

Una delle Strade del vino più apprezzate e capaci di raccontare l'Umbria ha messo in mostra anche nel 2012 aziende in grado di competere ad alto livello

Le sette eccellenze del Cantico brillano di una luce speciale

Il 2012 appena andato in archivio è stato un anno importante per la Strada dei vini del Cantico, che ha visto alcune delle sue realtà più importanti e radicate distinguersi a livello internazionale e conquistare riconoscimenti di che ne attestano ulteriormente la filosofia ispirata all'inclusiva ricerca della qualità. Obiettivo principale dell'associazione e infatti quello di promuovere la sua grande rete di eccellenze. Sono circa 150 - tra cantine, frantoi, aziende agricole, ristoranti, osterie, botteghe artigiane e strutture ricettive come agriturismi, hotel, residenze d'epoca, resort - quelle che si possono incontrare lungo l'itinerario che si snoda per i territori dei 12 comuni che hanno fortemente voluto la Strada dei vini del Cantico (Perugia, Todi, Assisi, Spello, Bettona, Cannara, Torgiano, Massa Martana, Collazzone, Marsciano, Monte Castello di Vibio, Fratta Todina). "Come associazione noi promuoviamo un itinerario e un percorso che nella propria complessità dà un quadro generale delle ricchezze enogastronomiche, ricettive, paesaggistiche, culturali e artistiche dei nostri territori - spiega con evidente e legittimo orgoglio il presidente della Strada, Sergio Falaluna - ed è per questo che anche ogni riconoscimento importante ottenuto dai nostri associati, oltre a dar lustro naturalmente a chi lo riceve, contribuisce a portare in risalto pure tutto un lavoro d'insieme e di ricordo che cerchiamo di mettere in evidenza". Quella che si è andata componendo anche l'anno scorso è

stata nient'altro che una "squadra di ambasciatori", operante a tutte le latitudini e impegnata nell'affermare la ricchezza e l'esclusività di un terroir, quello esaltato dalla Strada dei vini del Cantico.

L'azienda "green" Castello Monte Vibiano Vecchio si è aggiudicata due tra i più prestigiosi premi del mondo enologico italiano: il "Tre bicchieri", andato al Colli perugini rosso L'Andrea 2008, e il premio per la "Viticoltura sostenibile" del Gambero rosso. Inserirsi nella prestigiosissima guida Vini d'Italia 2013 del Gambero rosso, il best-seller dell'enologia italiana, anche i vini Rocascossa rosso dell'Umbria Igt e Freccia degli Scacchi Torgiano rosso riserva Docg di Terre Margaritelli che hanno ottenuto invece i "Due bicchieri". Anche un'altra storica realtà di Torgiano, Cantine Giorgio Lungarotti, si è aggiudicata un prestigioso riconoscimento, ovvero "I cinque grappoli" nella guida Bibenda (edizione 2013) con il vino Rubesco riserva 2007. Le Cantine Goretto, invece, sono state premiate con due medaglie d'argento (una per il Grechetto doc Colli perugini e l'altra per Il Moggio Igt Umbria) alla "Selezione del sindaco", concorso enologico internazionale organizzato da "Le città del vino" che prevede la partecipazione congiunta dell'azienda che produce il vino e del comune in cui sono localizzate le vigne e la cantina. Infine, sempre per i vini, la Cantina Peppucci si è aggiudicata il premio "Super tre stelle" della guida oro "I Vini di Veronelli" con il vino Alter Ego 2008.

Anche nell'olio le aziende della Stra-

da si confermano al top della produzione nazionale. Una conferma è arrivata nel 2012 con il Frantoio Decimi, giudicato il migliore d'Italia dal Gambero rosso. Un prestigioso riconoscimento per l'olio extravergine d'oliva umbro assegnato durante il Sol di Verona. Questa piccola e giovane azienda di Bettona a conduzione familiare, che già può vantare anche altri importanti riconoscimenti, continua quindi a far grande l'Umbria dell'olio: si sono aggiudicate le "Tre foglie", il massimo riconoscimento nella Guida degli oli d'Italia 2012 del Gambero rosso, sia l'Emozione (da varietà moraiolo, san felice, frantoio e leccino), sia il monocultivar moraiolo.

Tra i migliori oli Dop dell'Umbria anche quello dell'azienda agraria Le Mandrie di Assisi, che per l'Ercole Olivario 2012, il concorso nazionale per l'olio extravergine di qualità che seleziona i migliori oli italiani, è stato il vincitore assoluto per la sua sottozona di appartenenza (Colli Assisi-Spoleto). Ha ricevuto un attestato di qualità come terzo classificato anche l'olio delle Cantine Giorgio Lungarotti di Torgiano (per la sottozona Colli Martani).

Una "collezione" di pregio, quella della Strada dei vini del Cantico, che all'insegna dell'eccellenza e della valorizzazione del territorio ha di recente dato alle stampe anche la propria Guida, un connubio tra le atmosfere, i colori, la magia e le tradizioni dei luoghi più rappresentativi dell'Umbria e l'armonia dei loro vini, delle loro specialità gastronomiche e della loro straordinaria capacità di accoglienza. ◀

LEZIONI

“A tavola con Bacco” propone quattro ore da non perdere

Tutti a “scuola” per apprendere i segreti del complesso abbinamento fra vino e cibo

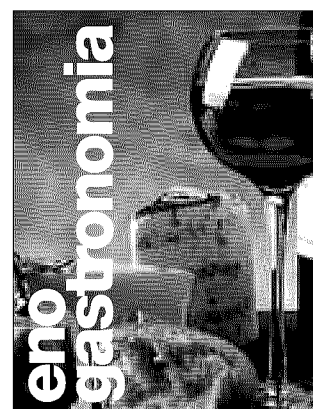
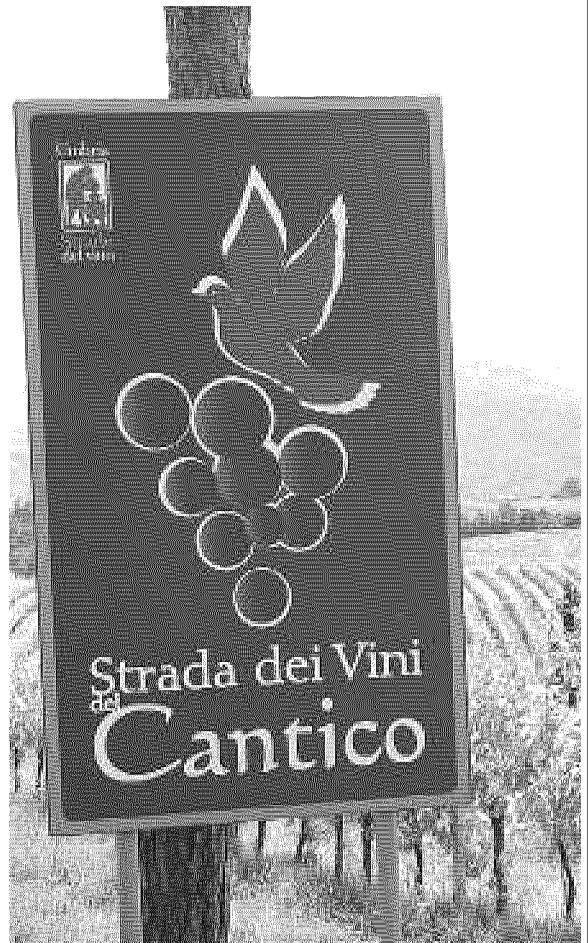
► Alzi la mano chi non è stato mai alle prese con dubbi amletici al momento di scegliere il vino adatto da abbinare al cibo, di riconoscere le qualità di un rosso o di ordinare per tutti il miglior vino possibile all'interno della carta dei vini di un ristorante. Una soluzione potrebbe essere quella proposta venerdì 25 dal corso di avvicinamento all'abbinamento del cibo al vino, organizzato dall'associazione “A tavola con Bacco” in programma a Perugia all'hotel “La meridiana” in via del Discobolo, nella zona di Ferro di Cavallo.

Il corso si svolgerà in un unico pomeriggio, dalle 16 (registrazione dalle 15,30) alle 20,30, al termine del quale verrà rilasciato un attestato di partecipazione personalizzato con il proprio nominativo. Il programma, strutturato in due lezioni da due ore ciascuna, prevede una breve introduzione sul vino, perché lo beviamo, cosa rappresenta per il produttore e per chi lo beve, le differenze tra bere e degustare, i criteri di assaggio e le regole di abbinamento cibo-vino.

La prima lezione sarà dedicata agli spumanti: un po' di storia, cosa è uno spumante, classificazione, i metodi di produzione delle diverse tipologie (Martinotti, Charmat, Charmat lungo, Metodo classico), gli spumanti più prestigiosi d'Italia e d'Europa, i colori delle bollicine, tecniche di degustazione, degustazione guidata nella valutazione sensoriale e nell'abbinamento di spumante Metodo classico e Charmat a salumi tipici italiani.

La seconda lezione sarà invece incentrata sul vino: un po' di storia, classificazione, i metodi di produzione del vino bianco, rosato e rosso, i vitigni più conosciuti e i vini più prestigiosi d'Italia, i colori del vino, tecniche di degustazione, degustazione guidata nella valutazione sensoriale e nell'abbinamento di tre vini di qualità a fantasia di formaggi e tipici italiani. In conclusione un simpatico “Giochiamo a fare il sommelier” e alcuni consigli utili e pratici.

Il costo di partecipazione è di 34 euro e comprende anche il rilascio dell'attestato di partecipazione e dell'esclusivo e-book “Il vino”. Info al 338.9676936 o atavolaconbacco@alice.it.



*Territorio, cultura
e stile di vita
continuano a essere
i marchi di qualità
dell'area compresa
in 12 comuni*

IL BEL PAESE

Salumi, formaggi, tartufo, lenticchia e zafferano sono i prodotti che hanno reso famosa nel mondo una terra ricca di prelibatezze

Il Paradiso del gusto si sviluppa all'interno dei confini della Valnerina

► Cascia, Norcia e Preci, che merita di essere raccontato, gustato e raccontato. E' quello della Valnerina, del versante umbro dei monti Sibillini, che offre prodotti tipici di eccellente qualità preparati secondo antiche tradizioni. E' qui che prodotti enogastronomici di eccellente qualità, preparati secondo una cultura millenaria, trasformano un territorio già incantevole di suo in un autentico Paradiso del gusto. Qui, la permanenza della tradizione rurale ha generato un rapporto particolare che lega il paesaggio ai prodotti tipici del territorio.

La ricerca del gusto genuino e auten-

tico si può ottenere solo percorrendo lo stesso ambiente che ha generato questi prodotti; si troveranno il profumo del tartufo nero, la tenerezza e i colori della lenticchia, la fragranza del farro, la pastosità dei salumi, la delicatezza della trota, il sapore dei gamberi rossi del Nera, la morbidezza piccante del pecorino, la finezza dorata del miele e il profumo intenso dello zafferano. Eccellenza di questo territorio sono i prodotti della norcineria, legati cioè alla stagionatura del maiale. Non a caso, Norcia e la Valnerina sono le zone più famose per la produzione di prosciutto umbro, grazie alle particolari condizioni climati-

che del territorio e alla maestria degli artigiani locali. Il prosciutto di Norcia forma insieme al pane casereccio cotto a legna, uno degli abbinamenti vincenti della gastronomia nostrana. I pascoli del Piangrande e del Pian piccolo, della piana di Castelluccio e della conca di Norcia, ricchi di piante acquatiche e aromatiche, sono i principali fornitori del buon foraggio, la materia prima del buon latte e dei buoni formaggi. Particolarmente noto è il pecorino di Norcia, ottenuto da latte ovino e prodotto in tutta la Valnerina, che comprende oltre Norcia anche Cascia, Spoleto, Poggiodoro, Preci e Monteleone.

Valnerina è però sinonimo anche della celeberrima lenticchia di Castelluccio, alla quale dal 1997 è stata riconosciuta l'Indicazione geografica protetta (Igp). Dagli archivi storici del comune di Cascia, sepolta da almeno 500 anni di documenti, è venuta fuori una storia, tinta, nel senso letterale del termine, di giallo: quella dello zafferano, la droga alimentare più preziosa e costosa. Quest'anno si avrà una produzione di tutto rispetto, di un bene alimentare che per decreto ministeriale, si fregia del marchio di un "prodotto agricolo tradizionale" con denominazione "Zafferano di Cascia".

