

Dir. Resp.: Andrea Cangini

**Botti
stellate**

di BRUNO
VESPA



UMBRIA, UNA TERRA DI GUSTO E SORPRESE

QUANDO in Toscana sembrava quasi disdicevole fare vini bianchi, i grandi nomi si rifugiavano in Umbria. Uno per tutti, Antinori. Nacque così la linea Castello della Sala di cui segnalò il Cervaro, raffinato Chardonnay (integrato da Grechetto) e il delizioso Muffato della Sala, vino da fine pasto di grande pregio. Ma attingendo ai miei ricordi enologici non posso non ricordare, accanto al Muffato di Antinori, la Muffa Nobilis di Palazzone, uno dei migliori vini dolci che abbia mai assaggiato. È stato ingiustamente sottovalutato il bianco tipico di questa zona, l'Orvieto. Questo vino, di cui si ha memoria fin dal tempo degli Etruschi, nel '400 era così buono che Pinturicchio e Signorelli ne chiesero una dotazione vitalizia a integrazione del loro onorario per gli affreschi del Duomo. I miei ultimi assaggi di Orvieto prodotto da nomi famosi e meno famosi hanno riscontrato una grande piacevolezza che sconfina talvolta in un gusto prestigioso, sempre con un'eccellente rapporto qualità-prezzo. I grandi vini umbri sono tuttavia rossi. Il Montiano della famiglia Cotarella è un magnifico Merlot in purezza da tempo entrato nell'empireo dell'enologia internazionale. Abbiamo assaggiato annate che risalgono all'inizio del decennio e siamo rimasti colpiti fin dal primo sorso dalla raffinata morbidezza. Ci sono tutte le premesse perché il recente cambio generazionale al femminile non intacchi il consolidato prestigio dell'azienda. Arnaldo Caprai è il marchio più prestigioso del Sagrantino. Marco Caprai stampò sulla bottiglia del venticinquesimo anniversario (vendemmia 2001) questo verso del Cantico dei Cantici: «Baciarmi con i baci della tua bocca, inebriandoli con gli aromi del tuo vino». Ancora prima che Caprai lanciasse il Sagrantino, i rossi dell'Umbria avevano il loro simbolo in Giorgio Lungarotti. Le sue eredi hanno saputo mantenere alto lo stendardo della casa conservando al livello di sempre il Rubesco Vigna Monticchio (due terzi Sangiovese, uno di Canaiolo). Il primo anno di produzione al femminile è il 2000. Segnalò ancora il Castello di Corbara. Il suo Lago di Corbara (Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon) è un buonissimo vino da tutto pasto a un prezzo corretto. L'azienda Colpetrone di Gualdo Cattaneo fa anch'essa un ottimo Sagrantino, ma la segnalò soprattutto per il Montefalco Sagrantino Passito. Un bel Sagrantino è anche l'Arquata di Adanti. Aperto a mezzogiorno, dette la sera il meglio di sé. Chiudiamo con Massimo e Linda D'Alema: il loro ottimo Pinot Nero La Madeleine ha un sapore sensuale e un retrogusto davvero accattivante.

