milano, che ha invece condotto una ricerca per individuare il clone più adatto per i nuovi impianti e ha individuato quattro biotipi, ognuno con caratteristiche leggermente diverse. Nonostante ciò la realtà, almeno negli ultimi trenta-quaranta anni, racconta di una lenta e costante diminuzione degli ettari vitati, causata sia da un progressivo abbandono delle campagne sia dalla scelta di piantare altre varietà più remunerative. La cantina sociale Spoleto Ducale oltre a essere stata negli anni l'unica azienda ad aver vinificato in modo continuativo in quegli anni il Trebbiano Spoletino, è stata anche l'unica ad arginare in modo significativo l'abbandono di questo vitigno, giungendo addirittura a incentivarne la coltivazione presso i propri soci. Bisogna aspettare i primi anni del Duemila perché due importanti cantine, Tabarrini (di cui proponiamo l'annata 2018) e Paolo Bea, comincino a interessarsi al vitigno e fare i primi esperimenti di vi-

In apertura vigneto di trebbiano spoletino; sotto, piazza Duomo a Spoleto; nella pagina a fianco, diverse alberate di trebbiano spoletino



FOTO DI NICOLETTA DI CICCIO PUCCI



nificazione con risultati particolarmente felici, entrambi vinificando da vecchie vigne. Nel 2005 Fabrizio Gentili, grande appassionato della varietà, ha ideato la manifestazione **Vini nel Mondo a Spoleto** che porta a un convegno dal titolo "Il trebbiano spoletino, un vitigno autoctono da salvare e valorizzare a livello comunitario". Negli anni successivi vengono organizzate altre manifestazioni e si tengono diversi incontri fra i vari soggetti interessati e il ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, nei quali si è definita la documentazione con la quale inoltrare la richiesta di riconoscimento della denominazione. Bisogna attendere tuttavia il **27 giugno 2011**, data in cui il Mipaaf ha riconosciuto la denominazione di origine controllata dei vini Spoleto e ha approvato, nel testo annesso al decreto, il relativo disciplinare di produzione. Ci sono state tre successive modifiche al disciplinare, di cui l'ultima del 2015.

La nuova Doc Spoleto ha attualmente come areale di produzione parte dei comuni di **Spoleto, Montefalco, Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Foligno e Trevi**.

Cenni storici

La vocazionalità della varietà viene da lontano al punto da avere testimonianze nel periodo romano del primo secolo dopo Cristo scritte da Marziale che cita il vino di Spoleto e lo paragona al Falerno. Diversi secoli dopo, nel 1549, Sante Lancerio, bottigliere di papa Paolo III Farnese, compilò una breve monografia dei vini che si bevevano a Roma e che più erano graditi al Pontefice, facendo riferimento anche ai vini di Spoleto. Qualche anno dopo, nel 1553, Leandro Alberti, nella sua *Descrizione di tutta Italia* stende una piacevole descrizione della pianura di Spoleto e Foligno, caratterizzata dalla presenza di viti sostenute da alberi tutori, solitamente a quei tempi olmi, pioppi o aceri campestri. E ancora, nel

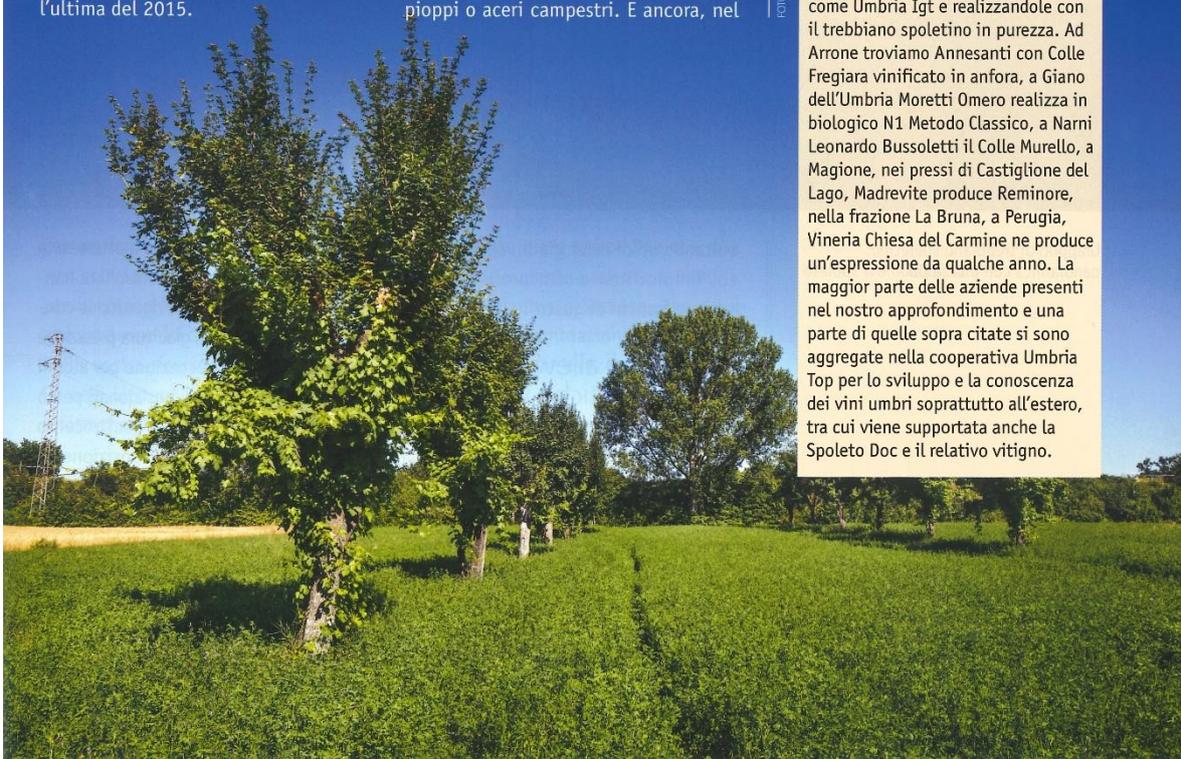
VINI E TERRE

Altre zone di produzione del trebbiano spoletino in Umbria

L'articolo recensisce vini di Montefalco, Spoleto, oltre a qualche cantina di Bevagna e Cannara di cui da qualche anno degustiamo i vini, appassionandoci sempre di più alla sua interpretazione secca che è anche la più diffusa. La Doc Spoleto secondo l'ultima modifica del 2015 comprende nel suo areale tutta la zona di Montefalco e parte dei comuni di Spoleto, Castel Ritaldi, Foligno, Campello sul Clitunno e Trevi.

Tante altre cantine potevano essere recensite, ma per evidenti motivi di spazio non è stato possibile. Vogliamo menzionarne qualcuna. A Castel Ritaldi due cantine che producono vini Doc sono l'Agricola Castelgrosso e Terre di San Felice, a Foligno Terra de Trinci invece esce come Umbria Igt. Diversi altri produttori hanno creduto nella varietà in Umbria e desideriamo citare alcune cantine che si distinguono per ottime espressioni, classificandole come Umbria Igt e realizzandole con il trebbiano spoletino in purezza. Ad Arrone troviamo Annesanti con Colle Fregiara vinificato in anfora, a Giano dell'Umbria Moretti Omero realizza in biologico N1 Metodo Classico, a Narni Leonardo Bussoletti il Colle Murello, a Magione, nei pressi di Castiglione del Lago, Madrevite produce Reminore, nella frazione La Bruna, a Perugia, Vineria Chiesa del Carmine ne produce un'espressione da qualche anno. La maggior parte delle aziende presenti nel nostro approfondimento e una parte di quelle sopra citate si sono aggregate nella cooperativa Umbria Top per lo sviluppo e la conoscenza dei vini umbri soprattutto all'estero, tra cui viene supportata anche la Spoleto Doc e il relativo vitigno.

FOTO DI M. BALDWIN





VINI E TERRE

1879, lo storico spoletino Achille Sansi scriveva: "In tutte le regioni d'Italia chiunque marita la vite all'olmo e pianta molti olmi nel campo sostiene di adottare il sistema in uso presso i contadini di Spoleto". In ogni caso, dopo l'Unità d'Italia, è lo studio specifico *Intorno ai vini e alle uve d'Italia* promosso nel 1896 dal ministero dell'agricoltura, industria e commercio in cui per le uve bianche coltivate a Spoleto viene indicato al primo posto il "trebbiano" con il quale "ri-

zione è ormai in disuso, anche se sono presenti ancora sul territorio alcune rare piantate. La ristrutturazione dei vigneti in atto nell'areale ha portato a essere generalmente utilizzati come sistemi di allevamento soprattutto il **cordone speronato** affiancato dal **Guyot**. I vigneti composti in prevalenza dal vitigno trebbiano spoletino hanno produzioni relativamente alte, che raggiungono in media in circa centoventi quintali di uva per ettaro. I vigneti ricadenti all'interno dell'areale e



Grappoli di trebbiano spoletino;
panoramica con piazza Duomo a Spoleto

sultano vini di color giallo, spesso aurato, limpidi non molto profumati, ma sempre franchi di gusto".

I sistemi di allevamento e le caratteristiche varietali

Il tradizionale e storico della zona era quello della "piantata con tirella". Tale metodo prevede la coltivazione promiscua della vite maritata a specie autoctone quali l'acero, il pioppo e l'olmo campestre. Le file sono distanziate di circa dodici metri tra di loro, mentre le piante si distanziano di circa quattro metri, e tra una pianta e l'altra si lasciano crescere lunghi tralci (tirelle), con una densità d'impianto pari a circa duecentodieci piante per ettaro. Tale sistema di coltiva-

venti caratteristiche idonee a ottenere la denominazione di origine controllata hanno caratteristiche simili riguardo le condizioni ambientali e la giacitura pressoché pianeggiante, fatta eccezione per alcuni situati in zona collinare, posizionati per lo più ad altitudini inferiori ai quattrocento metri, generalmente con esposizione da sud a sud ovest.

Per l'aspetto varietale il trebbiano spoletino è dotato di notevole vigoria, per cui nei terreni dotati di buona fertilità naturale non sopporta eccessive fittezze sulla fila. Ha poi la prerogativa di essere facilmente riconoscibile soprattutto per la tipologia fogliare che gli ha permesso di mantenere nel tempo una spiccata uniformità. Il suo grappolo a maturità è di me-



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

dia grandezza, cilindrico o cilindro-conico, serrato, alquanto regolare come forma e aspetto, ha rachide di colore verde e peduncolo di media lunghezza. Per quanto riguarda la fenologia, germoglia tardivamente, è meno suscettibile alle gelate primaverili, fiorisce in epoca intermedia, con l'invaiaura e la maturazione piuttosto tardive. La buccia dell'acino è piuttosto spessa, consistente e questo, nonostante la compattezza del grappolo, si riflette favorevolmente sulla resistenza

un territorio che vanta varietà autoctone di grande valore - afferma **Filippo Antonelli**, presidente del Consorzio Tutela Vini Montefalco - con un paniere molto eterogeneo e sempre più interessante: ai grandi rossi, Sagrantino *in primis*, ma anche Montefalco Rosso e Montefalco Rosso Riserva, si aggiungono i vini bianchi, che stanno riscuotendo un successo sempre maggiore: il Montefalco Bianco, che vede sempre più protagonista il trebbiano spoletino, il Montefal-

VINI E TERRE



nei confronti dell'oidio e della botrite, non solo in vigneto, ma anche nell'appassimento in fruttato per le versioni passite ammesse dal disciplinare. Nella nostra ricerca la tesi di laurea di Daniele Lipparelli ci ha fornito diverse informazioni.

L'ingresso nel Consorzio Tutela Vini Montefalco

In occasione di un'assemblea straordinaria dei soci del Consorzio Tutela Vini Montefalco, tenutasi a luglio 2019, la Doc Spoletino si è aggiunta alle denominazioni rappresentate e tutelate dallo stesso.

"Grazie a questo importante passaggio completiamo la tutela e l'immagine di

co Grechetto e ora la Doc Spoletino, che comprende numerose aziende e comuni, tra cui ovviamente Spoletino, che dà il nome alla denominazione". Il Consorzio, dunque, promuove, valorizza e tutela, attraverso i soci, un ventaglio di vini sempre più variegato. Proprio il Trebbiano Spoletino sta ottenendo grande successo, a testimonianza dell'importanza della varietà e di un territorio vocato a grandi bianchi oltre che a grandi rossi. "Quella del trebbiano spoletino è una realtà produttiva in grandissima crescita - continua Antonelli - grazie alla qualità altissima dei vini ottenuti; la produzione è largamente inferiore alla domanda e il vino viene molto apprezzato soprattutto sui mercati esteri".

Grappoli in vigna di un impianto ad alberata; paesaggio umbro

ARIA DI CASA 2018 MONTEFALCO BIANCO DOC Tenuta Alzatura - Cecchi 12,5% vol

È figlio di una vinificazione in legno con una durata di fermentazione e macerazione di quindici giorni. Matura poi dieci mesi in barrique e almeno sei in bottiglia. Di un bel

giallo vivo con riflessi dorati, al naso è accattivante, subito su toni di biscotti tipo "digestive", fusi con gentili tostature di nocciole e mandorle, espresse anche in confetto, e con il frutto articolato di ananas, pesca gialla, albicocca, mela, anche al forno in camicia di frolla; non manca una elegante componente agrumata di arancia e bergamotto, dai risvolti in marmellata, percorsa da minerali di salgemma e selce, da nuance di acacia e fiore di limone. Molto fresco al palato, sapido, dall'ingresso succoso e avvolgente che poi dialoga con una leggera vena tannica, per una trama media e continua che invita la beva, riportando il naso con una maggiore presenza del frutto e dei minerali, grazie al finale salino.

