

# Storia antica e futuro rassicurante



*Definita come il cuore verde dell'Italia, l'Umbria da sempre vanta la produzione di vini importanti, conosciuti fin dall'antichità. Come il Montefalco Sagrantino Docg, fiore all'occhiello dell'intera regione*

**A**nticamente regione di passaggio, punto d'incontro di traffici tra le coste adriatiche e quelle tirreniche. Poi territorio in cui in fondo le popolazioni nomadi trovarono conveniente stanziarsi. Gli Umbri, per esempio, dalle origini dell'Europa centro orientale, ci misero radici all'incirca duemila anni avanti Cristo, sovrapponendosi a popolazioni già consolidate. Incontri e incroci che portarono alla condivisione e poi alla diffusione anche di



diverse tipologie di coltivazione, compresa quella della vite. La regione vanta oggi all'incirca 17 mila ettari di filari, non pochi e pare anche in crescita secondo statistiche recenti. Luva più antica certificata, l'itriola (definizione dell'instancabile naturalista Plinio il Vecchio), pare essere lontana ma quasi certa progenitrice del sagrantino, che va sempre per la maggiore. Coltivato nell'area di Montefalco, a sud ovest di Foligno, dava vini da 'mensa papale' già sei secoli fa. Oggi il Sagrantino di Montefalco vanta la sua meritata Docg ed è sicuramente il rosso più rappresentativo della regione, insieme all'altra Docg regionale, il Torgiano Rosso Riserva, quest'ultimo a base di sangiovese e prodotto sempre in provincia di Perugia. La fama di questi due vini va attribuita ai loro vitigni e al territorio, ma anche a due illustri personaggi che hanno saputo dal loro gran valore, quasi ripartendo da zero, vale a dire Arnaldo Caprai e Giorgio Lungarotti. Non solo Docg ma anche molte Doc, da quella ampia dell'Orvieto a quelle dei Colli Martani o di quelli di Assisi, per non dimenticare il Trasimeno. Insomma, ce n'è per tutti e per tutte le tasche, con in più il piacere della scoperta. 🍷

## Prodotti da non perdere

### Zafferano di Cascia

[www.zafferanodicascia.com](http://www.zafferanodicascia.com)

È il sito dell'associazione dei produttori, ci si trovano i loro indirizzi dove fare acquisti diretti.

Non solo a Navelli, nel vicino Abruzzo, ma anche nel territorio di Cascia, antica cittadina oltre 600 metri sulla Valnerina (Perugia) si produce lo zafferano, ottenendolo dai sottili pistilli del *crocus sativus*. Lo si coltiva da circa il 1300, e i commercianti locali allora lo vendevano ovunque, al pari dell'oro e dei gioielli. Da una dozzina d'anni si è tornato a produrlo in modo ben organizzato, con una associazione che raduna una ventina di produttori.

### Cresciole di Ciccio

**Panetteria Gatti di Pinti, Piazzale Anna Frank 4, Perugia, tel. 075.317111. Ha anche altre tipologie di pane umbro.**

Non è un prodotto della natura ma un 'manufat-

to artigianale', ovvero un pane speciale, chiamato anche torta di ciccio, a forma rotonda o a treccia. Composto da farina, uova, lievito di birra, pecorino, olio d'oliva e ciccio di maiale, piccoli pezzetti di carne salati ed essiccati. Questi gli ingredienti originali, poi ogni buon panettiere umbro ci mette le sue varianti.

### Cicerchia, roveja, farro

**Norcineria Felici, a Norcia (PG), [www.norcineriafelici.it](http://www.norcineriafelici.it)**

L'Umbria è terra ideale per la coltivazione dei frumenti, cereali e legumi, fin dai tempi antecedenti il Medioevo. Cicerchia e farro sono i prodotti più noti, ma c'è anche la roveja, che è un pisello di campo dal colore brunito o verdastro che si può mangiare crudo o essiccato. Questo legume, che cresce anche selvatico, si macina anche per essere inserito in altri condimenti. Ha anche una sua associazione di produttori ([www.roveja.it](http://www.roveja.it))



## COLLI DEL TRASIMENO DOC GRECHETTO "VERCANTO" 2011

### COM'È IL VINO

Limpido, giallo paglierino molto tenue. Pulito al naso, delicato, regala aromi fruttati di melone, albicocca e mandorla. Morbido in bocca, corposo, ha un'acidità marcata che bilancia l'alcol avvertibile. Buona intensità e ottima persistenza dei sapori fruttati già percepiti al naso.

### ABBINAMENTO

Ottimo per accompagnare piatti a base di verdure, come la pasta con le zucchine, o con pesci delicati come l'orata.

vitigni:

**grechetto 100%**

da bere adesso fino al:  
**2014**

Servire a 10/12°  
in calici di circa 5 cm  
all'imboccatura

€ 9

**BERIOLI** - Magione (Pg)  
tel. 075.5007666 - [www.cantinaberioi.it](http://www.cantinaberioi.it)



## COLLI DEL TRASIMENO DOC ROSSO "BERLINGERO" 2011

### COM'È IL VINO

Rubino brillante con sfumature porpora, quasi granata. Profumi di frutti di bosco e ciliegie si intrecciano a sentori speziati di noce moscata e a sfumature vegetali fresche. In bocca ha una gradevole nota calda iniziale bilanciata da una rinfrescante acidità. Accattivante e delicata struttura tannica.

### ABBINAMENTO

Ideale con il tipico antipasto umbro, composto da salumi e formaggi, o con primi piatti in rosso con carne.

vitigni:

**sangiovese 40%,  
merlot 35%, cabernet  
sauvignon 24%**

da bere adesso fino al:  
**2015**

Servire a 18°  
in calici di circa 6 cm  
all'imboccatura

€ 5,50

**PUCCIARELLA** - Magione (Pg)  
tel. 075.8409147 - [www.pucciarella.it](http://www.pucciarella.it)



## COLLI DEL TRASIMENO DOC ROSSO RISERVA "GRIFO DI BOLDRINO" 2007

### COM'È IL VINO

Rubino acceso. Pulito al naso, intenso, ha note speziate di chiodi di garofano, aromi di tabacco e note fruttate di ciliegia, mora e fragola. Asciutto in bocca, di medio corpo, ha acidità medio-alta e tannino robusto ma di grana fine, buona intensità e persistenza dei sapori fruttati e speziati.

### ABBINAMENTO

Perfetto con secondi di carne come l'agnello scottadito o l'oca arrosto, da provare con primi al ragù come le lasagne.

vitigni:

**sangiovese, merlot,  
cabernet sauvignon**

da bere adesso fino al:  
**2017**

Servire a 18/20°  
in calici di circa 6 cm  
all'imboccatura

€ 15

**LA QUERCIOLANA** - Panicale (Pg)  
tel. 075.837477 - [www.laquerciolana.it](http://www.laquerciolana.it)



## COLLI DEL TRASIMENO DOC ROSSO RISERVA "SANT'ANNA" 2009

### COM'È IL VINO

Rosso rubino profondo con sfumature granata. Intensi e piacevoli profumi di confettura di more che si intrecciano a leggere sensazioni speziate di noce moscata. In bocca ha un ingresso piuttosto caldo, mitigato dall'acidità che conferisce freschezza. Leggera nota amarognola sul finale.

### ABBINAMENTO

Ottimo con piatti di selvaggina come l'oca arrosto, il piccione ripieno o con primi come gli gnocchi al ragù.

vitigni:

**sangiovese 40%,  
merlot 35%, cabernet  
sauvignon 24%**

da bere adesso fino al:  
**2015**

Servire a 18°  
in calici di circa 6 cm  
all'imboccatura

€ 7

**PUCCIARELLA** - Magione (Pg)  
tel. 075.8409147 - [www.pucciarella.it](http://www.pucciarella.it)



## MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG 2008

### COM'È IL VINO

Rubino molto profondo. Intensi profumi fruttati di mora e prugna, accompagnati da accenti speziati di noce moscata, sfumature di liquirizia e di carne abbrustolita. Secco in bocca, molto corposo, tannino potente, acidità elevata, alcol perfettamente integrato. Persistente finale che richiama il naso.

### ABBINAMENTO

Compagno ideale di secondi di carne rossa come grandi arrostiti di manzo o piatti di selvaggina come il cinghiale.

vitigni:

**sagrantino 100%**

da bere adesso fino al:  
**2020**

Servire a 18/20°  
in calici di circa 7 cm  
all'imboccatura

€ 35

**TENUTA BELLAFONTE** - Bevagna (Pg)  
tel. 0742.710018 - [www.tenutabellafonte.it](http://www.tenutabellafonte.it)



## MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG "CHIUSA DI PANNONE" 2007

### COM'È IL VINO

Rubino molto profondo con sfumature granata. Profumi speziati di noce moscata, note di liquirizia e sfumature di caffè tostato intrecciati ad aromi di ciliegie e more mature. In bocca l'ingresso caldo è subito bilanciato da una buona acidità e dall'imponente struttura tannica. Finale speziato.

### ABBINAMENTO

Da servire con piatti importanti di selvaggina, come il cinghiale in umido, o con grandi arrostiti di carni rosse.

vitigni:

**sagrantino 100%**

da bere adesso fino al:  
**2020**

Servire a 18/20°  
in calici di circa 7 cm  
all'imboccatura

€ 40

**ANTONELLI SAN MARCO** - Montefalco (Pg)  
tel. 0742.379158 - [www.antonellisanmarco.it](http://www.antonellisanmarco.it)



## SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG "COLLEPIANO" 2008

### COM'È IL VINO

Rubino con sfumature granata. Intense note di liquirizia, sfumature di ciliegie sotto spirito, aromi di caffè tostato e sensazioni di spezie. Sul finale profumi di cuoio e legno di rosa. In bocca l'ingresso è caldo, bilanciato dalla buona acidità e dalla sensazione tannica. Finale di liquirizia e caffè tostato.

### ABBINAMENTO

Perfetto per accompagnare piatti importanti a base di carne, come grandi arrosti e cacciagione.

vitigni:

**sagrantino 100%**

da bere adesso fino al:  
**2020**

Servire a 20°  
in calici di circa 7 cm  
all'imboccatura

€ **27**

ARNALDO CAPRAI - Montefalco (Pg)  
tel. 0742.378802 - www.arnaldocaprai.it



## SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG "LE MURA SARACENE" 2006

### COM'È IL VINO

Rubino carico con sfumature granata. Intensi profumi di liquirizia e aromi di viole appassite si intrecciano a sfumature di ciliegie sotto spirito e note di spezie. In bocca si percepisce una notevole sensazione tannica che bilancia la gradevole nota calda, data dall'alcol. Persistente finale di liquirizia.

### ABBINAMENTO

Ottimo con secondi di carne robusti e strutturati, come la bistecca alla fiorentina o piatti di cacciagione.

vitigni:

**sagrantino 100%**

da bere adesso fino al:  
**2019**

Servire a 18/20°  
in calici di circa 7 cm  
all'imboccatura

€ **25**

GORETTI - Perugia (Pg)  
tel. 075.607316 - www.vinigoretti.com



## UMBRIA IGT BIANCO 2012

### COM'È IL VINO

Colore giallo paglierino chiaro con leggeri riflessi verdi ai bordi. Al naso si avvertono sentori invitanti di fiori come il gelsomino e il lillà. A seguire note di frutta a polpa bianca come pera e mela. In bocca è fresco, gradevole e facile da bere. Morbido e di buona struttura. Finale floreale.

### ABBINAMENTO

Si abbina alla perfezione con un'insalata di riso o di pasta. Perfetto anche con le carni bianche come il tacchino.

vitigni:

**grechetto, procanico**

da bere adesso fino al:  
**2013**

Servire a 10/12°  
in calici di circa 5 cm  
all'imboccatura

€ **5,30**

TENUTA SANTA CRISTINA - Cortona (Ar)  
tel.: 055.23595 - www.santacristina1946.it



## UMBRIA IGT GRECHETTO "IL MOGGIO" 2012

### COM'È IL VINO

Colore giallo paglierino attraversato da sfumature dorate. Dal bicchiere salgono profumi di frutta come ananas e pera, legati a note di fiori bianchi. In chiusura anche sentori di mandorla. Al palato è molto fresco e di buona sapidità. Ritornano nel finale anche le note fruttate già avvertite al naso.

### ABBINAMENTO

Compagno ideale per piatti a base di pesce come la cernia al forno, perfetto anche con una frittura mista.

vitigni:

**grechetto 100%**

da bere adesso fino al:  
**2013**

Servire a 10/12°  
in calici di circa 5 cm  
all'imboccatura

€ **13**

GORETTI - Perugia (Pg)  
tel. 075.607316 - www.vinigoretti.com



## UMBRIA IGT ROSSO "GAMAY DI BOLDRINO" 2010

### COM'È IL VINO

Rosso rubino con decisi riflessi granata. Profumi delicatamente speziati di noce moscata si intrecciano a note di liquirizia e a sentori balsamici, in aggiunta cuoio e note di frutta rossa matura. In bocca l'ingresso è caldo bilanciato da una buona acidità. Persistente finale delicatamente tannico.

### ABBINAMENTO

Ottimo con minestre e zuppe di legumi e cereali, come la zuppa di farro o di ceci, e con i salumi tipici della regione.

vitigni:

**gamay 100%**

da bere adesso fino al:  
**2014**

Servire a 18°  
in calici di circa 6 cm  
all'imboccatura

€ **15**

LA QUERCIOIANA - Panicale (Pg)  
tel. 075.837477 - www.laquerciolana.it



## UMBRIA IGT ROSSO "TOPPOROSSO" 2010

### COM'È IL VINO

Rosso rubino con decisi riflessi granata. Al naso spiccano note di frutta rossa come le ciliegie mature e in confettura e le more intrecciate a sentori floreali di viola. In bocca ha una gradevole nota calda data dall'alcol, ben bilanciata dalla buona acidità che conferisce freschezza.

### ABBINAMENTO

Ottimo rosso da abbinare a primi piatti saporiti, come gli umbricelli al sugo d'oca, e a salumi e formaggi stagionati.

vitigni:

**merlot 80%, cabernet sauvignon 10%, sangiovese 10%**

da bere adesso fino al:  
**2015**

Servire a 18°  
in calici di circa 6 cm  
all'imboccatura

€ **8**

BERIOLI - Magione (Pg)  
tel. 075.5007666 - www.cantinaberioli.it