



Pomario di Piegario



## L'INTERVENTO

E dalle vecchie viti è partita la riscossa verso traguardi futuri



## PIEGARO

Un ettaro di vigneto sul poggio più alto della proprietà costituito da vecchie viti di Sangiovese, Trebbiano e Malvasia. La storia del vino, la sua origine, qui comincia da quelle viti.

Il vigneto risulta iscritto dal 1972 ma dall'età di alcune piante si può risalire a un dato intorno al 1960. C'è tradizione e un potenziale di biodiversità molto importante, così nei primi anni di gestione Giangiacomo e Susanna Spalletti Trivelli si impegnano a recuperare tutte le piante ancora vigorose.

Compiono importanti interventi di potatura e arrivano al risultato di un sapiente restauro del vecchio vigneto prima di fare cose nuove, ampliare la base per una produzione improntata alla massima qualità.

"Nel 2009 - ricordano in azienda - sono iniziate le prove di vinificazione che hanno confermato il potenziale di queste varietà che nel corso di 50 anni si sono perfettamente integrate all'ambiente. Si è deciso quindi di far fronte alle fallanze del vigneto con cloni provenienti dalle vecchie viti e di impiantare altri due ettari con le stesse varietà".

Oggi tre ettari di vigneto sono totalmente costituiti da Sangiovese, Trebbiano e Malvasia "locali" con l'aggiunta di 3000 metri quadri circa di un clone bordelose di Merlot.

Nel 2010 sono stati inoltre recuperati, da un vecchio seminativo, 8000 metri quadri di terrazzamenti nei quali sono stati impiantati Sauvignon e Riesling per la produzione di vino mullato. L'intero vigneto e le successive fasi di vinificazioni sono curati in agricoltura biologica.

Una storia di amore e rispetto, la famiglia Spalletti Trivelli da uno dei più esclusivi hotel di Roma all'Umbria per continuare un'antica tradizione. E arriva la nuova cantina

# Il buon vino di confine nel casale incantato



di Federico Scurpa

PIEGARO - Questa è una storia di amore e di rispetto. Una di quelle che solo la passione per il vino sa regalare. Una storia che nasce in una "cresta" di confine fra la Toscana e due territori dell'Umbria - L'Orvietano e il Trasimeno - la cui terra dona vini così diversi e così affascinanti. Questo posto, Pomario, è nel Comune di Piegario a un passo da Monteleone di Orvieto. E rappresenta davvero la sintesi di due terre umbre. Lo suggerisce un bicchiere di Sariano, felegante rosso dell'azienda agricola Pomario. Lo si capisce da un sorso di Arake, il bianco finemente sapido e "lungo" che non sembra prodotto col Trebbiano (l'azienda propone anche un interessante rosato da uve Merlot). Insomma, siamo in un posto unico. Un paesaggio che fa anche un po' Chianti classico quando le vigne sbucano da così tanto bosco impenetrabile. Ma questo è Pomario e basta. Lo sa bene Giangiacomo Spalletti Trivelli. Insieme alla moglie Susanna d'Inzeo, figlia dell'indimenticato campione di equitazione Raimondo d'Inzeo, cercava un posto in Umbria seguendo quella che chiama "una vaga idea di buon retiro". Era l'autunno del 2004 quando il conte e la contessa girano diverse proprietà fra Orvieto e Todi, prima di finire qui, a 500 metri davanti a un rudere.

"Si ricorda Giangiacomo Spalletti - fummo noi a domandare all'agente immobiliare se conosceva qualche rudere da ristrutturare e ci disse di un rudere con 50 ettari intorno di cui 40 di bosco. Attraversato un bosco ci apparve una vecchia vigna, degli ulivi e poi la casa avvolta dalla nebbia. Il paesaggio attorno era invisibile, ma un silenzio quasi irreale testimoniava un isolamento in sintonia con la vo-

glia di serenità che andavamo cercando". La storia di amore a prima vista diventa anche di rispetto. Rispetto della tradizione, della natura, voglia di preservarla senza rinunciare a uno sviluppo futuro. Susanna e Giangiacomo si dividono fra Roma dove gestiscono uno degli hotel più esclusivi della capitale (la tradizione della famiglia legata al vino è lunghissima, leggi articolo in pagina), e questo spicchio di Umbria; cominciano a lavorare spinti da

questo amore. "Il casale era in cattive condizioni, ma conservava le sue forme architettoniche integre - dice il Conte -. Presente le linee dei disegni delle case fatte dai bambini? Ecco fu quella la sensazione. Insomma, un "archetipo" di casa conosciuta da sempre, al quale stavo tornando. Sentii forse con estrema chiarezza che mia moglie Susanna stava vivendo con intensità le mie stesse emozioni e che quel luogo ci stava aspet-

tando. Quando tornammo col bel tempo per vedere cosa circondava Pomario, beh un meraviglioso paesaggio, iniziò il nostro ritorno a casa. Vino e olio? Ce ne occupammo subito. Già durante i lavori di restauro del casale - spiega il conte - cominciammo ad occuparci degli ulivi e della vigna e ancora ricordo l'intensa emozione del primo olio che ritirammo al frantoio". C'era molto da fare perché la zona era

abbandonata da tempo. Gli ulivi vennero riportati alla vita produttiva con intense potature. Successivamente - puntualizza Giangiacomo Spalletti Trivelli - per volontà di mia moglie e con la preziosa collaborazione dell'agronoma Federica De Santis e dell'etnologa Mery Ferrara, abbiamo ristrutturato la vecchia vigna con le sue antiche varietà di Sangiovese, Trebbiano e Malvasia. Le viti migliori vennero clonate per creare le barbatelle con le quali far

fronte alle inevitabili e numerose fallanze del vecchio vigneto. Contemporaneamente, con le stesse varietà, venne piantata una vigna nuova di poco meno di due ettari". Nel 2010 è stato recuperato un altro seminativo di circa 8 mila metri quadri dove è nato un piccolo vigneto a terrazzamenti con varietà Riesling e Sauvignon Blanc. E qui c'è un desiderio vicinissimo alla realizzazione: "L'idea è quella di produrre un Mullato, vera passione di mia moglie Susanna" ammette il conte. E' un altro dei prodotti fantastici di questa terra, una zona prediletta anche da Raimondo d'Inzeo, sino alla fine del suo viaggio terreno vicino alla figlia Susanna, padrona di casa elegante e attenta ai particolari che si muove con naturalezza in questo mondo umbrino. E' davvero innamorato di questo posto e del vino il conte. Del lavoro che è stato fatto, di quello che deve essere svelato a breve - una bellissima cantina in pieno stile del casale umbrino che verrà inaugurata nel mese di settembre - e dei sogni futuri. "Leggendo lo splendido libro di Enzo Bianchi "Il pane di ieri" - ammette - ho annotato queste bellissime parole: "piantare un albero è un gesto di grande speranza, ma piantare una vigna lo è ancor di più perché occorrono anni e anni per goderne il frutto, occorre decidere di fare alleanza con quella terra, di fermarsi lì, di lavorarla a lungo in pura perdita". Con questo spirito ci dedichiamo a Pomario insieme a Susanna e riceviamo in cambio soddisfazioni, serenità e gioia di vivere".

Una storia di amore e di rispetto (ora incoraggiata dai risultati delle guide specializzate del vino), di legame e di pazienza: terribilmente forti, aggiungiamo, quando un posto si sceglie. Come ogni giorno fanno loro.

## IL PARTICOLARE

Lungo favorevole, gestione secondo l'agricoltura biologico-biodinamica

Qui dove i caratteristici terreni dell'Orvietano incontrano il clima degli alti colli del Trasimeno



## PIEGARO

Siamo nel comune di Piegario, il comune di Monteleone di Orvieto è a un passo e infatti questi sono i caratteristici terreni dell'Orvietano. Terreni che si uniscono al particolare clima degli alti colli del Trasimeno

dove la tramontana domina in inverno e il lago mitiga la calura estiva. Un mix che influisce sulle caratteristiche del vino. Pomario è un piccolo poggio di circa 10 ettari molto luminoso e isolato dal resto del territorio da un fitto bosco che lo circonda e che degrada verso il fondo valle fino al fiume Nestore, affluente del Tevere. La struttura del terreno ricco in scheletro ma con struttura scioltissima limo-argillosa, la continua illuminazione, e la presenza di fonti d'acqua, sono gli elementi fondamentali che hanno fatto di Pomario un luogo di elezione per lo stabilizzarsi di insediamenti agricoli sin dall'antichità. La presenza di una vecchia struttura colonica risalente ai primi anni del secolo XVII, di ulivi secolari e di una vec-



## LA FAMIGLIA

Una lunga passione col "tocco" di Susanna

## PIEGARO

La famiglia Spalletti Trivelli vanta una lunga tradizione legata al vino. Veneslao Spalletti Trivelli, senatore del Regno, con la moglie Gabriella Rasponi, nipote di Carolina Bonaparte, comprarono a fine ottocento un'azienda in Toscana dove il figlio Cesare, negli anni venti del novecento, iniziò la produzione di un Chianti molto rinomato. L'azienda fu poi venduta all'inizio degli anni settanta. Giangiacomo, nipote di Cesare, con la moglie Susanna d'Inzeo, figlia del campione di equitazione Raimondo, oltre a condurre l'azienda di Pomario, gestiscono Villa Spalletti Trivelli, lussuosa residenza d'epoca situata di fronte al Quirinale a Roma.

## L'ORO VERDE

Olio di grande qualità. Raccolta a mano e lavorazione in azienda



## PIEGARO

Olio. Olio di qualità. Qui troviamo un terreno e un clima favorevoli anche per la produzione dell'olio a cui viene dedicata grande cura.

"I terrazzamenti naturali che dall'apice della collina degradano verso il bosco - spiegano in azienda - sono l'habitat ideale per gli ulivi. Nonostante le storiche gelate sono ancora presenti, numerosi e perfettamente integri nonostante l'età secolare". Quindi il lavoro che è stato fatto è stato quello di integrazione e ripulitura. "Sono state aggiunte nuove piante al posto delle fallanze - dicono in azienda - e ripositonate alcune delle vecchie piante che erano completamente coperte dalla boscaglia. Questo ci ha permesso di ottenere un uliveto produttivo e sano".

Le principali varietà sono le classiche presenti in Umbria con predominio di Frantoio e Moraiolo, (70%) Leccino (25%) e impollinatori vari.

"Le tecniche colturali - viene specificato - sono le tradizionali in accordo con i dettami dell'agricoltura Biologica con allevamento a vaso, spollinatura e scacchiatura estive, inerbimento e concimazione organica localizzata". Per arrivare alla qualità massima la raccolta viene fatta a mano col solo ausilio di agevolatori soffici e particolare attenzione viene posta alla maturazione delle olive. Vengono infatti raccolte molto precocemente. Un altro dei segreti per mantenere tutto l'aroma e la qualità del frutto è che le olive vengono poi molite a freddo con sistema continuo. Questo viene fatto direttamente in azienda entro le prime tre ore dalla raccolta. "Si ottiene così un olio fruttato - spiegano ancora in azienda - che alla vista appare di un bel verde smeraldo. All'olfatto si apre deciso con note fruttate di oliva verde. Al gusto è equilibrato con forti toni di erba fresca; amaro e piccanti intensi ma armonici. Lascia un retrogusto piccante e un sapore di oliva fresca".