

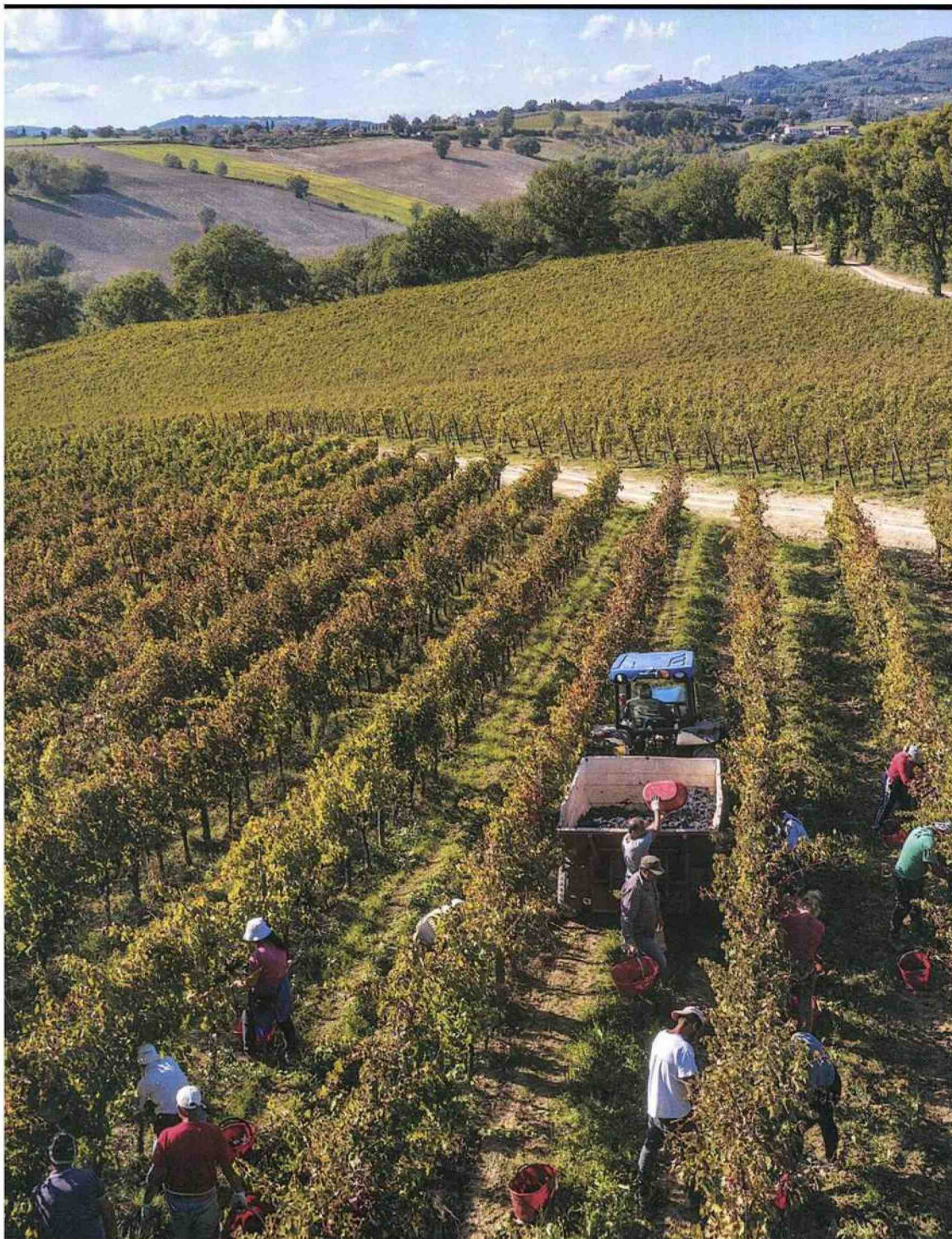
Gambero Rosso

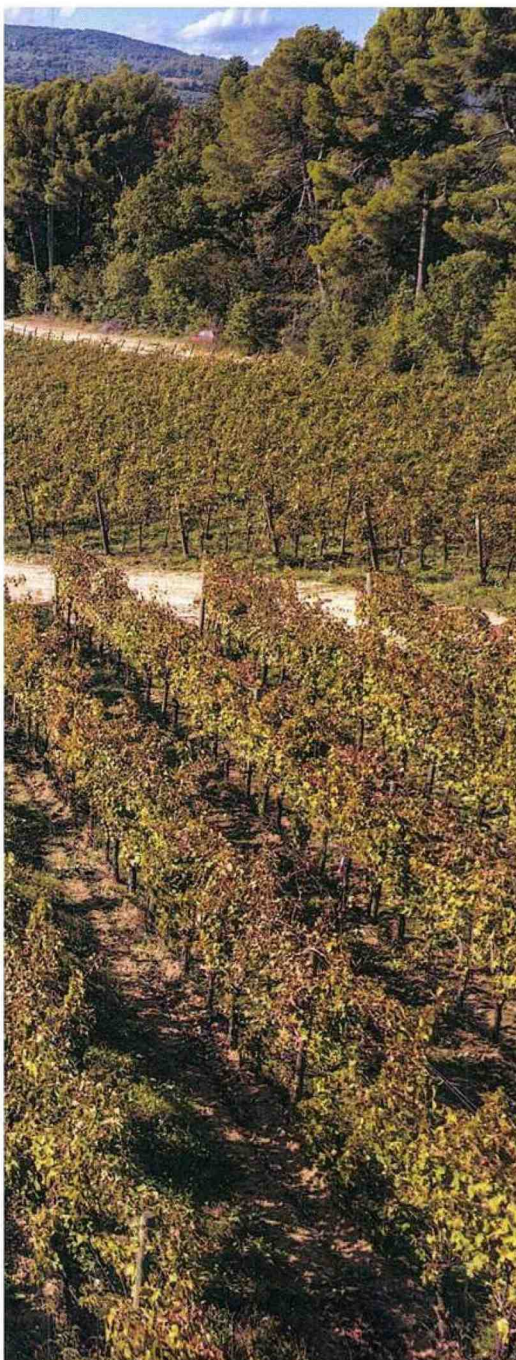
PAESE :Italia
PAGINE :118;119;120;121
SUPERFICIE :395 %

DIFFUSIONE :(42548)
AUTORE :N.D.



► 1 dicembre 2022





TREBBIANO SPOLETINO. UMBRIA IN BIANCO OLTRE IL ROSSO SAGRANTINO

Non solo Sagrantino. Nella piana di Spoleto, che comprende un bel pezzo della Doc Montefalco, è scattata l'ora di un grande bianco, il Trebbiano Spoletino: questo vitigno antichissimo, ma riscoperto solo da pochi anni, incalza il più noto Grechetto e insidia la fama rossista di questo pezzo centrale dell'Umbria. Un'uva rustica e versatile, ricca di aroma e acidità, ottima anche spumantizzata e nelle lunghe macerazioni. Un vino da non perdere

parole di Alessio Turazza - Infografiche di Alessandro Naldi



LE STORIE



Umbria è una terra di antiche tradizioni nel campo della viticoltura e ha saputo affermarsi nel panorama enologico nazionale grazie alla tenacia e alla capacità dei produttori locali che hanno puntato soprattutto sulla tradizione e sui vitigni autoctoni. Ne è esempio, per tutti, il Sagrantino di Montefalco. La percezione dell'Umbria come terra di vini rossi, tuttavia, è piuttosto recente e rischia d'essere storicamente fuorviante: infatti, sia la piana di Spoleto, sia quasi tutto il territorio della regione (e in particolare l'area d'Orvieto) erano coltivati con uve a bacca bianca. Se il grechetto è stato per molti anni il vitigno più conosciuto e rappresentativo dell'Umbria, oggi il suo predominio è messo in discussione dal progressivo sviluppo del Trebbiano Spoletino: una varietà antica che ha avuto una storia singolare. Da secoli presente in queste terre, ha rischiato quasi di scomparire

prima d'essere riscoperta pochi anni fa da alcuni produttori che hanno creduto nel suo potenziale e hanno saputo metterne in luce le qualità: un costante percorso di crescita che nel 2011 ha condotto al riconoscimento della Doc Trebbiano Spoletino.

**UN'UVA ANTICA,
 UN VINO MODERNO**

«Nei nostri registri aziendali, che partono da fine '800, negli anni '30 si parlava di uva nera comune, uva bianca comune, di sagrantino e trebbiano spoletino che era considerata un'uva di particolare valore – spiega **Filippo Antonelli**, titolare di una delle cantine storiche di Montefalco e grande esperto del territorio e delle sue tradizioni – Un primo faro sul vitigno mi si è acceso leggendo un articolo sulla vendemmia del 1994 dell'azienda Collerisana, che ora si chiama San Sabino: mi spinse ad assaggiare con colleghi e amici una bottiglia di quell'azienda che ►

1. La Vigna Tonda è un cru aziendale di Antonelli San Marco a Montefalco: si tratta di un vigneto di Trebbiano Spoletino già presente nella prima mappa della tenuta datata 1902 e che alcuni anni fa Filippo Antonelli ha deciso di reimpiantare nella sua caratteristica forma circolare seguendo i tratti dell'antico disegno
2. Vendemmia del Trebbiano Spoletino tra i filari della cantina Tabarrini a Montefalco, in frazione Turrita



TREBBIANO SPOLETINO

UNA STORIA ANTICA, INIZIATA SOLO POCHI ANNI FA



Montefalco è stata a lungo famosa solo per i rossi. In realtà si sono sempre fatti vini bianchi, anche se soprattutto per uso familiare. I bianchi erano quasi sempre a base di trebbiano spoletino perché il grechetto è arrivato più tardi, per iniziativa di chi commercializzava vini. La cultura contadina del territorio era legata al Trebbiano Spoletino, ma il nome Trebbiano non aveva una buona reputazione. All'inizio del 2000 era ancora complicato produrre Trebbiano Spoletino: al Vinitaly gli importatori non volevano neppure assaggiarlo perché si chiamava Trebbiano. Nel 2004 io decisi di cambiare l'etichetta: chiamai il vino Adarmando togliendo la menzione del vitigno. Gli importatori, che non sapevano cosa fosse, ne rimasero entusiasti. Poi sono arrivati i primi riconoscimenti della critica e i Tre Bicchieri del Gambero Rosso nel 2007, in un periodo in cui l'unico bianco umbro premiato (che però aveva un profilo internazionale) era il Cervaro della Sala di Antinori. Anche a Montefalco i Tre Bicchieri a un bianco e non a un Sagrantino fecero scalpore. Purtroppo, il Trebbiano Spoletino paga ancora il problema iniziale della definizione del territorio di produzione. L'area più ampia è ancora oggi verso Spoleto. La zona di produzione di Montefalco è piuttosto piccola, anche perché ai tempi solo la mia azienda, Bea e Rocca di Fabbri ne avevano rivendicato la produzione. In seguito, il comune di Montefalco ha fatto richiesta di entrare a far parte del territorio Doc: una cosa che non hanno fatto gli altri quattro comuni della denominazione, anche se storicamente l'area di produzione era tutta la piana tra Trevi e Montefalco. La percentuale maggiore della produzione è nella zona che rientra nella denominazione Montefalco, circa 160mila bottiglie su 180mila. Il mio sogno sarebbe di avere una Doc Montefalco Bianco Trebbiano Spoletino, una Doc Montefalco Bianco Grechetto e una generica Doc Montefalco Bianco per gli assemblaggi. Nella mia azienda ci sono ancora una quarantina di vecchie piante ad alberata da cui ho fatto una selezione clonale per creare le nuove vigne. Nelle vecchie vigne maritate ho trovato di tutto: oltre al trebbiano spoletino anche malvasia, montonico e albana. Nel 2002 ho coinvolto nel progetto il professor Roberto Bandinelli della Facoltà di Agraria di Firenze e nel 2003 abbiamo cominciato ad analizzare tutte le vecchie piante e abbiamo scoperto che ci sono due cloni: uno che arriva a maturazione con un grappolo dal colore più giallo e l'altro leggermente più verde. Abbiamo scelto 16 piante madri a piede franco che potevano essere riprodotte. Abbiamo mandato il materiale a un vivaio in Francia: ne sono derivate 13 piante madri che sono poi state replicate con innesti a occhio dormiente su piede americano. Grazie a questo lavoro, ora abbiamo un vigneto di 15 anni allevato a guyot di circa 4 ettari con cui facciamo due etichette: Adarmando e Il Padrone delle Vigne Bianco. Oggi sarebbe importante arrivare a definire in modo più preciso l'identità del vino: troppe interpretazioni differenti rischiano di creare confusione tra i consumatori. Una volta fatto conoscere il volto tipico del vitigno, potremo pensare a sviluppare anche diverse tipologie come macerato e riserva, da inserire poi anche in disciplinare.

- Giampaolo Tabarrini,
 Presidente del Consorzio Tutela Vini di Montefalco

**DOC SPOLETO
 TREBBIANO SPOLETINO**

- 2011** anno di nascita
- 37** viticoltori
- 28** vinificatori-imbottiglitori
- 50** ettari rivendicati

Trebbiano Spoletino
 1% dell'intera Doc
 5% tra gli Spumanti,
 0,37% per la tipologia Passito