

UMBRIA

VINI E VITICOLTURA

Sebbene sia una piccola regione, l'Umbria ha tra i suoi pilastri della cultura enogastronomica regionale il vino. Il suo territorio, prevalentemente collinare e montuoso in piccola parte, e il suo clima abbastanza mite infatti, si prestano molto bene alla coltivazione della vite. La produzione di vini in Umbria è stimata in poco più di un milione di ettolitri, per circa 17 mila ettari vitati, superficie elevata considerando le dimensioni ridotte del territorio regionale. È inoltre caratterizzata da rese medie per ettaro piuttosto basse, presupposto però di una produzione di vino di qualità.

Storicamente parlando, la qualità dei vini umbri veniva già lodata all'interno di opere dell'epoca Romana mentre, più recentemente, il rilancio dell'enologia e della viticoltura in Umbria si ebbero dagli anni '60 con il conferimento della prima DOC regionale, nel 1968, seguita dalla prima DOCG nel 1990.

Ancora più recentemente, la maggioranza dei produttori regionali ha ormai definitivamente abbandonato la produzione di massa in favore della qualità, in continua crescita.

Le uve coltivate in Umbria sono sia bianche che nere e difatti la produzione di vini è quasi equamente divisa tra vini bianchi e vini rossi. Tra le uve a bacca bianca, quella autoctona più importante è il Grechetto, diffusa in tutto il territorio regionale e utilizzata sia per produrre bianchi in purezza che per vini di assemblaggio. Per quanto riguarda invece le uve a bacca nera, il Sagrantino, limitato solo al territorio di Montefalco, è utilizzato per la produzione dei vini rossi più rappresentativi della regione.

TORGIANO ROSSO RISERVA DOCG

Vino rosso prodotto nel territorio del comune di Torgiano (PG) con uve del vitigno Sangiovese (minimo 70%) e altri vitigni (Cabernet Sauvignon, Merlot, Canaiolo e Colorino). La sua produzione prevede un periodo di invecchiamento di almeno tre anni, dei quali almeno 6 mesi in bottiglia. Possiede un'ottima struttura, colore tendenzialmente rosso rubino intenso, mentre al naso ha un bouquet delicato di aromi fruttati e floreali.

COLLI MARTANI DOC GRECHETTO DI TODI

Vino bianco previsto dalla denominazione Colli Martani DOC prodotto con il vitigno Grechetto per un minimo dell'85%. Questo vino possiede un colore giallo paglierino, è delicato, caratteristico, e al palato risulta secco, morbido, pastoso, armonico.

MONTEFALCO SAGRANTINO SECCO DOCG

Denominazione riservata a vini rossi prodotti con uve del vitigno Sagrantino in purezza, coltivate in una zona che comprende terreni del comune di Montefalco e altri della provincia di Perugia. La variante "secco", che si contrappone alla "passito", subisce un periodo di invecchiamento di almeno 33 mesi, di cui 12 in botti di rovere. Questo vino presenta un profumo delicato, caratteristico, che ricorda quello delle more di rovo, prugna e cuoio, che si legano perfettamente con la vaniglia data dal legno; il sapore è asciutto e armonico, morbido e vellutato.