

RASSEGNA STAMPA

POMARIO

Conte Palletti Trivelli



**GENNAIO - DICEMBRE
2023**



**RASSEGNE STAMPA
ITALIANE**



cronachedigusto

GIORNALE ONLINE DI ENOGASTRONOMIA - DIRETTORE FABRIZIO CARRERA

05 GEN Pomario, la cantina umbra "dal sangue blu": "Il nostro amore per questo territorio"

Publicato in **L'azienda** il 05 Gennaio 2023



Lo staff di Pomario

di Marco Sciarrini

Le storie dei produttori di vino nascono a volte da casualità, da amore di un territorio, da scelte di vita o ritorno al passato.

Ed è quello che è avvenuto per l'Azienda Agricola Pomario quando, Giangiacomo Spalletti Trivelli e la moglie Susanna d'Inzeo, figlia del campione di equitazione Raimondo, giunsero a Pomario, nel comune di Piegaro, quasi per caso, mossi da un'idea di "Buen Retiro" in Umbria, per scappare dal caos della città di Roma. I coniugi arrivarono a Pomario, nelle campagne umbre, al confine con la Toscana, tra i colli Orvietani e il Lago Trasimeno, da una sola strada fatta di piccoli sassi bianchi, che si snoda attraverso un folto bosco. Il paesaggio intorno invisibile e il silenzio quasi irreali, fino a



cronachedigusto

GIORNALE ONLINE DI ENOGASTRONOMIA - DIRETTORE FABRIZIO CARRERA

che il bosco viene interrotto da una vecchia vigna, con forme anarchiche segnate dal tempo con filari vissuti di tante vendemmie, ulivi di forme irregolari, fino al casale rurale in pietra, non abitato da decenni. Questo fu il paesaggio nel quale si immersero i due visitatori, che da tempo avevano il desiderio di riprendere la tradizione familiare legata al, vino, risalente a fine Ottocento, quando Venceslao Spalletti Trivelli, senatore del Regno assieme alla moglie Gabriella Rasponi, nipote di Carolina Bonaparte, decisero di comprare un'azienda in Toscana dove successivamente il figlio Cesare, nonno di Giangiacomo, iniziò la produzione di un Chianti molto rinomato. I conti Giangiacomo e Susanna decisero di tornare a fare un sopralluogo a Pomario, in una limpida giornata di inverno e si innamorarono definitivamente di quel poggio molto luminoso ed isolato dal resto del territorio, a 500 metri sul livello del mare.



(Il casale con annessa cantina)

La fondazione dell'Azienda risale al 2005, con reimpianto dei vigneti e ristrutturazione integrale della tenuta con inizio delle prime sperimentazioni in cantina, grazie all'aiuto di Federica De Santis, agronoma, e Mery Ferrara, enologa. La prima vinificazione a Pomario, nel 2009, venne fatta nella rimessa degli attrezzi: un tonneau di Sangiovese e una barrique di Trebbiano e Malvasia: i



cronachedigusto

GIORNALE ONLINE DI ENOGASTRONOMIA - DIRETTORE FABRIZIO CARRERA

futuri Sariano e Arale. Da questi si capì da subito il potenziale dei vini e del territorio. Nel 2010 la vinificazione si ripeté con le medesime quantità, e si iniziò a partecipare ai primi concorsi con tanti premi. Oggi sono 230 gli ettari complessivi di cui 9 a vigneto dei quali 4 a Pomario, suddivisi tra Vigna Vecchia, Vigna Nuova, entrambe con uve Sangiovese, Trebbiano e Malvasia con l'aggiunta di 3.000 metri di un clone bordolese di Merlot, e "Le Terrazze", 8.000 metri di terrazzamenti impiantati con Sauvignon Blanc e Riesling renano, dedicati alla produzione di vino muffato. Altri 5 ettari di vigna sono stati realizzati nel secondo Poggio confinante con Pomario, suddivisi in 4 vigneti: Il ventaglio, la Selva piana e il Ghiro, tutti con forte pendenza, prevalentemente sassosi, dedicati alle uve bianche Grechetto e Trebbiano, oltre a piccole quantità di Vermentino, Incrocio Manzoni e Chardonnay. A questi si aggiunge la Radura, un unico appezzamento pianeggiante di 2 ettari e mezzo circondati dal bosco con terreno molto fresco, dedicato alle uve Rosse di Sangiovese, con l'aggiunta di piccole quantità di Ciliegio, Malvasia Nera, Foglia tonda, Colorino e Alicante. con vigneti di età da 2 a 60 anni. Il terreno è ricco in scheletro ma con struttura sciolta limo-argillosa, tutti i vigneti sono situati in poggi con illuminazione intensa e continua. L'export è tra il 15 e il 20% maggiormente verso Germania, Belgio, Olanda, UK, il resto nel mercato Italiano.



(La bottaia)



cronachedigusto

GIORNALE ONLINE DI ENOGASTRONOMIA - DIRETTORE FABRIZIO CARRERA

“I vini buoni sono tantissimi - racconta Giangiacomo Spalletti Trivelli - noi cerchiamo di dare ai nostri vini personalità, legando la produzione ad un filo conduttore che parla di questo territorio. Amiamo questo posto e vogliamo che i nostri prodotti trasmettano l'amore per questa terra”. Nel 2011 fu la volta dell'olio di Pomario, che ottenne il certificato biologico. Allora le olive venivano portate a fine giornata in un frantoio non lontano. Per esaltare ancor più la qualità di questo prodotto, venne acquistato un piccolo frantoio che consentiva di frangere le olive entro un paio d'ore dalla raccolta. Da allora la qualità dell'olio extravergine di Pomario è stata più volte ricompensata negli anni da importanti riconoscimenti. L'energia utilizzata per la produzione di olio e vino proviene da un avanzato sistema geotermico e dall'uso del fotovoltaico che, oltre ad abbattere i consumi, hanno un limitato impatto ambientale sull'intero ecosistema. La filosofia Aziendale non poteva che prevedere che i vigneti seguissero un regime agronomico a conduzione biologica e biodinamica. La degustazione ha visto i vini:

Arale Umbria Bianco biologico Igt 2020



Uvaggio, Trebbiano e Malvasia. Proveniente da una vigna costituita da antiche varietà di Trebbiano e Malvasia recuperate dal vecchio vigneto, di circa 50-55 anni alcune delle quali sono a piede franco, che convivono insieme ai loro recenti cloni. Attenta selezione in vigna, il mosto viene lasciato in macerazione con le bucce fino ad alzata di cappello, successivamente vengono pressate e messe a fermentare in barriques con l'inoculo di lieviti autoctoni, unici interventi sono dei bâtonnage giornalieri, la prima sfecciatura grossolana avviene solo al termine delle fermentazioni alcolica e malolattica. Si procede poi con ulteriori quattro pulizie annuali in



cronachedigusto

GIORNALE ONLINE DI ENOGASTRONOMIA - DIRETTORE FABRIZIO CARRERA

maniera da ottenere un vino pulito e pronto per l'imbottigliamento dopo una leggerissima filtrazione. Colore giallo dorato intenso e luminoso, al naso intenso con note floreali di fiori gialli di gelsomino e fruttato con sensazioni agrumate, al palato avvolgente con bella freschezza sapida sulle note fruttate agrumate e floreali che si protraggono in un lungo finale sapido.

Batticoda Umbria Bianco biologico Igt 2020



Grechetto e altre varietà a bacca bianca locali. Proveniente da un vigneto scosceso, sassoso e assolato, dove già a fine agosto le uve manifestano i profumi caratteristici di questo vitigno, dopo la raccolta manuale le uve vengono diraspate e immediatamente pressate. Segue il travaso in acciaio dove la fermentazione avviene liberamente. Con le temperature invernali il vino matura e si chiarifica senza l'ausilio di prodotti di origine animale. Imbottigliato a fine inverno dopo una leggera filtrazione. Colore giallo paglierino tenue, al naso fruttato con pesca bianca e floreale con note di biancospino, fiori di campo, salvia, al palato sorso fresco e sapido con grande scorrevolezza di beva, tornano le note olfattive con un finale sapido.

Rondirose Umbria Rosato biologico Igt 2019





cronachedigusto

GIORNALE ONLINE DI ENOGASTRONOMIA - DIRETTORE FABRIZIO CARRERA

Uvaggio, Merlot, Sangiovese, Ciliegiolo. Uve vengono raccolte quando ancora l'acidità è sostenuta e la buccia ha appena cominciato a cedere il colore. Pressatura e macerazione per poche ore a temperatura controllata ed in parte salassate. Fermentazione con lieviti autoctoni in acciaio, alcuni travasi e una leggera filtrazione prima di venire imbottigliato. Colore rosa tenue luminoso, al naso fruttato di amarena e fragoline ciliegie, con note floreali di rosa canina, fiori di pesco e gerani leggera speziatura di caffè, al palato fresco su note dolci fruttate con piacevole persistenza con chiusura sapida.

Rubicola Umbria Rosso biologico Igt 2020



Proviene principalmente da uve Sangiovese con aggiunta di Merlot e altri vitigni tipici del centro Italia, frutto di una vendemmia precoce. Dopo la vendemmia il mosto viene lasciato fermentare naturalmente a contatto con le bucce per un lungo periodo, rinfrescato di tanto in tanto solo da qualche *dèlestage*. Una volta svinato matura in vasche di acciaio. Il freddo invernale ne facilita la chiarifica senza l'ausilio di prodotti di origine animale e l'imbottigliamento avviene ad inizio primavera. Colore rubino vivace, al naso eleganti note fruttate fragola, lampone, arancia sanguinella e bergamotto, sentori floreali di rosa canina e violetta, al palato sorso pieno, fresco con buona acidità e tannino in equilibrio di ottima trama finale persistente sulle note fruttate e floreali olfattive.

Sariano Umbria Rosso biologico Igt 2018



cronachedigusto

GIORNALE ONLINE DI ENOGASTRONOMIA - DIRETTORE FABRIZIO CARRERA



100% Sangiovese. Allevato in vecchie vigne di oltre 40 anni. Uve selezionate con potatura a bassa produzione e diradamenti selettivi, fermentazione spontanea a temperatura controllata, con lieviti autoctoni in vasche di acciaio da 25 ettolitri, al termine della fermentazione e della prolungata macerazione segue passaggio in botti di rovere da 25 ettolitri con fermentazione malolattica, rimane nel legno insieme alle fecce fino a marzo dell'anno successivo. Dopo il primo travaso il vino torna nel legno nel quale rimane fino al momento dell'imbottigliamento che avviene dopo una leggera filtrazione. Colore rosso rubino intenso, al naso complesso con note fruttate con ciliegia e prugna matura, piccoli frutti rossi ribes e lampone, leggere sensazioni di arancia rossa, e speziate dolci chiodi di garofano e cannella, al palato sorso succoso, con bella acidità e tannino presente ma già avviato alla nobiltà, tornano le sensazioni fruttate olfattive con un lungo finale.



Pomario vini di territorio

7 ORE AGO by CAMILLA GUIGGI



Pomario è un piccolo poggio umbro, luminoso ed isolato circondato da un fitto bosco al confine con la Toscana. Un'Azienda che nasce nel 2004, quasi per caso, quando **Giangiaco Spalletti Trivelli e la moglie Susanna** cercavano un luogo tranquillo in Umbria. Una proprietà tutta da ristrutturare che custodisce una vecchia vigna di 1 ettaro e mezzo, quasi dimenticata. Scatta, così, la voglia di produrre o "riprodurre" vino, perché la famiglia ha una lunga tradizione in campo enologico.



Pomario

«I vini buoni sono tantissimi. **Noi cerchiamo di dare ai nostri vini personalità**, legando la produzione ad un filo conduttore che parla di questo territorio. Amiamo questo posto e vogliamo che i nostri prodotti trasmettano l'amore per questa terra». Giangiaco Spalletti Trivelli. **A Pomario niente è stato cancellato, tutto è stato rinnovato**. La cantina è nata dalla ristrutturazione della vecchia rimessa degli attrezzi, concepita con modernità, conservando però lo stile del casale e riutilizzando, dove possibile, i materiali originali. L'oliveto ed il vigneto, se pur abbandonati da qualche anno, sono stati recuperati e restaurati insieme al rudere dell'antico casale. Il rispetto del territorio e l'attenzione agli equilibri ambientali sono state le linee guida della rinascita di Pomario.

I conti Spalletti Trivelli, avendo intuito le potenzialità di questo "agro ecosistema" incontaminato e di eccezionale rarità, hanno deciso di adottare un sistema di agricoltura biologico-biodinamica, al fine di mantenere inalterati gli equilibri naturali. Una scelta dettata dalla naturale conformazione del territorio, ove i vigneti sono posizionati in radure circondate da boschi, ad altitudini vantaggiose.



L'angolo del gusto
en rose



Pomario

Oggi Pomario conta 9 ettari vitati, 5 a bacca nera e 4 a bacca bianca. Sei le etichette in produzione e una settimana, un Sangiovese Riserva, in fase di affinamento.

Etichette legate al territorio

A Milano, presso il ristorante Il Liberty, Federica De Santis l'agronoma e Andrea Spalletti Trivelli hanno guidato una degustazione che ha visto protagoniste le 6 etichette di Pomario; ogni vino ha un nome legato o un richiamo al territorio.



Federica De Santis e Andrea Spalletti Trivelli



Rondirose Umbria Rosato IGT 2022: ottenuto da Merlot 70%, Sangiovese 20% e Cilieggiolo 10%. Le uve vengono raccolte quando ancora l'acidità è sostenuta, in parte messe in pressa (Merlot e Cilieggiolo) e lasciate macerare per poche ore ed in parte salassate. Si ispira alle rondini che volano sui roseti della tenuta. Al naso profumi freschi, floreali e fruttati, rosa canina, fiori di ciliegio, mela rossa, ribes e leggere speziature. In bocca è fresco, morbido e il finale regala una piacevole sensazione sapida.

Batticoda Umbria Bianco IGT 2021: Grechetto 80% e una piccola percentuale di vitigni a bacca bianca. Batticoda nome comune della Ballerina Bianca, che con le sue movenze sinuose si fa strada tra i campi di vite. Al naso note floreali, biancospino, fiori bianchi di campo, erba appena tagliata e macchia mediterranea. In bocca è giovane, fresco e gradevole, con una discreta mineralità e di pronta beva.

Arale Umbria Bianco IGT 2020: Trebbiano 80% e Malvasia 20%, primo vino bianco dell'azienda con l'annata 2009. Il nome deriva dal monte che sovrasta la vigna storica, di almeno 50 anni di età, piantata a Trebbiano e Malvasia, reimpiantata nelle parti mancanti con i cloni della vigna madre. Il bouquet regala sentori variegati di cedro candito, papaia, spezie dolci, camomilla, nocciola tostata, accenni minerali e di zafferano. In bocca è fresco, avvolgente e con un finale lungo e minerale. Sicuramente un vino di grande carattere.

Rubicola Umbria Rosso IGT 2020: il nome deriva dal latino Rubecula, pettirosso. Color rosso vivo, frutto di una vendemmia precoce, di Sangiovese 80% e Merlot. Al naso presenta un aroma fresco dai sentori di ciliegia nera, mora, viola, rosa canina e tocchi vegetali, al gusto, fresco, morbido, tannino ben presente con ritorno di frutti rossi.

Sariano Umbria Rosso IGT 2018: Sangiovese in purezza di vecchie vigne di oltre 40 anni di età. Prende il nome dal Castello di Sariano risalente al 300-400, di proprietà della famiglia. Un bouquet deciso, regala note agrumate, arancia amara, ferroso e frutta nera, carruba e liquirizia, il sorso è diretto, importante, strutturato e avvolgente. I tannini sono dolci ed eleganti, al retrogusto tornano i richiami fruttati.



L'angolo del gusto
en rose



Pomario vini

Il Muffato delle Streghe Umbria Bianco Passito IGT 2019: fortemente voluto dalla mamma di Andrea Spalletti Trivelli, ottenuto da grappoli attaccati dalla muffa nobile del vigneto delle streghe impiantato nel 2010, nelle cui vicinanze scorre un ruscello che crea le condizioni ideali per lo sviluppo della Botrytis Cinerea. I vitigni utilizzati sono Riesling Renano e Sauvignon Blanc. Un vino piacevole dai sentori di frutta tropicale e accenni di zafferano, frutta secca e pesca melba, il sorso armonico, speziato, con una bella freschezza e con persistente finale agrumato.

I vini di Pomario sono vini con una decisa personalità, il cui filo conduttore è il legame con il territorio, che ritroviamo in ogni calice che sia rosso o bianco. Non ci resta che attendere la settima etichetta: il Sangiovese Riserva.



GOOD MOOD

CityLightsNews



L'Umbria vinicola nella collezione della Tenuta P...

12
MAR
2023

L'Umbria vinicola nella collezione della Tenuta Pomario

Articolo di: **Fabiano Guatteri**

Giangiaco Spalletti Trivelli e la moglie **Susanna d'Inzeo**, nel 2004 arrivarono a **Pomario**, non lontano da Monteleone di Orvieto, una tenuta con 50 ettari dei quali 40 boschivi, con una casa che per quanto fosse in cattive condizioni, presentava le forme architettoniche integre. La località piacque ai coniugi in quanto corrispondeva alla loro idea di *buen retiro* e al tempo stesso rappresentava un luogo tranquillo e confortevole dove trascorrere in futuro gli anni della vecchiaia e pertanto decisero di acquistarla. Di fatto la tenuta, divenne azienda vinicola, oltre che olearia, anche perché **Giangiaco Spalletti** appartiene a una famiglia che produceva vino dalla fine dell'Ottocento nella zona del Chianti e da qui in altre zone della Toscana. Per cui fu come riprendere una tradizione cui era intessuto.

A raccontarlo il figlio **Andrea Spalletti Trivelli**, che insieme con **Federica De Santis** (entrambi nella foto 2) l'agronoma della **Pomario**, in occasione di un press lunch organizzato dall'agenzia di comunicazione **PR Comunicare il vino** al ristorante **Illiberty Milano**, ha presentato la collezione delle sei etichette della Maison (foto 1).

L'Azienda

La genesi

Andrea spiega che *"nel rimettere a posto la tenuta, che sta nel cuore dell'Umbria quasi in odor di Toscana, a 35 chilometri da Montepulciano, Montalcino e Pienza"*, si imbarcarono in una vigna di un ettaro e mezzo abbandonata dagli anni sessanta che il padre decise di metterla in produzione. Inizialmente conferì le uve alla cantina sociale locale per ottenere un vino che però non era entusiasmante, e nel frattempo acquistò altre quote di terreno. Ed è allora che entrò a far parte dello staff **Federica De Santis** quale agronoma, che introdusse in azienda un'altra professionista chiave, l'enologa **Mery Ferrara**.





GOOD MOOD

CityLightsNews

La storia

"Quando arrivai a **Pomario** era presente una vecchia vigna che il consulente che mi aveva preceduto aveva suggerito di abbattere. Si trattava di un vigneto pluridecennale che, nonostante fosse abbandonato, era ancora in ottimo stato, e non mi sembrava che fosse il caso di smantellare. Ci accorgemmo subito del potenziale delle viti che erano lì, ossia sangiovese, trebbiano, e malvasia. Pertanto decidemmo di potenziare ciò che era già presente clonando le viti migliori" così da mettere a dimora un nuovo vigneto di 2 ettari.



E **Pomario**, in una crescita costante, dall'ettaro e mezzo di terreno vitato originario oggi dispone di nove ettari di vigneto, e di una cantina supervisionata quotidianamente dall'agronoma e dall'enologa, con una produzione che da qualche migliaio di bottiglie è arrivata a quasi 40 mila bottiglie, articolata in sei etichette.

"Questa realtà" spiega **Andrea Spalletti Trivelli** "è rappresentativa di una regione tra le più sottovalutate del centro nord italiano e tra le meno che però ha ancora da dire e da offrire. Pomario ha contribuito alla rinascita di una regione che può dare ancora tanto alla storia del vino italiano". La conduzione dell'azienda è ecologica e la combinazione dell'altitudine media di circa 550 metri slm e della felice esposizione conferisce ai vini qui prodotti freschezza quando non eleganza.

La collezione

Rondirose Umbria Rosato IGT 2022 (foto 3)





GOOD MOOD

CityLightsNews

Inizialmente prodotto con l'80% di uve merlot e il 20 % di sangiovese, negli anni è stato incluso il cilieggiolo che in futuro potrà avere maggiore spazio. Merlot e cilieggiolo sono messi in pressa e lasciati macerare poche ore a temperatura controllata, mentre il sangiovese è *salassato*. La fermentazione è svolta in acciaio utilizzando lieviti autoctoni. Il vino è successivamente travasato, leggermente filtrato e imbottigliato.

Note gustative

Colore cerasuolo chiaro.

Profumo è floreale e si riconoscono la rosa canina e i fiori di pesco.

In bocca è fresco, fruttato con finale sapido.

Batticoda Umbria Bianco IGT 2021 (foto 4)

È prodotto con uve in prevalenza grechetto (80%) completate con chardonnay, trebbiano e malvasia. Dal 2022 l'uvaggio contempla oltre al grechetto unicamente il 20% di chardonnay. La tendenza è produrre Batticoda solo con grechetto. Le uve, vendemmiate dopo il 15 settembre, sono pressate e tenute brevemente al freddo. La fermentazione in acciaio sino al 2021 era innescata con lievito biologico mentre dal 2022 è utilizzato lievito autoctono. Il vino è chiarificato senza utilizzare prodotti di origine animale. È quindi imbottigliato senza essere filtrato.

Note gustative

Colore giallo paglierino.

Al naso tenui ricordi di pesca e pronunciati profumi floreali, di fiori bianchi come il biancospino.

In bocca è secco, con una piacevole tensione acidula accompagnata da sapidità.

Arale Umbria Bianco IGT 2020 (foto 5)

Nasce da uve trebbiano 80% completate da malvasia. Dopo la pressatura il mosto è lasciato macerare sulle bucce a bassa temperatura, circa a 4 °C, per un periodo che varia da 7 a 15 giorni, poi si lascia alzare la temperatura e quando partono i lieviti che sono presenti e si alza il cappello, la massa è pressata e svinata e la fermentazione prosegue in barrique con i lieviti naturali dove viene svolta lentamente per una durata di quasi due mesi anche perché il locale in cui sono disposti i legni è fresco. Il vino affina un anno in bottiglia. Per l'annata 2022, per far fronte all'aumentata quantità, è stata utilizzata una botte da 25 hl tostata lievemente. Il vino è imbottigliato dopo una leggerissima filtrazione.





GOOD MOOD

CityLightsNews

Note gustative

Colore giallo paglierino carico che vira all'oro antico.

Al naso profumi di frutta estiva e fiori di gelsomino e di acacia cui si uniscono sentori speziati.

Gusto fresco, sapido, salino, con note agrumate di mandarino e floreali d'acacia con mineralità finale.

Sariano Umbria Rosso IGT 2018 (foto 6)

Sariano è il primo vino prodotto da Pomario e nasce dalla vigna più vecchia, unicamente da uve sangiovese. Il mosto fermenta utilizzando il pied de cuve, ossia uno starter della fermentazione con lieviti indigeni, e macera sulle bucce per un tempo prolungato che può durare da 25 a 45 giorni; dopo la svinatura è travasato in botti da 25 ettolitri dove viene elevato per 22 mesi quindi è imbottigliato previa leggera filtrazione.

Note gustative

Colore rosso rubino intenso.

Al naso si evidenziano le caratteristiche del sangiovese con ricordi dichiarati di frutta rossa estiva a partire dalla prugna e dalla ciliegia, cui si uniscono sfumature boisé e speziate.

In bocca il sorso è scorrevole con tannini levigati; vi è corrispondenza con quanto colto in fase olfattiva, e alle note fruttate si uniscono ricordi speziati.

Rubicola Umbria Rosso IGT 2020 (foto 7)

L'uva prevalente è il merlot con una quota che oscilla tra il 70 e l'80% completate con il sangiovese salassato per produrre Rondirose. In futuro la parte di merlot diminuirà e sarà sostituita da malvasia nera, canaiolo, colorino. Dopo la vendemmia il mosto è lasciato macerare sulle bucce a lungo, con *délestage*. Una volta svinato matura in vasche di acciaio e si chiarifica grazie al freddo invernale senza l'utilizzo di prodotti di origine animale. E poi imbottigliato tra fine inverno e inizio di primavera.

Note gustative

Colore rosso rubino.

Profumo con note di frutti rossi, agrumate di bergamotto e floreali di rosa canina e violetta.

In bocca la freschezza bilancia la presenza tannica garbata, ma presente; si riconoscono sentori fruttati e floreali.





GOOD MOOD

CityLightsNews

Muffato delle Streghe Umbria Bianco dolce IGT 2019 (foto 8)

Il vino è stato fortemente voluto da **Susanna d'Inzeo**. Ma per produrre un muffato, ossia un vino da uve attaccate dalla **Botrytis cinerea**, la muffa nobile, occorrono condizioni ambientali particolari, con presenza di umidità.

Pertanto agronomo e parte dello staff hanno perlustrato il territorio alla ricerca del luogo idoneo. Dopo una ricerca di due anni, è stato individuato un terreno in forte pendenza, praticamente una scarpata, di poco meno di un ettaro, che scendeva verso il bosco ai cui piedi scorreva un piccolo ruscello, la cui umidità risaliva formando la nebbia, habitat ideale per lo sviluppo della botrite.

Essendo il terreno scosceso, è stato necessario terrazzarlo per poi piantarlo nel 2010 con uve **sauvignon** e riesling **renano**. Queste sono vendemmiate a scalare a partire da fine settembre quando appaiono le prime muffe, raccogliendo solo l'uva attaccata al 50% dalla botrite, che è man mano pressata e il mosto viene conservato al freddo sino al raggiungimento della massa totale ossia ai primi di novembre. Parte allora la fermentazione; successivamente il vino ottenuto è travasato in caratelli da 120 litri dove rimane 24 mesi per essere poi imbottigliato nel formato 500 ml.

Note gustative

Colore giallo brillante.

Profumi di miele, frutti canditi e caramello.

In bocca è suadente, avvolgente, con note mielate di spezie e di caramello.



**GUSTO
H24**

Tenuta Pomario, gli aristocratici del vino



Di Mariella Belloni
MAR 6, 2023



Il vino racconta la storia di famiglia e s'intreccia con quella della sua terra, dei suoi vigneti e dei suoi vini

La cantina Pomario è stata concepita con modernità, conservando però lo stile di un antico casale, **nel rispetto del territorio e l'attenzione agli equilibri ambientali.**

Iniziata nel 2005, **Pomario è una giovane realtà vitivinicola, a conduzione familiare con i conti Spalletti insieme ai figli Andrea e Raimonda, che si trova in provincia di Perugia** nel comune di Piegara in prossimità di Monteleone di Orvieto, nella zona di confine tra la Toscana e due importanti areali Umbri: quello dei colli Orvietani e quello dei colli del Trasimeno e gode di un clima particolarmente favorevole per la coltivazione della vite.



"Aristocratici" in quanto la famiglia **Spalletti Trivelli** discende direttamente da Venceslao Spalletti Trivelli – Rasponi, nipote di Carolina Bonaparte, quali avi e detentori della proprietà dall'inizio del 1900. Fin da allora la famiglia ha bene espresso un'imprenditoria femminile che ora vede in cantina donne nei ruoli tecnici con l'enologo Mery Ferrara e l'agronomo Federica De Santis.

La cantina tutta Bio al femminile

L'**azienda agricola Pomario** nasce da un'idea della famiglia Spalletti Trivelli, da sempre legata alla produzione di vino, che nel 2004 decisero di ristrutturare il rudere in cui adesso si trova la cantina, dopo averne intuito le potenzialità. Il casale di Pomario, infatti, è circondato da 50 ettari di verde incontaminato, di cui 40 di bosco, che i conti Spalletti Trivelli hanno deciso di gestire secondo i dettami dell'**agricoltura biologica e biodinamica**, mantenendo inalterati gli equilibri naturali. Con una produzione di circa **40mila bottiglie annue**, la cantina dell'**azienda Pomario** annovera nella sua produzione **vini fortemente legati al territorio** come l'**Umbria IGT**, nella tipologia bianco e rosso.

A Pomario si arriva da una sola strada fatta di piccoli sassi bianchi, che si snoda attraverso un folto bosco. Il paesaggio intorno è invisibile e il silenzio quasi irrealmente trascende l'immanenza. Il bosco viene interrotto da una vecchia vigna, con anarchiche forme segnate dal tempo di filari vissuti, memori di infinite vendemmie. Avvolti nella nebbia degli ulivi, tronchi irregolari, afferrano la terra, imprigionandola tra i rami. Si giunge così al casale dalle linee architettoniche perfettamente integre e dai tagli precisi di pietra; un "archetipo" di casa rurale, non abitata da decenni, ma pronta a riprendere vita.

Da tempo il conte Giangiacomo aveva il desiderio di riprendere la tradizione familiare legata al vino, risalente a fine Ottocento. Venceslao Spalletti Trivelli, senatore del Regno assieme alla moglie Gabriella Rasponi, nipote di Carolina Bonaparte, decisero di comprare un'azienda in Toscana dove successivamente il figlio Cesare, nonno di Giangiacomo, iniziò la produzione di un Chianti molto rinomato. Chi lo ha bevuto, ancora si ricorda chiaramente e con molto piacere, il Chianti Spalletti, prodotto fino ai primi anni '70.

I conti Giangiacomo e Susanna decisero di tornare a fare un sopralluogo a Pomario, in una limpida giornata d'inverno e si innamorarono definitivamente di quel poggio molto luminoso ed isolato dal resto del territorio, elevato a 500 metri sul livello del mare, dove il panorama si perde verso l'infinito.

**GUSTO
H24**

Il sogno di un casale in collina, nella quiete della natura, dove la coltivazione non è solo passione ma esercizio di pazienza da costruire giorno per giorno, stava prendendo forma.

Reimpiantoarono i vigneti, ristrutturarono integralmente la tenuta e iniziarono le prime sperimentazioni in cantina, grazie all'aiuto di Federica De Santis, agronoma, e Mery Ferrara, enologa.

La prima vinificazione a Pomario, nel 2009, venne fatta nella rimessa degli attrezzi: un tonneau di Sangiovese e una barrique di Trebbiano e Malvasia: i futuri Sariano e Arale. Da questi si capì subito il potenziale dei vini e del territorio.

Nel 2010 la vinificazione si ripeté con le medesime quantità. Qualcuno consigliò di inviare dei campioni al concorso di Decanter e Sariano, che con grande sorpresa, vinse la medaglia d'argento. Da allora Sariano non ha mai lasciato la medaglia, destreggiandosi sempre tra il bronzo e l'argento, ai Decanter World Wine Awards.

Nel 2011 fu la volta dell'olio di Pomario, che ottenne il certificato biologico. Allora le olive venivano portate a fine giornata in un frantoio non lontano. Per esaltare ancor più la qualità di questo prodotto, venne acquistato un piccolo frantoio che consentiva di frangere le olive entro un paio d'ore dalla raccolta. Da allora la qualità dell'olio extravergine di Pomario è stata più volte ricompensata negli anni da importanti riconoscimenti come le 3 foglie del Gambero Rosso, le 5 gocce di Bibenda e, in ambito internazionale, con una medaglia d'argento al Concorso internazionale di Parigi AVPA.

Ritorna così la storia del poggio di Pomario, che grazie a Giangiacomo Spalletti Trivelli e Susanna d'Inzeo ha ripreso vita: quel luogo nelle campagne umbre, al confine con la Toscana, tra i colli Orvietani e il Lago Trasimeno, che oggi è l'Azienda Agricola Pomario, di 230 ettari complessivi di cui 9 ettari a vigneto nel poggio incantato, suddivisi tra Vigna Vecchia, Vigna Nuova, entrambe con uve Sangiovese, Trebbiano e Malvasia con l'aggiunta di 3000 metri di un clone bordolese di Merlot, e "Le Terrazze", 8000 metri di terrazzamenti impiantati con Sauvignon Blanc e Riesling renano, dedicati alla produzione di vino muffato.

*«I vini buoni sono tantissimi. Noi cerchiamo –afferma **Giangiacomo Spalletti Trivelli**– di dare ai nostri vini personalità, leggendo la produzione ad un filo conduttore che parla di questo territorio. Amiamo questo posto e vogliamo che i nostri prodotti trasmettano l'amore per questa terra».*



Ogni vino ha un nome legato al territorio, con attenzione anche ai piccoli volatili protagonisti della scena faunistica del luogo.

Rondirose, il rosé da uve di Sangiovese, Merlot e una piccola percentuale di Ciliegolo, è ispirato alle rondini che volano sui roseti della tenuta.

Batticcoda, da uve Grechetto e una piccola percentuale di vitigni a bacca bianca, è il nome comune della Ballerina Bianca, che con le sue movenze sinuose si fa strada tra i campi di vite.

Rubicola deriva dal latino Rubecula, che significa pettrosso. Questo vino dal colore rosso vivo, frutto di una vendemmia precoce, nasce da uve di Sangiovese e Merlot.

Arale invece, è il nome del monte che sovrasta la vigna storica, di almeno 50 anni di età, piantata a Trebbiano e Malvasia. Questa è stata reimpiantata nelle parti mancanti con i cloni dalla vigna originaria.

Il filo conduttore della storia e della filosofia dei conti **Spalletti Trivelli** abbraccia quella di Sariano, un Sangiovese in purezza, che nasce dalle vecchie vigne di oltre 40 anni di età. Questo prende il nome di una proprietà di famiglia del 300-400 in provincia di Rovigo, Castello Di Sariano appunto, utilizzato dagli estensi come casino di caccia.

Una nota a sé merita il **Muffato delle Streghe**. Voluto fortemente dalla contessa Susanna d'Inzeo, incoraggiata dallo staff femminile dell'azienda (le Streghe di Pomario), l'enologa Mery Ferrara e l'agronoma Federica De Santis.

Un nome particolare per un vino speciale: un nettare alcolico ottenuto grazie alla muffa nobile, **Botrytis Cinerea** che cresce benissimo nel vigneto delle streghe. Impiantato nel 2010, con le sue terrazze degradanti verso il bosco, si presta, in modo particolare, grazie alle viti di Riesling e Sauvignon Blanc, alla produzione di questo vino. In autunno, infatti, la nebbia rimane ferma nelle terrazze fino alla tarda mattinata, creando un'atmosfera "stregata" e dirada lentamente verso il bosco, lasciando spazio a pomeriggi assolati e ventilati.

Lasciamoci sedurre dai vini, dall'**Olio Evo** e dall'**esclusivo Muffato**, presentati al ristorante Il Liberty e raccontati dalle donne che li creano:

Rondirose Umbria Rosato biologico I.G.T. 2022

Uvaggio, Merlot (70%), Sangiovese (20%), Ciliegolo (10%). Le uve, impiantate nella zona più soleggiata e ventilata dell'azienda, vengono raccolte quando ancora l'acidità è sostenuta e la buccia ha appena cominciato a cedere il colore. Pressatura e macerazione per poche ore a temperatura controllata ed in parte salassate.

La fermentazione ad opera dei lieviti autoctoni procede in acciaio, alcuni travasi e una leggera filtrazione prima di venire imbottigliato. Colore rosa tenue luminoso, al naso fruttato di amarena e fragoline, ciliegie, con note floreali di rosa canina, fiori di pesco e gerani leggera speziatura di caffè, al palato fresco su note dolci fruttate con lodevole persistenza e chiusura sapida.

Batticcoda Umbria biologico I.G.T. 2021



Grechetto e altre varietà a bacca bianca locali. Proveniente da un vigneto scosceso, sassoso e assolato, dove già a fine agosto le uve manifestano i profumi caratteristici di questo vitigno, dopo la raccolta manuale le uve vengono diraspate e immediatamente pressate. Segue il travaso in acciaio dove la fermentazione avviene liberamente.

Con le temperature invernali il vino matura e si chiarifica senza l'ausilio di prodotti di origine animale. Imbottigliato a fine inverno dopo una leggera filtrazione. Colore giallo paglierino tenue, al naso fruttato con pesca bianca, vira poi verso note di biancospino, fiori di campo, salvia. Il sorso è fresco, agile, con grande scorrevolezza di beva, tornano le note olfattive con un finale sapido.

Arale Umbria Bianco biologico I.G.T. 2020

Uvaggio, Trebbiano (80%) e Malvasia (20%). Sicuramente una perla dell'azienda. Proveniente da una vigna costituita da antiche varietà di Trebbiano e Malvasia, recuperate dal vecchio vigneto dismesso di circa 50-55 anni. La raccolta avviene la mattina presto nel mese di ottobre. Il mosto viene lasciato in macerazione con le bucce fino ad alzata di cappello, successivamente vengono pressate e messe a fermentare in barriques con l'inoculo di lieviti autoctoni.

Gli unici interventi effettuati sono dei batonage giornalieri, la prima sfecciatura grossolana avviene solo al termine delle fermentazioni alcolica e malolattica. Si procede poi con ulteriori quattro pulizie annuali in maniera ad ottenere un vino pulito e pronto per l'imbottigliamento dopo una leggerissima filtrazione. Colore giallo dorato intenso e luminoso, il profilo olfattivo è intenso con note floreali di fiori gialli di gelsomino e fruttato con sensazioni agrumate, al palato avvolgente, si fa strada con bella freschezza sapida che rendono coinvolgente la beva.

Rubicola Umbria Rosso biologico I.G.T. 2020

Proviene principalmente da uve Sangiovese (80%) con aggiunta di Merlot (20%), frutto di una vendemmia precoce. Dopo la vendemmia il mosto viene lasciato fermentare naturalmente a contatto con le bucce per un lungo periodo, rinfrescato di tanto in tanto solo da qualche délestage. Una volta svinato matura in vasche di acciaio. Il freddo invernale ne facilita la chiarifica senza l'ausilio di prodotti di origine animale e l'imbottigliamento avviene ad inizio primavera.

Colore rubino vivace, al naso eleganti note fruttate fragola, lampone, arancia sanguinella e bergamotto, sentori floreali di rosa carina e violetta, al palato la freschezza domina il sorso con buona acidità e tannino in equilibrio di ottima trama finale persistente sulle note fruttate e floreali olfattive.

Sariano Umbria Rosso biologico I.G.T. 2018

100% Sangiovese. E' un vino molto elegante che esprime alla perfezione il territorio di provenienza situato tra i colli del Lago Trasimeno e i colli Orvietani. Coltivato in vecchie vigne di oltre 40 anni. Uve selezionate con potatura a bassa produzione e diradamenti selettivi, fermentazione spontanea a temperatura controllata, con lieviti autoctoni in vasche di acciaio da 25 ettolitri, al termine della fermentazione e della prolungata macerazione segue passaggio in botti di rovere da 25 ettolitri con fermentazione malolattica, rimane nel legno insieme alle fecce fino a marzo dell'anno successivo.

Dopo il primo travaso il vino torna nel legno nel quale rimane fino al momento dell'imbottigliamento che avviene dopo una leggera filtrazione. Colore rosso granato, al naso complesso con note fruttate con ciliegia e prugna matura, piccoli frutti rossi ribes e lampone, leggere sensazioni di arancia, chiodi di garofano e cannella su di un tappeto di sottobosco. Deciso e aromatico dal retrogusto fruttato e con sentore deciso di chiodo di garofano che accompagna la tannicità del vino. Chiusura duratura e coerente con una sottile scia amaricante.

Muffato delle Streghe Umbria Bianco Passito I.G.T. 2019

Varietà: Riesling e Sauvignon Blanc. Affinamento in legno per circa 3 anni.

Dulcis in fundo, il lato dolce del vino è affidato al Muffato delle "streghe" biologico, seducente veste dorata di luminosa vivacità, sentori di miele di acacia, albicocca candita, spezie e caramello sono dovuti alla muffa nobile (*Botrytis Cinerea*) che si forma sulle uve, avvolte nella nebbia autunnale. Un delizioso vino da dessert perfetto in combinazione con foie gras e formaggi stagionati piccanti che riposa in legno per due, tre anni. Colore giallo dorato brillante. Al palato è armonico, ben strutturato, ricco e avvolgente, speziato e dal persistente finale agrumato.

Questa linea di vini di gran classe ed eccezionale raffinatezza, che rappresentano alla perfezione la ricchezza enologica di Pomario, si abbinano divinamente alle creazioni del talentuoso chef patron de Il Liberty, Andrea Provenzani: Tartelletta calda allo stracchino con mortadella e pistacchi, Risotto alla Milanese, midollo e liquirizia, Petto di faraona al Marsala e fave di cacao e Cheesecake ai lamponi, degno abbinamento ad un passito esemplare come il Muffato delle Streghe.

Pomario produce anche l'olio sempre con lo stesso modus operandi vicino alla tradizione

I terrazzamenti naturali della tenuta di Pomario, che dall'apice della collina degradano verso il bosco, sono l'habitat ideale per gli olivi, numerosi e perfettamente integri, nonostante l'età secolare. E' stato quindi sufficiente aggiungere nuove piante per ottenere un oliveto produttivo e sano. Le principali varietà sono le classiche presenti in Umbria con predominio di Frantoio e Moraiolo (70%), Leccino (25%) e impollinatori vari.

Il filo conduttore che lega persone, progetti, filosofie di lavoro e di vita si chiude. Tutto questo è Pomario, una testimonianza di amore per l'essere e l'avvenire.

Cantina Pomario, Località Pomario – 06066 Piegara (Pg)



IDENTITÀ GOLOSE *web*

Magazine
internazionale di cucina

Pomario vuole preservare un "agroecosistema"

Piegaro è un comune al confine tra Umbria e Toscana, non distante dal lago Trasimeno. Lì sorge **Pomario**, un piccolo poggio, ricco di sole e isolato dal resto del territorio dal fitto bosco che lo circonda. L'omonima azienda vinicola iniziò le produzioni nel 2009, solo qualche anno dopo l'arrivo in zona del Conte **Giangiacomo Spalletti Trivelli** e della moglie **Susanna d'Inzeo**, figlia del notissimo campione di equitazione Raimondo, che scoprirono questo angolo nascosto in terra umbra. Da queste parti la vite si è sempre coltivata.

La direttrice della **Cantina**, l'agronoma **Federica De Santis**, al suo primo sopralluogo a **Pomario**, ne scovò un vecchio tralcio, praticamente abbandonato, in procinto di essere estirpato. Dopo mesi di cura e potature quella vigna di **Sangiovese** riprese a produrre uva, venne clonata e ora è capostipite di molti vini di **Pomario**.

Dietro a questo aneddoto c'è la filosofia della cantina: preservare un "agroecosistema" incontaminato e di eccezionale rarità, per produrre vini – e un ottimo olio extravergine – in agricoltura biodinamica per mantenere inalterati gli equilibri naturali. Sul "Poggio Incantato" di **Pomario** crescono e prosperano vitigni autoctoni come **Sangiovese**, **Cigliogolo** insieme a **Merlot**, **Trebbiano** e **Malvasia**. Da questi ultimi nasce **Arale**, un bianco, in realtà di un bellissimo colore giallo intenso, speziato e complesso, ricco e nobile. Le uve fermentano in barrique su lieviti autoctoni e portano nel bicchiere gli aromi floreali di gelsomino e robinia e un'intrigante sapidità nel finale. Un vino che stupisce, si fa rispettare e ammalia per personalità e potenziale.

Maurizio Trezzi





Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza

Pomario, una cantina nata per caso in Umbria

Una proprietà che celava una vecchia vigna di 1 ettaro e mezzo. Nel 2004 quel pezzo di terra risvegliò il dna legato al vino della famiglia Spalletti Trivelli. Oggi la vinicola si sviluppa su 9 ettari di vigna biologica



di **Gabriele Ancona**
vicedirettore

02 marzo 2023 | 08:30



Una casa vinicola nata per caso, quando, nel 2004, **Giangiacomo Spalletti Trivelli e la moglie Susanna** cercavano il luogo ideale per vivere un futuro tranquillo in **Umbria**. Una proprietà che però celava una **vecchia vigna di 1 ettaro e mezzo**. Quel pezzo di terra risvegliò il dna legato al vino, perché la famiglia vanta una lunga tradizione in campo enologico.



La struttura della Cantina Pomario

Il risultato di una ristrutturazione globale

A Pomario niente è stato cancellato, **tutto è stato rinnovato**. La cantina è nata dalla ristrutturazione della vecchia rimessa degli attrezzi, concepita con modernità, conservando però lo stile del casale e riutilizzando, dove possibile, i materiali originali. L'oliveto (5 ettari) e il vigneto, se pur abbandonati da qualche anno, erano ancora in ottimo stato e in perfetto equilibrio con l'ambiente. Sono stati così recuperati e restaurati insieme al rudere dell'antico casale.



Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza



Federica De Santis e Andrea Spalletti Trivelli

Un sistema di agricoltura biologico-biodinamica

Il rispetto del territorio e l'attenzione agli equilibri ambientali sono state le linee guida della rinascita di Pomario. I conti Spalletti Trivelli, avendo intuito le potenzialità di questo "agro ecosistema" incontaminato e di eccezionale rarità, hanno deciso di adottare un sistema di agricoltura biologico-biodinamica, al fine di **mantenere inalterati gli equilibri naturali**. Una scelta dettata dalla naturale conformazione del territorio, ove i vigneti sono posizionati in radure circondate da boschi, ad altitudini vantaggiose.

Oggi Cantina Pomario, a Piegaro (Pg), ma a una trentina di chilometri da Montepulciano, Montalcino e Pienza, si sviluppa su **9 ettari di vigna, 4 a bacca bianca e 5 a nera**. Sei le etichette in produzione e una settima, Riserva di Sangiovese, in fase di affinamento. **La produzione si attesta sulle 30mila bottiglie** con l'obiettivo di raggiungere quota 40 mila. Il 35-40% è destinato all'esportazione.



Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza



Le etichette in degustazione

Quote rosa in primo piano

Un'azienda a forte connotazione femminile nei ruoli chiave: **Mery Ferrara** è l'enologa e **Federica De Santis l'agronoma**. A Milano, presso il ristorante **Il Liberty**, **Francesca De Santis** e **Andrea Spalletti Trivelli** hanno guidato una **degustazione** che ha visto protagoniste le etichette della vinicola umbra.

Tutte le etichette legate al territorio

Ogni vino ha un nome legato al territorio, con attenzione anche ai piccoli volatili protagonisti della scena faunistica del luogo.

Rondirose, il rosè da uve Merlot (70%), Sangiovese (20%) Ciliegiolo (10%), è ispirato alle rondini che volano sui roseti della tenuta. Umbria Rosato Igt 2022, è fragrante e sviluppa una piacevole sensazione sapida.

Da uve Grechetto (80%) e una piccola percentuale di vitigni a bacca bianca, **Batticoda** è il nome comune della Ballerina Bianca, che con le sue movenze sinuose si fa strada tra i campi di vite. Umbria Bianco Igt 2021, al palato si rivela acidulo, fresco e sapido. Un vino passepartout, che invita al consumo.

Arale Umbria Bianco Igt è il primo vino bianco dell'azienda con l'annata 2009. Il suo nome deriva dal monte che sovrasta la vigna storica, di almeno 50 anni di età, piantata a Trebbiano e Malvasia. L'annata 2020 (80% Trebbiano, 20% Malvasia) è intensa con un finale lungo. Un vino dal forte piglio gastronomico.



Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza



Sfilata cromatica di calici Pomario

Rubicola deriva dal latino Rubecula, pettirosso. Dal colore rosso vivo, frutto di una vendemmia precoce, nasce da uve di Sangiovese (80%) e Merlot. Umbria Rosso Igt 2020 è tannico e armonico.

Sariano Umbria Rosso Igt 2018 è un Sangiovese in purezza, che nasce dalle vecchie vigne di oltre 40 anni di età. Prima produzione, annata 2009. Deciso e aromatico, dal retrogusto fruttato, prende il nome da una proprietà di famiglia del '300-400 in provincia di Rovigo, il Castello di Sariano, utilizzato dagli estensi come casino di caccia.

Il **Muffato delle Streghe** Umbria Bianco Passito Igt 2019 è ottenuto grazie alla muffa nobile, Botrytis Cinerea, che cresce nel vigneto delle streghe impiantato nel 2010. A base di Riesling Renano e Sauvignon Blanc, è armonico, speziato, con persistente finale agrumato.



Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza



Il Risotto alla Milanese, midollo e liquirizia de Il Liberty

LEGGI ANCHE

[Nasce il menu fine dining tutto dedicato al Perugino 2023](#)

[Gli chef umbri "Evoo Ambassador" si sono esibiti con creazioni oil-made](#)

[Olio extravergine della Dop Umbria, un'annata che promette bene](#)

Gli abbinamenti gastronomici

Il ristorante Il Liberty ha servito in abbinamento ai vini di Cantina Pomario Tartelletta calda allo stracchino con mortadella e pistacchi, Risotto alla Milanese, midollo e liquirizia, **Petto di faraona al Marsala e fave di cacao**. In chiusura, Cheesecake ai lamponi.

[Cantina Pomario](#)

Località Pomario – 06066 Piegara (Pg)

Tel 075 8358579



OGGI

IL SITO DEGLI ITALIANI

Pasqua e Pasquetta, i vini giusti per abbinamenti con i piatti della tradizione

DI REDAZIONE ONLINE

Cosa bere, con che vino festeggiare e quali etichette regalare. I consigli di Oggi



Le proposte di Oggi per festeggiare Pasqua

FOTO

A tavola con la famiglia o su una tovaglia da pic nic all'aria aperta, ecco le etichette che non vi deluderanno per accompagnarvi nei momenti più festosi del mese di aprile. Rossi, bianche e bollicine con un rapporto qualità prezzo davvero interessante che vanno dalle Alpi fino alle coste siciliane. E una piccola escursione Oltralpe



OGGI

IL SITO DEGLI ITALIANI

Pasqua, cosa bere, con che vino festeggiare e quali etichette regalare



Rondirose Umbria rosato IGT Pomario

Il vino Rondirose è un rosato biologico prodotto dai Conti Spalletti Trivelli presso l'azienda Pomario.

Si tratta di un vino giovane molto profumato e fresco che proviene dalle uve Merlot e Sangiovese impiantate nella zona più soleggiata e ventilata dell'azienda. Queste vengono raccolte quando ancora l'acidità è sostenuta e la buccia ha appena cominciato a cedere il colore. Raccolte la mattina presto vengono messe in pressa e lasciate macerare per poche ore a temperatura controllata. Il colore del mosto viene costantemente monitorato e svinato con pressatura soffice solo quando inizia ad intensificare. La fermentazione ad opera dei lieviti autoctoni procede in acciaio. Il vino finito viene imbottigliato dopo alcuni travasi e una leggera filtrazione così da mantenere profumi e colore freschi dell'uva appena raccolta.

Di colore cerasuolo con riflessi violacei, al naso prevalgono profumi freschi e floreali di rosa canina e fiori di pesco, in bocca acidulo, fragrante e consistente. Fresco in bocca dove predomina un'armonia di frutta matura. Il finale lascia al palato una piacevole sensazione sapida (12,5°, € 12).




**LE PAGINE
DEL VINO**

LA FESTA DELLA DONNA È UN 8 MARZO DIVINO

Inserito da [Giovanna Moldenhauer](#) | 5 Mar 2023 | [Degustazioni](#), [MoldenhauerWine](#), [Topnews](#)



Tempo di lettura: 9 minuti

#MoldenhauerWine - Questo articolo vuole raccontare con una carrellata di etichette di come, in diverse regioni d'Italia con un'incursione oltre confine, si creino vini perfetti per festeggiare la giornata internazionale della Donna. Qui trovate oltre a una presentazione di ogni singola **cantina**, il racconto del vino che abbiamo selezionato.

Le nostre scelte si sono orientate a nuove annate, a vini che esprimono il contesto in cui sono prodotti, talvolta estremo, il tecnicismo di alcuni vignaioli nei confronti di varietà autoctone impegnative da coltivare e da vinificare, in cui tutti, nessuno escluso, lasciano all'assaggio **sensazioni profonde**, talvolta persino emozioni da ricordare e associare proprio alla giornata a noi dedicata.

Umbria – Pomario – Piegara (PG) – Muffato delle Streghe Umbria Bianco Dolce IGT 2019 – Giangiacomo Spalletti Trivelli e la moglie Susanna d'Inzeo trovarono, quando giunsero a Pomario la prima volta, per scappare dal caos della città di Roma, un **bosco** interrotto da una vecchia vigna, poi entrando via via hanno scorto un casale dalle linee architettoniche perfettamente integre, non abitato da decenni, ma pronta a riprendere vita. La località si trova al confine con la Toscana tra Città della Pieve e Orvieto a 500 metri di altitudine. Reimpiantarono i vigneti, ristrutturarono integralmente la tenuta e iniziarono le prime sperimentazioni in **cantina** con Mery Ferrara, enologa, e Federica De Santis, agronoma. Oltre a far tornare alla produzione gli antichi vigneti, impiantarono diversi altri sino a raggiungere 9 ettari di superficie





LE PAGINE
DEL VINO

vitata. Tra questi quello Muffato delle Streghe nel 2010, scegliendo di posizionare le sue terrazze digradanti verso il bosco con Riesling Renano e Sauvignon Blanc per produrre questo vino. In autunno la nebbia rimane ferma nelle terrazze fino alla tarda mattinata, dirada poi lentamente verso il bosco lasciando spazio a pomeriggi assolati e ventilati. La vendemmia dura diverse settimane perché richiede la scelta dei soli grappoli i cui acini hanno raggiunto la giusta copertura di muffa. Per la vinificazione il vino riposa nel legno per 2-3 anni, per poi venire finalmente imbottigliato solo nel formato da 0.5 litri. Dopo un colore dorato brillante ha aromi complessi di miele, spezie, frutti canditi e caramello, dovuti alla presenza della muffa nobile, Botrytis cinerea. All'assaggio è strutturato e armonico, fresco con un lungo retrogusto di spezie e caramello.



la Repubblica

Let it D

la Repubblica



2. il vino **Giovane rubino**

Un vino giovane, color rubino, di pronta beva (è imbottigliato senza essere filtrato tra fine inverno e primavera): **Rubicola Umbria Rosso I.G.T. Pomario** nasce da uve Sangiovese e Merlot coltivate in una radura vicina a un bosco. E proprio come i temperamenti adolescenti, stupisce per l'immediatezza e la perentorietà: fresco, acidulo, leggermente tannico, ha sentori di bergamotto e rosa canina. Un vino semplice ma intenso, come i ragazzi. E ci perdoni Marco Drago, nato a Canelli, provincia di Asti, patria di vini blasonati, se siamo migrati fino a Perugia per trovare un comprimario sentimentale al suo "Innamorato". Del resto, nessuno come lui è riuscito a trasformare una vicenda personalissima in avventura collettiva, grazie ai contesti, ai terrori emotivi, alle canzoni (comprese quelle che sull'amore "ti spacciano colossali boiate"). E quindi un brindisi alla nostra adolescenza, alle cose non dette e non fatte, a quelle fatte, soprattutto, alle prime notti fuori casa, al primo bacio, "all'ineluttabilità della nostra idiozia" (a 12 euro, pomario.it; l'azienda, in un posto meraviglioso, fa degustazioni e pranzi).



SAPORI
NEWS.COM

Pomario, il poggio incantato



***Pomario** è un luogo incantato nella verde Umbria, un poggio molto luminoso e con un panorama mozzafiato di cui si innamorarono qualche tempo fa i conti **Giangiacommo Spalletti Trivelli** e sua moglie **Susanna d'Inzeo**.*

Da allora, grazie alla passione e all'amore dei proprietari per il territorio, è diventato luogo di **produzione di eccellenze**.

Pomario, il Poggio Incantato

Era un pomeriggio di una limpida giornata d'inverno quando **Giangiacommo Spalletti Trivelli** e sua moglie **Susanna d'Inzeo** – figlia del campione di equitazione Raimondo – tornarono per la seconda volta a **Pomario**, e se ne innamorarono definitivamente.

I due coniugi, mossi dal sogno di un casale in collina, erano arrivati tempo prima in questi

SAPORI
NEWS.COM

luoghi – nel comune di Piegario in Umbria – alla ricerca del loro posto del cuore dove poter scappare dal caos di Roma.

A Pomario si arriva percorrendo l'unica strada esistente, fatta di piccoli sassi bianchi: la strada si snoda attraverso il bosco per poi aprirsi – dopo aver attraversato una vigna antica – verso un casale, una classica casa rurale, che al tempo della prima visita dei coniugi Spalletti Trivelli era disabitata ed in rovina, ma appariva già pronta a riprendere vita con tutto il suo vigore.

L'amore per il vino, tradizione di famiglia

Da tempo il conte Giangiacomo aveva il desiderio di riprendere la **tradizione familiare** legata al vino: a fine ottocento era stato Venceslao Spalletti Trivelli assieme alla moglie Gabriella Rasponi – nipote di Carolina Bonaparte – a comprare un'azienda in **Toscana** dove successivamente il figlio Cesare, nonno di Giangiacomo, iniziò la produzione di un **Chianti** molto rinomato, prodotto fino agli anni '70.

Nel 2009 la prima vinificazione a Pomario

Ed allora Giangiacomo e sua moglie con cura ed attenzione reimpiantarono a Pomario i vigneti e **ristrutturarono la tenuta**, iniziando i primi esperimenti in cantina con il supporto di **Federica De Santis e Mery Ferrara**, rispettivamente agronoma ed enologa.

Il 2009 è l'anno della **prima vinificazione a Pomario**, in una rimessa per gli attrezzi, con un tonneau di Sangiovese e una barrique di Trebbiano e Malvasia, che poi diventeranno i futuri vini dell'azienda **Sariano e Arale**.

Fu chiaro da subito il potenziale dei vini e del territorio e l'anno seguente la vinificazione avvenne con le stesse quantità: un campione però fu inviato al **concorso di Decanter** e **Sariano** si aggiudicò – non senza sorpresa -la **medaglia d'argento**.

Da quel momento inizia una lunga storia di premi per questo vino che da quel momento si è sempre aggiudicato una medaglia – tra argento e bronzo – ai Decanter World Wine Awards.

Nel 2011 nasce l'olio di Pomario

Nel 2011 è nato poi l'**olio di Pomario**, certificato biologico. In origine le olive venivano frante in un frantoio poco lontano, alla fine della giornata.

SAPORI
NEWS.COM

La decisione di acquistare un piccolo frantoio che permetteva di frangere le olive entro un paio d'ore dalla raccolta fu **decisiva per esaltare la qualità del prodotto** ed il suo gusto.

Anche l'olio di Pomario da allora è pluripremiato: **3 foglie del Gambero Rosso**, 5 gocce di Bibenda ed una medaglia d'oro al concorso internazionale di Parigi AVPA sono i prestigiosi riconoscimenti che può vantare questo prezioso prodotto.

Oggi l'azienda agricola Pomario è un sogno che si è realizzato, **con 230 ettari complessivi di terreno di cui 9 dedicati a vigneto** nel Poggio incantato dal quale tutto ha avuto inizio.

E del luogo iniziale nulla è stato cancellato ma tutto sapientemente e pazientemente rinnovato: a partire dalla cantina, luogo centrale dell'azienda, recuperata dalla vecchia rimessa per attrezzi dove avvenne la prima vinificazione e **ristrutturata in ottica moderna**, ma mantenendo, per quanto possibile, i materiali originali e lo stile del casale un tempo abbandonato.

Recupero e ristrutturazione con un occhio al passato

Vigneto ed oliveto, cuore produttivo dell'azienda, anche loro inizialmente in stato di abbandono, hanno beneficiato di un'opera di recupero che è andata di pari passo col recupero del casale.

A Pomario, inoltre, per produrre olio e vino si utilizza energia che proviene da un **sistema geotermico molto avanzato**, oltre che dal **fotovoltaico**: una scelta che abbatta i consumi e **riduce di molto l'impatto ambientale**.

*«I vini buoni sono tantissimi. Noi cerchiamo di dare ai nostri vini **personalità**, legando la produzione ad un **filo conduttore** che parla di questo territorio. Amiamo questo posto e vogliamo che i nostri prodotti trasmettano l'amore per questa terra».* Così parla **Giangiaco Spalletti Trivelli**, che ha voluto fare del rispetto del territorio e dell'attenzione agli equilibri ambientali le linee guida della favolosa rinascita di Pomario. Una volta intuite sapientemente le potenzialità di questo territorio, ha voluto adottare una **agricoltura biologica e biodinamica**, che mantenesse gli equilibri naturali inalterati.

L'idea era quella di preservare al massimo le potenzialità di questo luogo, un **agro sistema eccezionalmente raro** ed incontaminato, esaltando il naturale posizionamento dei vigneti situati in radure circondate da boschi, ad altitudini perfette.

SAPORI
NEWS.COM

I vini “con personalità” di Pomario

Ed infatti l'attenzione al territorio emerge anche dalla scelta dei nomi dei vini, legati ai piccoli volatili che popolano questi territori come ad esempio **Rondirose**, il rosé da uve di Sangiovese, Merlot e una piccola percentuale di Ciliegiole, il cui nome è ispirato alle rondini che volano sui roseti della tenuta, oppure **Batticoda** – nome comune della Ballerina Bianca – dà il nome ad un vino che nasce da uve Grechetto e una piccola percentuale di vitigni a bacca bianca.

Dal nome latino (Rubecola) del pettirosso, invece, nasce **Rubicola**, vino dal colore rosso vivo frutto di una vendemmia precoce di Sangiovese e Merlot, mentre **Arale** non è un uccellino, ma il monte che sovrasta la vigna storica, con oltre 50 anni di età piantata a Trebbiano e Malvasia.

Sariano è il fil rouge della storia dei Conti Spalletti Trivelli: un sangiovese in purezza, che nasce dalle vecchie vigne con oltre 40 anni di età, e Sariano era anche il nome di una proprietà di famiglia risalente al 300, il Castello di Sariano appunto.

Il vino della Contessa, il Muffato delle Streghe

E poi c'è il **Muffato delle Streghe**: un vino speciale desiderato fortemente dalla contessa Susanna d'Inzeo, supportata dallo staff femminile dell'azienda (le Streghe di Pomario), l'enologa Mery Ferrara e l'agronoma Federica De Santis.

Nasce da un vigneto speciale impiantato nel 2010 – con le viti di Riesling e Sauvignon Blanc – con le sue terrazze che digradano verso il bosco: in autunno la nebbia rimane tra i filari fino a tarda mattina – creando un'atmosfera “stregata” che dà il nome al vigneto – e poi digrada lentamente verso il bosco man mano che sale la temperatura. Questo ambiente favorisce la crescita della muffa nobile **Botrytis Cinerea** che dona a questo vino il suo gusto unico.

Pomario è la storia di un sogno che si è realizzato, una storia di amore per il territorio e di progetti realizzati, ma anche di un luogo che riprende vita e torna allo splendore, prima solo immaginato, del Poggio Incantato.



Una Etichetta al Giorno

01/04/2023 – Sariano Umbria Rosso IGT dell’Azienda Pomario

[Home](#) » [Articoli](#) » [01/04/2023 – Sariano Umbria Rosso IGT dell’Azienda Pomario](#)

01/04/2023 – Sariano Umbria Rosso IGT dell’Azienda Pomario

Luigi 📅 Aprile 1, 2023 ⌚ 12:01 am

Una Etichetta al Giorno: Sariano Umbria Rosso IGT BIO dell’Azienda Pomario, vino rosso
umbro BIO consigliato del giorno 1 Aprile 2023 - [vini umbri](#)



Sariano Umbria Rosso IGT

Azienda Pomario



Una Etichetta al Giorno

Piegaro (PG)

Scheda **Umbria IGT** nel nostro **Speciale Vini**

Una Etichetta al Giorno

1 Aprile 2023



Foglia d'Oro 2023
Migliori Vini Bio d'Italia



La qualità delle vecchie piante di Sangiovese con una bassissima resa di circa 40q/ha è stata subito sfruttata per la produzione di Sariano.

Le uve vengono attentamente selezionate in vigna tramite una potatura a bassa produzione e diradamenti selettivi.

Ad autunno inoltrato l'uva raccolta viene immediatamente diraspata e avviata a fermentazione, a temperatura controllata, con lieviti autoctoni in vasche di acciaio da 25 hl circa. In questa fase gli unici interventi sono qualche rimontaggio all'aria se necessario.

Al termine della fermentazione e della prolungata macerazione, che, a seconda della qualità delle bucce, può variare da 25 a 45 giorni, parte del vino viene passato in botti di rovere da 25 hl e svolge la fermentazione malolattica.

Il vino rimane nel legno insieme alle fecce fino a marzo dell'anno successivo. Dopo il primo travaso il vino torna nel legno nel quale rimane fino al momento dell'imbottigliamento che avviene dopo una leggera filtrazione.

Denominazione: Umbria IGT

Tipologia: Rosso BIO

Uva: Sangiovese

Colore: Rosso rubino intenso

Una Etichetta al Giorno

Gradazione: 12,5% variabile a seconda dell'annata

Formato: 0.75 Lt o Magnum 1.5 Lt

Aroma: Al naso presenta gli aromi di ciliegia e prugna matura tipici dell'uvaggio seppure accompagnati dalla complessità aromatica di una vigna di oltre 40 anni di età. Tali aromi si amalgamano perfettamente al sentore del legno ottenendo così un equilibrio ideale tra la frutta e il tostato.

Gusto: Lo stesso equilibrio aromatico si ritrova immediatamente in bocca. L'impatto iniziale è infatti vivace e deciso, mentre nel retrogusto si ritrovano le fragranze fruttate rinvigorite da un sentore deciso di chiodo di garofano che accompagna la tannicità del vino.

L'Azienda Pomario



*«I vini buoni sono tantissimi. Noi cerchiamo di dare ai nostri vini **personalità**, legando la produzione ad un **filo conduttore** che parla di questo territorio. Amiamo questo posto e vogliamo che i nostri prodotti trasmettano l'amore per questa terra»*

Giangiaco Spalletti Trivelli

A **Pomario** si arriva da una sola strada fatta di piccoli sassi bianchi, che si snoda attraverso un folto bosco. Il paesaggio intorno è invisibile e il silenzio quasi irrealmente trascende l'immanenza. Il bosco viene interrotto da una vecchia vigna, con anarchiche forme segnate dal tempo di filari vissuti, memori di infinite vendemmie. Avvolti nella nebbia degli ulivi, tronchi irregolari, afferrano la terra, imprigionandola tra i rami. Si giunge così al casale dalle linee architettoniche perfettamente integre e dai tagli precisi di pietra; un "archetipo" di casa rurale, non abitata da decenni, ma pronta a riprendere vita.

Questo fu il paesaggio nel quale si immersero i due visitatori, **Giangiaco Spalletti Trivelli** e la moglie **Susanna d'Inzeo**, figlia del campione di equitazione Raimondo, che giunsero a Pomario, nel comune di Piegara, quasi per caso, mossi da un'idea di "*Buen Retiro*" in **Umbria**, per scappare dal caos della città di Roma.

Da tempo il conte Giangiaco aveva il desiderio di riprendere la **tradizione familiare** legata al vino, risalente a **fine Ottocento**. Venceslao Spalletti Trivelli, senatore del Regno assieme alla moglie Gabriella Rasponi, nipote di Carolina Bonaparte, decisero di comprare un'azienda in **Toscana** dove successivamente il figlio Cesare, nonno di Giangiaco, iniziò la produzione di un **Chianti** molto rinomato. Chi lo ha bevuto, ancora si ricorda chiaramente e con molto piacere, il Chianti Spalletti, prodotto fino ai primi anni '70.

Una Etichetta al Giorno

I conti Giangiacomo e Susanna decisero di tornare a fare un sopralluogo a Pomario, in una limpida giornata di inverno e si innamorarono definitivamente di quel **poggio** molto luminoso ed isolato dal resto del territorio, elevato a **500 metri sul livello del mare**, dove il panorama si perde verso l'infinito.

Il sogno di un casale in collina, nella quiete della natura, dove la coltivazione non è solo passione ma esercizio di pazienza da costruire giorno per giorno, stava prendendo forma.

Reimpiantarono i vigneti, ristrutturarono integralmente la tenuta e iniziarono le prime sperimentazioni in cantina, grazie all'aiuto di **Federica De Santis**, agronoma, e **Mery Ferrara**, enologa.

La **prima vinificazione** a Pomario, nel **2009**, venne fatta nella rimessa degli attrezzi: un tonneau di **Sangiovese** e una barrique di **Trebbiano** e **Malvasia**: i futuri **Sariano** e **Arale**. Da questi si capì da subito il potenziale dei vini e del territorio.

Nel **2010** la vinificazione si ripeté con le medesime quantità. Qualcuno consigliò di inviare dei campioni al concorso di **Decanter** e **Sariano**, che con grande sorpresa, vinse la medaglia d'argento. Da allora Sariano non ha mai lasciato la medaglia, destreggiandosi sempre tra il bronzo e l'argento, ai Decanter World Wine Awards.

Nel **2011** fu la volta dell'**olio di Pomario**, che ottenne il certificato **biologico**. Allora le olive venivano portate a fine giornata in un frantoio non lontano. Per esaltare ancor più la qualità di questo prodotto, venne acquistato un piccolo frantoio che consentiva di frangere le olive entro un paio d'ore dalla raccolta. Da allora la qualità dell'olio extravergine di Pomario è stata più volte ricompensata negli anni da importanti riconoscimenti come le 3 foglie del Gambero Rosso, le 5 gocce di Bibenda e, in ambito internazionale, con una medaglia d'argento al Concorso internazionale di Parigi AVPA.

Riinizia così la storia del poggio di Pomario, che grazie a Giangiacomo Spalletti Trivelli e Susanna d'Inzeo ha ripreso vita: quel luogo nelle campagne umbre, al confine con la Toscana, tra i colli Orvietani e il Lago Trasimeno, che oggi è l'Azienda Agricola Pomario, di **230 ettari complessivi** di cui **9 ettari a vigneto** nel poggio incantato.



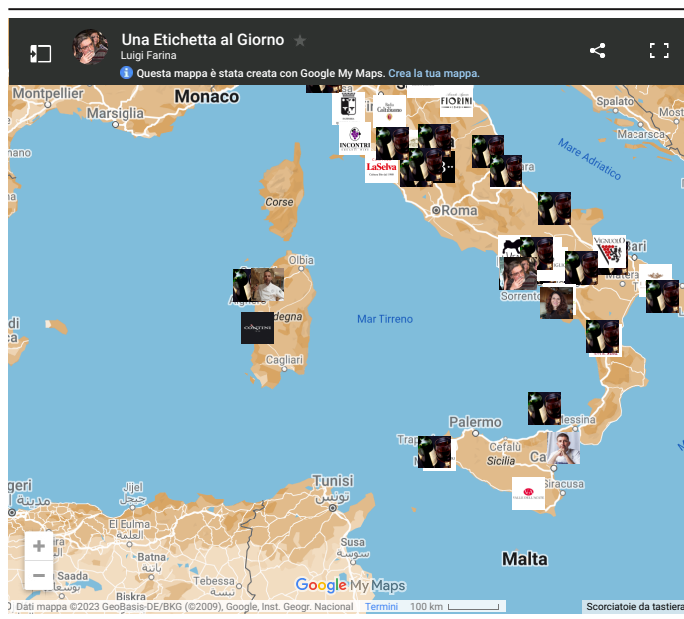
Pomario

Località Pomario - 06066 Piegaro (PG)

Tel.: +39 0758358579

E-mail: info@pomario.it

<https://pomario.it/>





SUGGERZIONI DI VINO

Pomario, la nobiltà per il vino

23 GIUGNO 2023



Pomario, la nobiltà per il vino

WINE TALES
MAGAZINE

La nobiltà e il vino. Antico connubio poi nemmeno tanto diffuso. Sarà che un tempo i nobili non prestavano tanto attenzione a queste cose. Il vino era uno dei tanti prodotti delle proprie terre. Uno di più, uno di meno, faceva poca differenza. Abituati a tutt'altro piuttosto che andar per campi a lavorare o a trasformare i prodotti della terra. C'era chi si occupava di questo. Le cose, mondane, da fare erano altre. La terra? Sì certo c'era perché dalla terra nasce tutto e il valore di un nobile si calcolava anche in funzione della vastità delle sue proprietà. Ma se quel nobile produceva un vino buono o meno, forse, all'epoca, non interessava a nessuno. Contava il titolo, le proprietà, la rendita. Solo da relativamente pochi anni (quando si parla di nobiltà il "poco" ha una accezione di parecchie decine di anni) alcune casate nobiliari hanno prestato il proprio nome all'etichetta di un vino. C'è chi l'ha fatto per necessità (anche i ricchi piangono mi verrebbe da dire), chi per estro, chi per noia. Tutti, comunque, accomunati da un comune denominatore: le terre di proprietà. Vigne vecchie, tramandate di generazione in generazione. Nessun problema di disponibilità economica (anche se non sempre è così) utile per far decollare il business. Tanto marketing utile a scrivere storie, più o meno vere, sull'interesse nel vino dei propri avi. Insomma, pochi, davvero pochi, i nobili che hanno inoculato nel vino un po' di passione e cuore (interessante l'articolo della celebre rivista Forbes).

Certo, a dissertar di vino e nobiltà non può non venirmi in mente Alberto Sordi ne "Il Marchese del Grillo" e le sue vigne del Mascherone. Tralascio ovviamente una delle battute, da nobile, che ha reso celebre quel film ma ne cito solo l'inizio "Mi dispiace, ma io so io....".

Comunque sia, si può nascere nobili così come si può esserlo di animo. Difficilmente si posseggono entrambe le doti (e qui la battuta di Alberto Sordi ci starebbe tutta). Quando però, in rarissimi casi, vi è una convivenza di nobiltà di sangue e d'animo, anzi quando quest'ultima prevale nettamente sulla prima, allora il risultato è senza pari. Il titolo nobiliare è importante. Non fosse altro perché se un merito va dato alla nobiltà è la storia "trasportata" tra i secoli anche attraverso le proprie dimore e quanto in esse contenuto. La nobiltà d'animo include la classe (non quella sociale) e le buone maniere, spesso proprie di quelle persone che non solo sorridono, ma lo

WINE TALES
MAGAZINE

fanno con naturalezza. Senza ostentare. Senza far pesare la storia, il casato, il titolo. Le buone maniere delle quali si circondano e a volte, non sempre, si trasmettono anche ai propri figli.



Incontro Giangiaco Spalletti Trivelli ed il figlio Andrea. Ci conosciamo per caso ad una degustazione. Di entrambi mi conquista il sorriso e la loro sfrenata passione per il vino.

Giangiaco ha un volto sorridente, non certo austero né tantomeno annoiato. Ha il sorriso e l'animo di un ragazzo che vede il suo futuro ancora da essere scritto e costruito. L'entusiasmo nel suo sguardo, nel tono di voce, nelle movenze, nei modi di fare. Solare lo definirei. Sarà che la sua azienda, la **Pomario**, non è solo il suo e della sua famiglia, angolo di mondo lontano dal mondo, ma rappresenta una creazione nata senza volerlo. Non solo da lui ma anche dalla moglie Susanna e dai figli Andrea e Raimonda.

L'attività principale di Giangiaco e della famiglia intera è sempre stata all'insegna della ospitalità esercitata anche attraverso **Villa Spalletti Trivelli**, un gioiello dei primi del novecento, a due passi dal Quirinale, oggi annoverata tra le **Dimore Storiche Italiane**: un boutique hotel, un angolo nascosto di Roma, che vale la pena di visitare. L'ospitalità si fa anche nei modi con cui ci si pone. Nell'atteggiamento. Nelle movenze. Come quelle di Giangiaco ed Andrea: si capisce immediatamente l'inclinazione verso la sacralità dell'ospite.

Comunque sia, la storia di **Pomario**, dunque della azienda vinicola, nasce per puro caso nel 2004. Vivere al centro di Roma può sembrare fantastico ma per certi versi devastante vista la caoticità che porta con sé. È per questo che Giangiaco e sua moglie Susanna cercano uno sfogo in campagna ad una distanza da Roma accettabile: non più di un'ora e mezza. Cercano qualcosa



che sia loro. Niente di preconfezionato. Hanno bisogno di una casa in campagna. Magari da rimettere a posto.

Le agenzie immobiliari fanno varie proposte ma nessuna di queste soddisfa le loro esigenze. Bei posti ma tutte case restaurate non proprio con buon gusto. Da rimetterci mano insomma.

“

Ma un bel rudere da rimettere a posto?”

L'agenzia propone una cosa vicino a **Monteleone di Orvieto**.

Ecco, prima di andare avanti vado direttamente alla fine ovvero ad un aneddoto che Giangiacomo, in chiusura della nostra chiaccherata ha ricordato. Parto dalla fine perché quell'aneddoto esprime esattamente tutta la storia di **Pomario**. Dell'amore e della passione di persone che, pur non avendo mai avuto a che fare con la campagna, dunque con la vite ed il vino, hanno profuso per oltre 17 anni. Senza la benché minima intenzione di smettere. Anzi.

“

Susanna ed io siamo andati una domenica ospiti da un amico di vecchia data che aveva acquistato una proprietà vicino Todi. Abbiamo mangiato e poi ci ha fatto visitare la proprietà. Era così bella che con mia moglie ci siamo guardati e lei ha detto “se quel giorno Fabio (l'agente immobiliare), ci avesse fatto vedere questa cosa, Pomario non sarebbe nata.

Eh già. Sarebbe stato difficile acquistare una proprietà come quella di **Pomario** che di bello, all'apparenza, non aveva nulla per un'altra pronta e vivibile.

Quello che infatti trovano Giangiacomo e Susanna è il nulla. Già, il nulla. Abbandonato da tempo. Lasciato alla mercè del tempo

“

Siamo arrivati qui in una giornata orrenda. Nebbia spaventosa. Non si vedeva nulla. Siamo entrati in un bosco avvolto nel surreale silenzio. Si vedeva solo una vigna e degli olivi fino a quando è emersa la casa che sembrava un po' la casa che si disegna da bambini.

WINE TALES
MAGAZINE

Insomma, non una bella impressione. Come la racconta, sembra una scena di un film horror. Fabio, l'agente immobiliare non sembrava avesse avuto una buona idea a portarli lì, in quel giorno. O forse no. Perché Giangiacomo e Susanna decidono di tornarci. Con il sole. Chissà, forse una scintilla era già scoccata senza saperlo. Vai a capire se il cuore riesce a vedere più degli occhi e oltre la nebbia. Fatto sta che il compromesso viene firmato subito dopo essere ritornati. Con il sole. Al cuor non si comanda. Anche se poi si arriva a comprendere come i lavori necessari per rendere abitabile una casa, senza neanche acqua e luce, con tutto da rifare, con le terre incolte, non siano proprio banali. Ma al cuor non si comanda. Punto.

“

Abbiamo anche conosciuto una persona che ha vissuto qui per pochi anni e fino agli anni 50. Dopo di che c'è stato l'abbandono. Il proprietario non curava né gli olivi né la vigna. Quando la abbiamo acquistata era in vendita da alcuni anni. Aveva anche il problema di far rivivere il posto poiché mancava l'acqua, la luce.

Casa a parte, che a chiunque darebbe dei grattacapi non dà sottovalutare, occorre anche dar conto di una bella pertinenza di 50 ettari: quaranta di bosco (quello fitto dal quale emerge la casa disegnata) e il resto diviso tra ulivi, terreno seminativo e un misero ettaro di vigna vecchia.

“

Trebbiano, Sangiovese, l'uva era tutta mischiata come erano quelle dei contadini di un tempo.



WINE TALES
MAGAZINE

Insomma, qui non può non intervenire il Marchese Onofrio del Grillo quando porta il francese Blanchard nella sua tenuta e questo gli chiede “*Sono tue queste terre?*”. “*E qui è tutto mio*” fa il Marchese. “*Fino a dove?*” rincalza Branchard. “*Ma non lo so. Fino al mare*”.

50 ettari sono tanti. Specialmente se non hai in mente nessuna intenzione di fare qualcosa di agricolo e l'idea di metter su una azienda. Il rischio è lasciarli incolti.

“

La terra c'era. Era bella così. Già ristrutturare la casa era cosa difficile. Così che l'uva raccolta si conferiva alla cantina sociale.

Giangiaco non è uno che se ne sta con le mani in mano. Sogna. Perché il suo animo lo porta a questo. Immaginare il futuro come gli piacerebbe che fosse.

“

Un giorno dissi all'agronoma Federica De Santis “*Ma se provassimo a fare una vinificazione qui con la vecchia vigna?*”



DCIM101MEDIADJI_0143.JPG

È qui che si apre l'atto enoico (non eroico!) di **Pomario** con attori che entrano in scena a costituire, da qui in poi, una parte fondamentale della storia. Una qualunque struttura, grande o piccola che sia, si basa sulle persone. Persone che, certo, lavorano e devono percepire il loro stipendio. Ma che quando riescono a costituire l'anima dell'azienda, diventano di questa parte integrante.



Federica non può che rivolgersi alla sua amica enologa Mery Ferrara, la quale coglie immediatamente le potenzialità del terreno, dell'esposizione, dell'influenza del bosco. Un unicum al quale non può non dedicare la sua attenzione.

“

Compriamo una pigiaderaspatrice usata, una pompa (entrambe stanno ancora lavorando), una barrique, un tonneau e partiamo.

Siamo nel 2009 e l'unica vigna è quella trovata e rimessa a posto col poco tempo a disposizione. Si ricava a malapena il quantitativo di uva atta a riempire un tonneau di rosso e una barrique di bianco.

“

È venuto un vino che ha risentito del tonneau e della barrique nuova. Già l'anno dopo era meglio. Ogni tanto apriamo una bottiglia ed ancora strepitoso.

È buona norma offrire del vino ai propri ospiti. Anche perché se lo produci a qualcuno lo devi pur far bere. Fatto sta che qualche ospite suggerisce a Giangiacomo di mandare alla rivista *Decanter* a Londra una bottiglia di Satriano, il rosso da Sangiovese in purezza.

“

Abbiamo vinto la medaglia d'argento! Così che abbiamo subito clonato le vecchie varietà di Sangiovese, Trebbiano e Malvasia coprendo le fallanze della vecchia vigna.

Fortuna del principiante? Ottime vigne? Brave enologa e agronoma? Sarà un mix magari, ma a fronte del risultato non si può non impiantare le nuove vigne. Il progetto del vino è ufficialmente avviato.

Eh già direte voi. Facile partire con un progetto del vino quando sei nobile e disponi di finanze necessarie all'opera.

“

Calcoli e business plan, non sono stati fatti all'inizio. Era solo passione e cuore. I calcoli cominciamo a farli adesso perché siamo alla conclusione del progetto. Ci stiamo arrivando. Tutto è stato fatto senza calcoli e con i mezzi per poterli fare. Un consulente ci ha fatto avere i fondi europei per fare le cose al meglio. Il 40% a fondo perduto ha aiutato.



Giangiacoimo non si nasconde perché non ne ha bisogno. Ciò che traspare è il vero amore per questa avventura. Amore e passione che vanno aldilà dell'aspetto economico. In fondo, l'avventura, senza l'anima, il sorriso e l'amore per queste terre, avrebbe portato solo alla rovina. O neanche sarebbe iniziata.

“

E poi abbiamo, per colpa o per fortuna, mia moglie chiese a Mery: “ma un vino come il Calcaia, potremmo farlo qui”?

Sarà una coincidenza ma la cantina Barberani che produce il Calcaia, vino muffato da Grechetto e Trebbiano toscano, era (ed è) seguita da Maurizio Castelli con il quale Mery collaborava. Si individua subito un terrazzamento che degradava verso il bosco, lì dove le nebbioline possono consentire all'uva di vivere in simbiosi con i ceppi di Botrytis Cinerea. Solo 8000 mq sui quali vengono impiantati Sauvignon Blanc e Riesling. Et voilà il “Muffato delle streghe” è servito.

“

È un nome che ho voluto dare perché derivato dalle donne di Pomario. Lo ha voluto mia moglie, con una enologa, una agronoma, una cantiniera. E dire che mia moglie disse a Maurizio “Io non bevo vino perché sono astemia”. Maurizio le rispose “Signora lei è una potenziale alcolista”!

Sicuramente una scommessa vinta per un vino che ha dato grandi soddisfazioni all'azienda e che la connota in maniera identitaria nel panorama vinicolo. Ho avuto modo di assaggiarlo e non posso che dirne bene.

Completate e rimesse a posto le vigne con 4 ettari in totale, nel 2015 viene inaugurata la cantina per le degustazioni e l'enoturismo. Attività cardine per la famiglia vista la sua vocazione alla ospitalità.

“

In zona l'enoturismo sta crescendo molto e cantine come la nostra non ce ne sono.

Nel 2016 si coglie l'opportunità di rilevare dalle banche l'azienda vicina dell'allora Presidente della AS Roma Sensi. 170 ettari di cui 25 coltivabili.

“

Lì abbiamo piantato 5 ettari di vigna ed oliveto.

Ma a quel punto la cantina non bastava più e di nuovo giù a lavorare per l'ampliamento



aggiungendo anche barricaia e bottaia.

Pensare a come sia nato tutto questo riporta Giangiacomo al passato. La filosofia che guida i vini, il perché siano nati in un certo modo. Cosa ha contraddistinto i prodotti di **Pomario**.

“

L'input credo di averlo dato io perché quando nemmeno si pensava che questa attività commerciale potesse diventare di un certo rilievo dissi a Mery Ferrara durante il primo incontro “a me interessa fare un vino di questo posto non qualcosa è più facile da vendere”.

Il legame con questo posto è viscerale ed è tangibile parlando con Giangiacomo ed Andrea. Sembra strano quando qualcosa la si acquista. Le impressioni che mi hanno trasmesso parlano invece di un luogo ricostruito mantenendone l'atmosfera primordiale. Come quando si lucida l'argenteria ormai ossidata.

“

Oggi è quasi difficile trovare un vino cattivo però si somigliano quasi tutti senza avere una identità precisa. L'identità invece rende un vino speciale. I nostri hanno una personalità che può piacere o meno ma ce l'hanno.

Mery Ferrara ha sicuramente dato gli indirizzi enologici ma poi solo il tempo e la sperimentazione hanno dato il corso giusto ai vini.

“

Sperimentando si è capito ad esempio sul Sariano quale potesse essere la botte migliore così che oggi ce le facciamo fare in Francia. Per l'Arale prima si faceva la fermentazione in acciaio, ora in barrique con le macerazioni in funzione dell'annata.

Da un punto di vista di gamma delle etichette?

“

Una lo abbiamo aggiunta da poco: il **Cilieggiolo**. Piccola produzione sperimentale. Ma penso che possa essere un buon prodotto perché proprio del territorio. Proviene da un nuovo vigneto. 900 bottiglie. Nel 2022 saranno 1500. Poi c'è un cru che vorremmo fare da una nuova vigna di due ettari e mezzo da un clone di Sangiovese, poi la Malvasia Nera, la Fogliatonda, l'Aleatico (Gamay). L'enologa ha decretato che è un vino da



ceramica e abbiamo comprato un'anfora da dieci ettolitri. Il prossimo anno imbottigheremo la prima annata. Da vendere prevalentemente in cantina. Probabilmente ad un prezzo più elevato.

Gli altri vini sono abbastanza collaudati.

Batticoda che è il bianco di ingresso da uve Grechetto.

“

Sta avendo tanto successo e migliora di anno in anno

Rubicola, un rosso che non fa legno realizzato con 70% Sangiovese e 30% Merlot.

“

L'annata 2021 ha fatto un altro bel salto di qualità

Rondirose, Sangiovese, Cilieggiolo e Merlot

“

Il rosé piace e ha un suo spazio

Arale, blend di Trebbiano e Malvasia in macerazione e affinamento in barrique.

Sariano, il meraviglioso Sangiovese in purezza realizzato con lieviti autoctoni ed affinamento in botte.

“

Sariano e Arale hanno il loro pubblico che si divide come accade tra tifosi. Chi ama Arale non ama Sariano e viceversa

Infine il **Muffato delle Streghe** da Riesling e Sauvignon Blanc.

“

Non siamo partiti dall'idea che i nostri vini fossero i migliori al mondo e potevano dunque essere venduti ad un prezzo più alto. Abbiamo sempre cercato di essere onesti. La differenza di prezzo del muffato è dovuta alla lavorazione in biologico veramente difficile. Vendevamo una bottiglia di muffato ogni sei di Sariano. Ne avevamo davvero poche. Adesso abbiamo liberalizzato la vendita



E una Bollicina?

“

Il dibattito c'è. Le bollicine è bene farle nei posti più vocati anche se potremmo fare bollicine buonissime. Ma non credo ne valga la pena

Andrea sembra avere idee diverse. Almeno riguardo la bollicina. Sa però riconoscere i meriti. Del papà.

“

Dal punto di vista tecnico non mi posso ancora lanciare più di tanto perché il limite di gestire Villa Spalletti a Roma è non poter gestire la quotidianità della cantina. Magari con il tempo potrò presenziare quantomeno alle fasi più importanti della cantina. Creare una azienda come Pomario dove il vino non si era mai fatto, in una regione dove il vino si fa ma non ad altissimi livelli, e vedere i risultati raggiunti in 17 anni che per il vino sono niente, è fantastico. Pomario ha certamente qualcosa su cui si può lavorare. Come le etichette che mi piacciono da morire ma andrebbero aggiornate. La bollicina è uno degli argomenti dibattuti. Sono un appassionato di bollicine e come mamma per il muffato mi piacerebbe avere la nostra. Rischierei l'alcolismo con la bollicina a casa perché sarebbe difficile non berla. A livello commerciale avrebbe una cassa di risonanza e visibilità alla cantina. È comunque una moda che non passerà, dunque abbiamo il tempo di realizzarla.

Insomma, onore al merito da parte di Andrea. Grande passione per il vino ma poco tempo per fare il vignaiolo. Per il momento!

“

Mi è molto piaciuta l'idea della riserva/cru che servirà a far conoscere la cantina che oggi piace per il numero limitato di bottiglia e una famiglia che ci lavora. Si vede che non siamo vignaioli di tradizione ma una famiglia vocata all'ospitalità alla quale piace far sentire chi viene a visitare Pomario come parte di Pomario. Su questo credo di aver dato un mio minimo contributo e su questa linea vorrei continuare. Insomma, che dire, purtroppo so stati bravi!

Ecco che mi torna alla mente ancora li marchese Onofrio Del Grillo dinanzi al quale si presenta Aronne Piperno per essere pagato. *“Aronne, tu lavori bene, bello l'armadio, bella 'a cassapanca, bello tutto, bravo! grazie, adesso te ne poi annà!”*. Non è questo il caso di Andrea. Sa riconoscere



il merito e non saprebbe nemmeno cosa cambiare.

“

Onestamente non saprei cosa cambiare. Per la conoscenza che ho di questo mondo, si sono mossi bene. Abbiamo un team veramente speciale. Ad esempio, Stefania che nulla aveva a che fare con il vino, a sentirla parlare oggi sembra sia nata in mezzo alle vigne. È impressionante in un mondo dove “l’attaccamento alla maglia” sta sparendo, il senso di appartenenza del team. A Pomario, dall’ultimo arrivato a chi ci sta dal 2006, c’è un grande attaccamento. La settimana scorsa ho portato quattro albergatori per vedere il posto. È bastata una mezzora di Stefania per fargli acquistare 14 cartoni di vino. La squadra è fantastica. Unica. Da tutte le parti del mondo mi dicono che abbiamo delle persone incredibili che lavorano per voi.

È proprio vero che sono le persone a fare la differenza. Senza il tocco umano, possono essere posti bellissimi ma rimangono cose. Scatole vuote.

“

.Ho vissuto la storia di Pomario da ragazzino prima e vedendola a distanza, perché vivevo a Singapore, poi. Solo la passione può portare a creare una cosa così dal nulla nonostante non si avesse esperienza. Ricordo la preoccupazione di mia sorella per le finanze familiari.

Andrea sembra avere tutta la voglia di essere parte dell’evoluzione di **Pomario**. Quasi come se volesse essere lì invece che a Roma. Non lo nasconde poi nemmeno più di tanto.

“

(Andrea) La mamma ha preteso per fortuna il muffato..

(Giangiacomo) Se fosse stato per me il muffato non ci sarebbe stato. Magari ci sarà la firma di Andrea sulle bollicine

(Andrea) 100 mesi sui lieviti perché o si fa bene o non si fa

Manca all’appello Raimonda in tutta questa storia.

“

Mia figlia ha un marito che ha un naso e un palato notevole. Assaggiare i vini con il



marito è una esperienza notevole

(Andrea) Faceva i complimenti anche quando erano imbevibili. Ma lo faceva bene.

Raimonda ha meno passione di Andrea per il vino per quanto la diverta e le piaccia venire a Pomario. A modo suo con amici, conoscenti, ecc, qualche mano nelle vendite ce l'ha data. Avendo avuto tre figli in tre anni e dovendosi occupare anche della Villa ha meno possibilità di incidere. Magari in futuro troverà un ruolo in Pomario.

Cosa contraddistingue la **Pomario**?

Andrea risponde di impulso "la genuinità".

“

In un mondo dove la qualità sta scomparendo

Giangiaco gli fa eco con la naturalità dei prodotti.

“

Utilizzando anche un termine del quale non se ne può più, sostenibilità. Siamo partiti con l'idea che questo vino ce lo saremmo bevuti solo noi. L'idea della certificazione biologica è venuta dopo. Dovevamo fare il vino senza usare niente che potesse farci male. È stata molto importante la presenza di Federica, agronoma molto brava e incline.

Pomario non poteva non trasformarsi per Giangiaco e Susanna, da residenza di campagna a casa. Lasciate le redini di Villa Spalletti Trivelli ad Andrea e Raimonda (mi sa che non vedevano l'ora di lasciale...), che fai, ti fai scappare l'opportunità di vivere lontano da Roma, in campagna, in una stupenda tenuta come quella di **Pomario**?

“

Mia moglie ed io siamo più a Pomario che a Roma perché Andrea e Raimonda hanno preso le redini della villa. Federica De Santis dirige le attività della terra e della cantina interfacciandosi con Mery. Abbiamo poi un gruppo di ragazzi fantastici. I ragazzi hanno sposato la filosofia di Pomario e il nostro amore per questo posto. Ciò che apprezzo di più è la loro versatilità.

Chi preferirebbe stare al posto dell'altro?



“

Io sto bene dove sto (Giangiaco)

(Andrea) Io ho un piede e mezzo a Villa Spalletti e mezzo a Pomario. Non mi dispiacerebbe stare più là. L'idea di starmene in campagna non mi dispiace anche se per adesso sono felice di promuovere e far crescere Villa Spalletti. Il mondo del vino sta passando da passione sfrenata a lavoro.

Già la passione. Come si fa a non vedere la passione che, nobiltà e disponibilità economiche a parte, c'è in Giangiaco ed Andrea. Non so francamente quanti anni abbia Giangiaco. L'età non conta e, chiederla, mi sembra sempre scortese. Mi affascina però il suo animo che è proprio di chi guarda sempre al futuro in maniera positiva e costruttiva. Poi, di un tratto, dice una cosa, che spiega tutto.

“

Questo lavoro nasce da una passione. Che mi piace fare anche vista l'età raggiunta. Mi piace pensare che i prossimi anni potrò dedicarli al vino. Più si va avanti con l'età e più il tempo passa velocemente. Pensiamo sempre più al passato più che al futuro che ci sembra corto. Viviamo di ricordi. Questo però aumenta la velocità del tempo che passa. Un'attività come questa comporta che stai sempre ad aspettare qualcosa: il nuovo vino da mettere in bottiglia, la nuova vigna che finalmente produrrà, cosa ci riserverà la nuova annata. È un modo per essere, a qualsiasi età, proiettati verso il futuro.

Come fai a non essere d'accordo?

Chiudo citando ancora il Marchese Del Grillo quando, sempre parlando con Banchard, parla dell'essere nobile.

“Blanchard te credi che è facile nascere da 'na famiglia come la mia, aho a Roma, col Papa i Cardinali. Da bambino sognavo de fa lo scienziato, l'esploratore, ma a chi le dicevo 'ste cose? mi padre era un omo zitto, non me diceva mai gnente, studia e prega, mi madre me diceva: prega! così quando è morto mi padre, mamma m'ha messo un precettore che m'ensegnava il catechismo, me dava certe bacchettate sul culo c'avevo due chiappe rosse come 'n cocomero. Adesso faccio solo scherzi!.....perchè.... a Roma che voi fa? Che c'è? Chiese, Cupole, tetti, gatti mendicanti e... streghe.....”

Ecco, Giangiaco è riuscito a dare sfogo alla sua passione. Trovando finanche le streghe. Con il Muffato.

Ivan Vellucci



Luca Maroni

90

Sariano 2020

Pomario

degustato: 03-07-2023

90

Arale 2021

Pomario

degustato: 03-07-2023

94

Muffato delle Streghe 2020

Pomario

degustato: 03-07-2023

91

Rondirose 2022

90

Batticoda 2022

Pomario

degustato: 03-07-2023

90

Rubicola 2021

Pomario

degustato: 03-07-2023



© DOVE

ITINERARI E LUOGHI

100 CANTINE IN ITALIA SCELTE DA DOVE



Le cantine migliori d'Italia, scelte da DOVE. Un viaggio tra i filari, dal Piemonte alla Sicilia

A cura di Fabio Sironi. Hanno collaborato Mariella Grossi, Riccardo Lagorio, Leila Salimbeni 29 Settembre 2023

Offrono degustazioni, soggiorni e relax, sport, visite artistiche, attività culturali. E sono mete ideali per un weekend d'autunno, nel segno di un buon vino. Ecco le cantine più belle da visitare in Italia, scelte da DOVE. Dal Nord alle isole



40 / 50 - Cantina Pomario, Piegario (Pg)

Un poggio luminoso a un'altezza di circa 500 metri sul livello del mare, da cui si gode una vista strepitosa sul paesaggio, un rustico disabitato da anni e tutt'intorno una vecchia vigna.

Tanto bastò, anni addietro, a **Giangiacomo Spalletti Trivelli** e alla moglie **Susanna d'Inzeo** (figlia di Raimondo, campione di equitazione e oro olimpico a Roma 1960), perché se ne innamorassero e decidessero di ripristinare la tenuta.

Così, reimpiantarono i vigneti, ristrutturarono integralmente il casolare e iniziarono le prime sperimentazioni in cantina, con l'aiuto di **Federica De Santis**, agronoma, e **Mery Ferrara**, enologa.



© DOVE

Oggi l'azienda agricola Pomario è un'eccellenza umbra, al confine con la Toscana, tra i **colli Orvietani** e il **lago Trasimeno**, e produce sei vini, tutti in regime biologico, che prendono il nome principalmente dai piccoli volatili che vivono nel territorio.

Rondirose (da uve di Sangiovese, Merlot e una piccola percentuale di Cilieggiolo); **Batticoda** (Grechetto e piccola percentuale di uve a bacca bianca); **Rubicola** (Sangiovese e Merlot); **Arale** (Trebbiano e Malvasia); **Sariano** (Sangiovese in purezza); **Muffato delle Streghe** (da Riesling e Sauvignon).

Pomario vanta anche una pregevole produzione di olio extravergine biologico. Si organizzano **passeggiate guidate** tra vigna e oliveto e **degustazioni**.

Le tre suggestive terrazze panoramiche, chiuse e riscaldate in inverno, si affacciano sui boschi che circondano il poggio, con scorci sui colli del Lago Trasimeno e la città di Cortona.

pomario.it

Dove Viaggi ©RIPRODUZIONE RISERVATA



GUSTO
H24

Azienda Pomario, paladina di sostenibilità con vini bio ed energia “green”



Di Cristina Latessa

NOV 27, 2023



L'azienda di Piegaro (PG) è guidata dai conti Spalletti Trivelli che hanno messo il rispetto dell'ambiente e la valorizzazione del territorio al centro del loro impegno come produttori di vino e olio

Un progetto di “Buen Ritiro” in breve diventato realtà di eccellente produzione vitivinicola e oleicola. E' questa la storia dell'**Azienda Agricola Pomario**, nata dalla voglia del conte **Giangiacommo Spalletti Trivelli** e sua moglie **Susanna d'Inzeo** (figlia dell'indimenticato campione di equitazione Raimondo, ndr) di avere una dimora tranquilla e immersa nella natura che consentisse di lasciarsi alle spalle il caos della capitale.

POMARIO
Conte Spalletti Trivelli



GUSTO
H24

Così scelsero la tenuta di **Pomario**, nelle campagne umbre di **Piegara (PG)**, **al confine con la Toscana, tra i colli Orvietani e il Lago Trasimeno**, ristrutturando il casale e annessi, reimpiantando i vigneti e iniziando le prime sperimentazioni in cantina grazie all'aiuto di Federica De Sanctis, agronoma, e Mery Ferrara, enologa. **La prima vinificazione** a Pomario, nel **2009**, venne fatta nella rimessa degli attrezzi: un tonneau di Sangiovese e una barrique di Trebbiano e Malvasia: i futuri **Sariano e Arale**. Oggi l'azienda conta 230 ettari complessivi di cui 9 ettari a vigneto.

Il rispetto del territorio e l'attenzione agli equilibri ambientali sono state le linee guida della rinascita di Pomario. I conti Spalletti Trivelli, avendo intuito le potenzialità di questo "agro ecosistema" incontaminato e di eccezionale rarità, hanno deciso di adottare un sistema di **agricoltura biologico-biodinamica**, al fine di mantenere inalterati gli equilibri naturali. Una scelta dettata dalla naturale conformazione del territorio, ove i vigneti sono posizionati in radure circondate da boschi, ad altitudini vantaggiose. L'attenzione all'ambiente dei conti Spalletti Trivelli si evidenzia anche nell'energia "green", utilizzata per la produzione di olio e vino, proveniente da un avanzato sistema geotermico e dall'uso del fotovoltaico.

*"Noi cerchiamo di dare ai nostri vini personalità, legando la produzione ad un filo conduttore che parla di questo territorio. Amiamo questo posto e vogliamo che i nostri prodotti trasmettano l'amore per questa terra", ha osservato a Gustoh24 **Giangiaco Spalletti Trivelli** nel corso di una verticale di Arale organizzata per la stampa presso l'azienda, dove il territorio, la sua mineralità e sapidità si sono infatti pienamente evidenziati nella degustazione di questo bianco da uve Trebbiano e Malvasia che regala grande piacevolezza al palato per la sua freschezza e aromaticità.*

Quella del vino per i conti Spalletti Trivelli è una tradizione familiare risalente a fine Ottocento. Venceslao Spalletti Trivelli, senatore del Regno assieme alla moglie Gabriella Rasponi, nipote di Carolina Bonaparte, decisero di comprare un'azienda in Toscana dove successivamente il figlio Cesare, nonno di Giangiacomo, iniziò la produzione di un Chianti molto rinomato, il Chianti Spalletti, prodotto fino ai primi anni '70. Oggi, accanto a Giangiacomo e Susanna, si distingue il figlio Andrea nel portare avanti una attività che conta una produzione annua intorno alle 35.000 bottiglie.



**GUSTO
H24**



Ogni vino dell'azienda Pomario ha un nome legato al territorio, con attenzione anche ai piccoli volatili che vivono nel luogo.

Rondirose, il rosè da uve di Sangiovese, Merlot e una piccola percentuale di Ciliegiolo, è ispirato alle rondini che volano sui roseti della tenuta.

Batticoda, da uve Grechetto e una piccola percentuale di vitigni a bacca bianca, è il nome comune della Ballerina Bianca, che con le sue movenze sinuose si fa strada tra i campi di vite.

Rubicola deriva dal latino Rubecula, che significa pettirosso. Questo vino dal colore rosso vivo, frutto di una vendemmia precoce, nasce da uve di Sangiovese e Merlot.

Arale, invece, è il nome del monte che sovrasta la vigna storica, di almeno 50 anni di età, piantata a Trebbiano e Malvasia. Questa è stata reimpiantata nelle parti mancanti con i cloni dalla vigna originaria.

Il filo conduttore della storia e della filosofia dei conti Spalletti Trivelli abbraccia quella di **Sariano**, un Sangiovese in purezza, che nasce dalle vecchie vigne di oltre 40 anni di età. Questo prende il nome di una proprietà di famiglia del 300-400 in provincia di Rovigo, Castello Di Sariano appunto, utilizzato dagli estensi come casino di caccia.

Una nota a sé merita il **Muffato delle Streghe**. Voluto fortemente dalla contessa Susanna d'Inzeo, questo vino speciale è un nettare alcolico ottenuto grazie alla muffa nobile, **Botrytis Cinerea**, che cresce benissimo nel vigneto impiantato nel 2010, con le sue terrazze degradanti verso il bosco, dove, in autunno, la nebbia rimane ferma nelle terrazze fino alla tarda mattinata,



creando un'atmosfera "stregata" e per questo chiamato, appunto, "il vigneto delle streghe".

Condividi:



Di Cristina Latessa



Pomario: una verticale del Bianco Arale racconta tutto il fascino dell'Umbria

Postato da: [Roberto Giuliani e Lele Gobbi](#) il: Dicembre 01, 2023

In: [Assaggi dall'Italia e dall'Estero, Il vino nel bicchiere, Italia](#) Nessun commento

[Stampa](#) [Email](#)



Terra di santi ed eroi, nonché di raffinati artisti che l'hanno costellata di meravigliose opere d'arte e architettoniche, l'Umbria è considerata il cuore verde d'Italia, un paesaggio ricchissimo da un punto di vista storico e culturale, caratterizzato dal solco della vite e dal puntinismo degli olivi. Nonostante non sia "bagnata" dalla bellezza del mare, vanta un territorio eminentemente collinare a dir poco paradisiaco e, comunque, una condizione che consente un'ottima ventilazione della vite e dell'olivo i quali, in un continuo saliscendi, diventano anche i pilastri alimentari su cui si fondano gli usi e i costumi delle innumerevoli e placide località ricche di arte, storia e tradizione.



Una vigna dopo la pioggia

Ci troviamo dunque a Pomario, nel comune di Piegaro in provincia di Perugia: un minuscolo poggio a 500 metri di altitudine, isolato dal resto del territorio da un fitto bosco che lo circonda tra, manco a dirlo, i gioielli architettonici di Città della Pieve e Orvieto.

"A Pomario si arriva da una sola strada fatta di piccoli sassi bianchi, che si snoda attraverso un folto bosco. Il paesaggio intorno è invisibile e il silenzio quasi irreale trascende l'immanenza. Il bosco viene interrotto da una vecchia vigna, con anarchiche forme segnate dal tempo di filari vissuti, memori di infinite vendemmie. Avvolti nella nebbia degli ulivi, tronchi irregolari, afferrano la terra, imprigionandola tra i rami. Si giunge così al casale dalle linee architettoniche perfettamente integre e dai tagli precisi di pietra; un "archetipo" di casa rurale, non abitata da decenni, ma pronta a riprendere vita".



Questo è infatti lo scenario nel quale si sono calati i due visitatori, **Giangiaco Spalletti Trivelli** e la moglie **Susanna d'Inzeo**, par hazard, spinti da una visione di "Buen Retiro" in Umbria, per allontanarsi dal caos della metropoli romana. Insomma, il desiderio di un casale in collina, nella quiete della natura, dove l'agricoltura non è solo impeto e impegno, bensì una pratica di assoluta indulgenza e umiltà da costruire lentamente.



Ora l'impresa si presenta come un "agro ecosistema" coltivato attraverso pratiche biologiche e biodinamiche con un avanzato sistema geotermico ed utilizzo del fotovoltaico, al fine naturalmente di mantenere inalterati gli equilibri ambientali. A completare la squadra di lavoro **Federica de Santis** e **Mery Ferrara**, rispettivamente agronoma ed enologa, personalità validissime oltre che modeste e simpatiche, con la supervisione enologica di **Maurizio Castelli**.



© Roberto Giuliani

L'agronoma Federica De Santis

Nove gli ettari in totale di cui quattro a bacca bianca (Trebbiano, Grechetto, Riesling Renano, Sauvignon Blanc Malvasia, Chardonnay, Vermentino e Incrocio Manzoni) e cinque a bacca nera (Sangiovese, Merlot, Ciliegiole Alicante, Malvasia Nera, Colorino e Foglia Tonda), su un terreno ricco in scheletro ma con struttura sciolta limo-argillosa dove tutti i vigneti (per un'età compresa dai due ai sessant'anni) sono situati in poggi con illuminazione intensa e continua.



Mery Ferrara, Giangiaco Spalletti Trivelli e Maurizio Castelli

«I vini buoni sono tantissimi. Noi cerchiamo di dare ai nostri vini personalità, legando la produzione ad un filo conduttore che parla di questo territorio. Amiamo questo posto e vogliamo che i nostri prodotti trasmettano l'amore per questa terra». Chiosa infine Giangiaco, come a dire, i gusti possono sempre cambiare, ma non deve mai essere messa a rischio l'identità territoriale.

Lele Gobbi



La verticale dell'Umbria IGT Bianco Arale

Desidero complimentarmi con Giangiacomo e Susanna, che avrebbero potuto limitarsi a presentare i vini aziendali come fanno la maggior parte dei produttori, invece hanno preferito dare maggior risalto alle potenzialità del trebbiano e della malvasia recuperati dal vecchio vigneto dove tutto ha avuto inizio. Concentrarsi su un vino bianco e metterlo in gioco proponendo 6 diverse annate è stata una mossa lungimirante ed evidentemente consapevole, perché se c'è qualcosa di ineluttabile che è emerso da questa verticale 2019-2010 dell'Arale, è la conferma che in Italia ci sono molteplici territori dove è possibile produrre vini bianchi longevi e di grande personalità.

È un vero peccato che per pochi chilometri non rientri nella Doc Orvieto, perché questo vino gli darebbe un notevole contributo...



Il tramonto dalla stazione di Fabro Scalo

Le uve destinate all'Arale subiscono un'attenta selezione in vigna e arrivano a produzioni medie non superiori ai 40 q/ha, spesso anche meno. La raccolta viene effettuata mediamente a inizio ottobre, di mattina presto con le temperature ancora basse. La macerazione con le bucce viene effettuata fino ad alzata di cappello, successivamente le uve vengono pressate e messe a fermentare in barriques con inoculo di lieviti autoctoni.

Gli unici interventi effettuati sono dei bâtonnage giornalieri, la prima sfecciatura grossolana avviene solo al termine delle fermentazioni alcolica e malolattica. Si procede poi con ulteriori quattro pulizie annuali in maniera da ottenere un vino pulito e pronto per l'imbottigliamento dopo una leggerissima filtrazione.



Stefania Di Fonzo ci racconta la storia di questi vigneti

2019 – Tinta oro antico con venature ramate, abbraccia i sensi con note di albicocca disidratata, ginestra, agrumi maturi; bocca fresca, salina, un vago sentore di zafferano, arriva la pesca gialla, la susina, finale lungo e coinvolgente. Un vino giovane, giovanissimo, i 4 anni dalla vendemmia non pervenuti.

2018 – Qui le uve sono state raccolte un po' più mature del solito, infatti il colore appare più carico, potremmo dire un classico "orange"; al naso arrivano note di miele, mela cotogna, fruttato maturo. Al palato è coerente, di bella intensità e pienezza, leggero contatto tannico sulle gengive, finale che richiama la nocciola e la mandorla secca.



L'Arale nel calice

2017 – Anche se, come sappiamo bene, è stata un'annata molto calda, qui abbiamo a che fare con piante di una certa età, che sanno dove andare a cercare l'umidità di cui hanno bisogno; infatti pur nel suo colore orange intenso, esprime note di frutta esotica e in parte secca, ma al palato spiana una perfetta vena acida che lo sostiene e un finale marcatamente sapido.

2016 – “Scendiamo” su un dorato luminoso, figlio di un'annata eccellente, tra naso e bocca c'è una perfetta sintonia, emerge l'uva spina, la mela renetta, la susina; acidità importante che stimola i sensi, accompagnata dalla consueta vena sapida che contraddistingue un po' tutti i vini.

2015 – Oro lucente, tornano gli agrumi, ancora freschi e questo la dice lunga sulla qualità di questo vino. Al gusto ha una bella finezza, progressivo e stimolante conferma una vitalità che dopo otto anni non sono molti a poter garantire.

2010 – Andando indietro negli anni ci si aspetterebbe un colore sempre più evoluto, invece ci troviamo di fronte a un oro puro con venature verdoline, torna la nota botritica, resto sorpreso nel non percepire alcuna, seppur lieve, ossidazione. Unico segno evolutivo una pregevole sfumatura di idrocarburo, che non è per nulla sgradita.

Roberto Giuliani



AUTORE



Roberto Giuliani e Lele Gobbi

ROBERTO GIULIANI. Figlio di un musicista e una scrittrice, è rimasto da sempre legato a questi due mestieri pur avendoli traditi per trent'anni come programmatore informatico. Ma la sua vera natura non si è mai spenta del tutto, tanto che sin da ragazzo si è appassionato alla fotografia e venticinque anni fa è rimasto folgorato dal mondo del vino, si è diplomato sommelier e con Maurizio Taglioni ha fondato Lavinium, una delle prime riviste enogastronomiche del web, alla quale si dedica tutt'ora anima e corpo in qualità di direttore editoriale. Collabora anche con altre riviste web e ha contribuito in più occasioni alla stesura di libri e allo svolgimento di eventi enoici. Dal 2011 fa parte del gruppo Garantito Igp. LELE GOBBI. Torinese, sognatore, osservatore, escursionista, scrittore. Laurea in Scienze Internazionali e Diplomatiche presso l'Università di Torino e Master in "Non profit" presso la SDA Bocconi di Milano. Per otto anni si è impegnato in progetti con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, occupandosi di raccolta fondi, marketing, comunicazione, relazioni esterne, degustazioni e soprattutto di organizzazione di viaggi educativi in Italia e nel mondo. Scrive per Spirito diVino, James Magazine, La Cucina Italiana, Viaggiare con Gusto, Senza Filtro. È consulente per agenzie di marketing e comunicazione. Ha viaggiato in tutti i continenti alla ricerca dei cibi più vari, dei mercati più pittoreschi e dei popoli più antichi. Ama lo sport (sci e basket), la montagna (le Alpi) e l'arte contemporanea.





Arale, il bianco d'Umbria della cantina Pomario nel salotto di Villa Spalletti -antica dimora romana



Marina Alaimo
lun 11 dic 2023



Cantina Pomario

Loc. Pomario, 06066 - Piegara, Perugia

Tel: +39 075 8358579

Mob: +39 347 0680626

Mail: info@pomario.it

[Shop](#)

[Facebook](#) // [Instagram](#)

Il grande fascino della storia rende particolarmente amato e desiderato il nostro paese dai viaggiatori del mondo, e dagli italiani stessi che si trovano a riscoprire di continuo realtà uniche e di insolita bellezza.

Roma ne è ricchissima, la sua storia così importante, e imponente, la rende un museo a cielo aperto, nel quale ci si perde, piacevolmente tra le molteplici testimonianze che vanno dalle singole case, alle strade di epoca imperiale, alle botteghe dei tanti artigiani, ai musei, per non parlare poi delle chiese e dei palazzi. Dovendola visitare, diventa veramente difficile scegliere cosa vedere e quanto dedicare allo scorrere reale della vita romana open air, o ai luoghi chiusi.



**FOOD
CLUB**



Il corso degli eventi di tale intensità e dimensioni dà luogo ad una concentrazione notevole di dimore di lusso, appartenute alle famiglie romane importanti per titoli nobiliari o per cariche politiche. **Siamo nella capitale e questo particolare riesce a dare un seguito a tutto ciò**, mantenendo viva, e non decadente, questa parte di storia, custode di architetture pregiate, a loro volta contenitori di collezioni artistiche legate alla storia delle singole famiglie.

Tra queste c'è la bellissima *Villa Spalletti Trivelli*,

a ridosso del Quirinale, una dimora patrizia di inizio novecento, divenuta un boutique hotel di lusso, che offre un'esperienza autentica grazie al fatto che qui nulla sia stato rimosso da quando è stata costruita.



"Siamo felici della scelta di aver trasformato la dimora di famiglia in un boutique hotel - spiega Andrea Spalletti Trivelli - Siamo



FOOD CLUB

orgogliosi di far vivere ai nostri ospiti l'atmosfera intima della villa con la sua storia, i suoi arredi, la sua biblioteca. Una proprietà con un'anima, che racconta secoli di passione per l'arte, per la cultura, per il bello."

E così ci racconta le origini degli Spalletti, notevoli - tra i suoi antenati fu una donna a introdurre progetti innovativi e di apertura, incidendo in maniera importante sul corso della storia della dimora.



È **Gabriella Rasponi**, vedova del Conte Venceslao Spalletti Trivelli, Senatore del Regno, e nipote di Gioacchino Murat e di Carolina Bonaparte (sorella di Napoleone).



Agli inizi del Novecento acquistò il terreno davanti ai giardini del Quirinale e affidò l'incarico di costruire *Villa Spalletti Trivelli* all'architetto Domenico Avenali. Nei primi decenni del Novecento, la villa diventò un salotto artistico-culturale di primo piano a



FOOD CLUB

Roma, frequentato da personaggi di spicco dell'epoca, tra cui Romualdo Bonfaldini, Sidney Sonnino e Rabindranath Tagore, premio Nobel per la letteratura nel 1913.

Proprio in quel nobile salotto, Andrea ci accoglie all'ora dell'aperitivo, stappando i vini della tenuta di famiglia, *Pomario* in Umbria,



un tipico poggio che prende nome dalla località, nel comune di Piegaro, in provincia di Perugia. Siamo nella sala del Rubens che carpisce del tutto l'attenzione, accendendo le aspettative su tutto il resto.

Tra i vini spicca decisamente il bianco Arale, annata 2021, da uve trebbiano e malvasia proveniente da una vigna vecchia.





Il colore ci svela da subito la scelta di fare macerare il mosto con le bucce, passaggio ben gestito in tempi molto corti, fino all'alzata di cappello, alla quale segue una fermentazione in legno. Si fa notare da subito al naso per l'unicità del carattere, ha bisogno del giusto tempo nel bicchiere per raccontarsi, a differenza di Andrea che va spedito come un treno.

Sa coinvolgere nei tratti di cenere e incenso, accompagnati da note che virano sui toni dolci dell'albicocca, del mango, poi cedro e mandorla. Il sorso è ricco e dinamico, ora ruvido, poi setoso, ancora verticale nella freschezza che conferisce grande piacevolezza, assicurando lunga vita al vino delle colline perugine. **Ad occuparsi di Pomario sono i genitori di Andrea, Giacomo Spalletti Trivelli e la moglie Susanna d'Inzeo.** Hanno scelto e concepito questo podere come il proprio luogo di **buen retiro** per evadere dai ritmi cittadini romani.



L'intima intesa con questa terra in breve ha acceso l'idea di diventare azienda vitivinicola, di investire sul piacere dell'attesa e di poter poi raccontare tutto questo in una bottiglia.

Entrano così in squadra Federica de Santis e Mery Ferrara, con la supervisione enologica di Maurizio Castelli.

Gli Spalletti si ritrovano a fare vino un po' per caso, inseguendo l'innato senso di bello e profondo, e quell'imprinting ricevuto sin dalla nascita, da generazioni, a dare sempre il meglio, giova tantissimo anche ai vini di **Pomario**, dove, sappiamo bene, che nulla è scontato e che le verità traspare vivamente nel bicchiere.

Scopri il WineClub!

Seguici su facebook **[foodclub.it](https://www.facebook.com/foodclub.it)**

Entra nel vivo della discussione sul nostro gruppo, un luogo libero dove professionisti della ristorazione, clienti e #foodlovers si confrontano sui temi del giorno: **Join the [#foodclubbers](#) Be [#foodclubber](#)**



Italia a Tavola

Pomario, la cantina dell'Umbria che non ti aspetti

A pochi chilometri dalla Toscana l'ecosistema incontaminato che ha fatto innamorare i coniugi Spalletti Trivelli, proprietari a Roma dell'omonima Residenza d'Epoca. Una cantina in rampa di lancio, che produce anche olio



di **Mariella Morosi**

30 dicembre 2023 | 11:14



Venti anni fa, prima di appassionarsi all'idea di fare vino, il conte **Giangiaco** Spalletti Trivelli e sua moglie **Susanna d'Inzeo**, oggi titolari della **Cantina Pomario**, si innamorarono un colle di una decina di ettari, Pomario, al confine tra l'**Umbria** e la **Toscana**, a Piegaro, vicino a Monteleone di Orvieto (PG). C'era tutta la suggestione di un **ambiente naturale incontaminato**, tra Orvieto e il Lago Trasimeno. Ma anche una piccola vigna con vecchie viti di Sangiovese, Trebbiano e Malvasia ancora a piede franco, un oliveto e una struttura colonica risalente al secolo XVII. Cercavano solo un *buen retiro*. Nel tempo, la proprietà si è ingrandita. I colli sono diventati due, per complessivi **230 ettari, di cui 9 a vigneto**. E il casale è stato ristrutturato con materiali in armonia con l'ambiente.



Lecosistema incontaminato di Cantina Pomario

Arale e Sariano, i due vini simbolo di Pomario

Da quella vigna, un tempo abbandonata, nascono le sei annate di **Umbria bianco** IGT "Arale" protagoniste di una degustazione condotta dagli enologi della cantina Pomario, **Maurizio Castelli** e **Mary Ferrara**. «Non volevamo vini che fossero semplicemente "da vendere" - spiega **Giangiaco Spalletti Trivelli** - ma ci siamo interrogati sulle **potenzialità enologiche** di questo territorio, rispettandone gli equilibri. Per ampliare la



Italia a Tavola

produzione abbiamo effettuato una selezione clonale delle varietà indigene. Solo dopo l'acquisto dell'azienda confinante, nel 2016, abbiamo impiantato altre varietà».

«Oggi produciamo **35 mila bottiglie** nelle diverse tipologie - continua il patron di Pomario - che potrebbero diventare 50 mila a pieno regime. Crediamo che il vino debba essere sano e di qualità e siamo convinti che i nostri siano come volevamo che fossero: veri». **La prima vinificazione, nel 2009**, venne fatta nella rimessa degli attrezzi. Una barrique di Trebbiano e Malvasia e un tonneau di Sangiovese. Nascono così, rispettivamente, i futuri "Arale" e il "Sariano", altro vino simbolo di Cantina Pomario: **un Sangiovese in purezza da vigne di oltre 40 anni di età**».

Il volto umbro di Trebbiano e Malvasia



Nella **verticale di "Arale"**, che prende il nome del monte che sovrasta il lago Trasimeno e il lago di Chiusi, si è scelto di partire dalla vendemmia 2019, andando a ritroso per 5 anni consecutivi. La diversità delle annate è comunque legata da un filo unico. A chiuderla è stata l'annata 2010, per dimostrare l'evoluzione del primo processo di vinificazione, che negli anni successivi ha subito cambiamenti. **La raccolta è tardiva**, perché l'altitudine di 500 metri e lo sbalzo termico portano alla formazione di componenti aromatiche, rallentando però la maturazione zuccherina.

Fermentazione in barrique con inoculo lieviti *pie'de cuve*, batonnage quotidiani e poi affinamento in barrique per 6/7 mesi e un anno di bottiglia. È giallo dorato intenso, luminoso, con diverse tonalità a seconda del tempo di fermentazione, con **notevole profilo olfattivo tra il floreale e l'agrumato** e una traccia fumé. Ognuna delle annate esprime caratteri diversi e sensazioni sapide che rendono coinvolgente la degustazione.

Pomario, l'Umbria (ancora) da scoprire

Italia a Tavola

Fin dall'inizio sono risultate chiare le **potenzialità di Pomario**: l'altitudine di 500 metri, i suoli ricchi di scheletro ma con struttura sciolta limo-argillosa, la buona esposizione e la vicinanza al lago Trasimeno, in grado di mitigare la calura estiva. Ma non è stato solo questo **agro-ecosistema incontaminato** a convincere gli Spalletti Trivelli a diventare vignaioli, secondo i principi dell'**agricoltura biologico-biodinamica**. A influire, per certi versi, fu anche la genetica dei proprietari, che possono vantare predecessori nel mondo del vino. A fine Ottocento, infatti, un altro Spalletti Trivelli, Vencenslao, senatore del Regno d'Italia, con la moglie Gabriella Rasponi, nipote di Carolina Bonaparte, comprarono una tenuta in Toscana.

Qui il figlio Cesare, negli anni Venti, cominciò a produrre Chianti. Una tradizione che si mantenne viva sino agli anni Settanta, con il "**Chianti Spalletti**" capace di conservare ancora oggi la sua fama. In questo senso, Pomario è il volto fresco di una storia centenaria di famiglia. La cantina è nata dalla ristrutturazione della vecchia rimessa degli attrezzi. I diversi ambienti di lavorazione vantano vasche in acciaio termo controllate, sale di affinamento e imbottigliamento funzionali alla produzione e sistemi per il controllo dei parametri di una produzione che mettono **al centro la qualità**.

La svolta tecnologica, in vigna e in cantina

Sfoggia la gallery

1/3



Uno dei vigneti di Cantina Pomario

La **visione enologica dell'agronoma Federica De Santis** e dell'enologa Mery Ferrara hanno portato ad una produzione di alto livello. Ogni fase viene seguita con attenzione, a cominciare dall'epoca di raccolta delle uve, da inizio settembre per il rosato, a novembre per il Muffato delle Streghe. Le temperature sono controllate tramite un **impianto geotermico a zero emissioni di CO2**. E l'impianto elettrico è coadiuvato da pannelli fotovoltaici, posti sul tetto del parcheggio della cantina, per non coprire superfici agricole e con il minore impatto visivo possibile. Anche lo spazio per l'imbottigliamento e il confezionamento può contare su attrezzature moderne.

La **barricaia interrata** è dotata di un naturale sistema di termo-idro regolazione con temperature e umidità

Italia a Tavola

costanti. Spazi che accolgono una produzione, quella di Cantina Pomario, piuttosto articolata. I vitigni a bacca bianca sono Trebbiano Grechetto, Riesling Renano, Sauvignon Blanc, Malvasia, Chardonnay, Vermentino e Incrocio Manzoni. Quelli a bacca rossa sono Sangiovese, Merlot, Cilieggiolo, Alicante, Malvasia Nera, Colorino e Foglia Tonda. Lo spirito dell'azienda è collaborativo, nell'ottica di **fare rete per il successo di un territorio ancora poco conosciuto** nel panorama dell'Umbria, ma di grandi potenzialità.

Dalla Vicciuta, vitigno autoctono da salvare, all'olio extravergine biologico

Pomario affianca alcune cantine della zona e il **Cra-Vit, l'Istituto sperimentale per la viticoltura**, per un progetto di recupero del **vitigno autoctono Vicciuta**. Nella parte superiore della cantina sono stati poi realizzati gli spazi per le degustazioni, con tre accoglienti terrazze panoramiche coperte. Qui vengono organizzate masterclass ed eventi enogastronomici, con gli abbinamenti creati da un giovane chef, **Luca Manciacchi**, nel segno del connubio tra **vino e cucina**.

La famiglia non è nuova all'**idea di accoglienza**: è titolare a Roma di **Villa Spalletti Trivelli**, elegante residenza d'epoca presso il Quirinale, appartenuta alla dama di compagnia della regina Margherita. Stessa attenzione per il **frantoio di ultima generazione** dotato di un frangitore a coltelli, di una gramola orizzontale continua e di un decanter a due fasi. Accorgimenti che hanno consentito di migliorare a livello esponenziale la qualità dell'olio extravergine di oliva Pomario nel corso degli anni, valorizzando le cultivar **Leccino, Moraiole e Frantoio**. Ma, ancor più, chiudendo il cerchio di una realtà dal cuore agricolo meritevole di essere scoperta e approfondita.

[Cantina Pomario](#)

Loc. Pomario, 06066 Piegara (Perugia)

Tel. +39 075 8358579



Guida Bio



Un vino Bio al giorno #6

di Antonio Stanzione

Un vino Bio al giorno #6

Sette vini per questa sesta settimana del 2024, sette proposte che vi accompagneranno dal 5 febbraio all' 11 febbraio.

Venerdì 09 febbraio 2024; Pomario

Tra Umbria e Toscana, in questa "cresta" di confine posta a 500 metri s.l.m. dove i caratteristici terreni dell'orvietano si uniscono al particolare clima degli alti colli del Trasimeno, dove la tramontana domina in inverno e il lago mitiga la calura estiva, sorge l'azienda di proprietà dei conti Spalletti Trivelli.

Pomario è un piccolo poggio molto luminoso ed isolato dal resto del territorio da un fitto bosco che lo circonda e che degrada verso il fondo valle fino al fiume Nestore.



Guida Bio

Vigneti e oliveti sono da sempre coltivati secondo i dettami dell'agricoltura biologica.

Il rispetto del territorio e l'attenzione agli equilibri ambientali sono state le linee che hanno guidato la costruzione della nuova cantina di Pomario, nata dalla ristrutturazione della vecchia rimessa degli attrezzi.



Sariano 2020; € 30,00



Sariano è prodotto da uve Sangiovese in purezza, vendemmiate ad autunno inoltrato, immediatamente diraspate e con avvio di fermentazione spontanea a temperatura controllata, con lieviti autoctoni in vasche di acciaio da 25 hl circa. Segue poi, una prolungata macerazione, in botti di rovere da 25 hl. Eleganti e intense sensazioni speziate dominano un baglio olfattivo che prosegue su cenni di frutti rossi, sottobosco e note tostate che lasciano spazio ad un assaggio coerente, succoso, fine e persistente.



il Sommelier

Rivista di enologia, gastronomia e turismo **40**anni

Il personaggio
Intervista a Daniela Mastroberardino,
nuova Presidente nazionale
dell'Associazione "Le Donne del Vino"



Degustando
Canelli DOCG:
la nuova denominazione
del Piemonte



il Sommelier

Rivista di enologia, gastronomia e turismo **40**anni

Anno XLII | N. 1 | 2023 | € 7,50 | Periodico Trimestrale | Dir. Responsabile Simone Franceschi | Registr. Tribunale di Pisa n. 21 del 15.11.1983 - Lg. 47/1948



**Il Ministro
Francesco Lollobrigida
Sommelier Onorario FISAR:
"Attraverso la produzione
vitivinicola trasmettiamo
l'unicità dei nostri territori"**

**FISAR protagonista
al Vinitaly 2023**



FISAR

FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER
ALBERGATORI • RISTORATORI



SPECIALE VIGNE URBANE



ilSommelier

Rivista di enologia, gastronomia e turismo **40** anni

DEGUSTANDO | In viaggio

UMBRIA: VIAGGIO ALLA RISCOPERTA DELL'ANTICO VITIGNO AUTOCTONO "VICCIUTA"

Federica Paridi



Umbria da sempre sinonimo di vacanza e natura. Proprio il termine natura ci porterà in un viaggio alla scoperta di una parte del suo entroterra più profondo, nascosto ai più e alle vicine periferie. Un paesaggio percepito da chi lo osserva come un mosaico variegato risultato dell'azione combinata di fattori naturali quali la conformazione del terreno, del clima, della presenza di acque. Basti pensare che l'Umbria è l'unica regione peninsulare non bagnata dal mare, vi è però il quarto lago per estensione, il lago Trasimeno, superficie di 128 km. Elementi antropici, come l'estesa di campi coltivati, borghi medioevali arroccati sulla cima di una collina, le strade anguste, ponti e campanili antichi fanno da corollario. In questi territori dietro forte volontà di alcune aziende agricole dei Comuni di Città della Pieve e Montegabbione, ha avuto origine nel 2015 un progetto di ricerca, "Terra della Vicciuta" del Crea, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria di Arezzo, con l'obiettivo di riscoprire e ridare vita a varietà di vitigni autoctoni dell'Alto Orvietano da poter poi impiegare per lo sviluppo del settore vitivinicolo. Lo studio ha consentito di individuare 38 varietà di cui sei sconosciute per lo più localizzate in zone boschive o in vigneti che erano stati abbandonati. Tra questi la Vicciuta. Il termine ri-



il Sommelier

Rivista di enologia, gastronomia e turismo **40** anni



sulta, per la prima volta, dallo Statuto di Orvieto del 1581, e indicava, o un sistema di coltivazione delle viti oppure un ecotipo particolare. I vini delle Terre della Vicciuta, la costituenda doc, non sono ancora in commercio, ma adentrarsi nella foresta delle antiche vigne è come entrare in un mistero intrigante. Sono nati così i vigneti e le vinificazioni sperimentali in alcune cantine della zona, come il castello di Montegiove e l'Azienda di Pomario.

Visitiamo Pomario, dei Conti Spalletti Trivelli, in provincia di Perugia nel comune di Piegaro. In origine un rudere con 50 ettari di terreno di cui 40 di bosco. La famiglia comprendendo il potenziale di biodiversità presente, decide di recuperare le vecchie piante tramite importanti interventi di potatura ed un sapiente restauro del vecchio vigneto grazie anche alla collaborazione dell'agronoma Federica De Santis. Oggi sono in produzione 9 ettari di vigneto dei quali 4 a Pomario, suddivisi tra Vigna Vecchia, Vigna Nuova, entrambe con uve Sangiovese, Trebbiano e Malvasia con l'aggiunta di 3000 metri di un clone bordolese di Merlot, e "Le Terrazze", 8000 metri di terrazzamenti impiantati con Sauvignon Blanc e Riesling renano, dedicati alla produzione di vino muffato. Altri 5 ettari di vigna sono stati realizzati nel secondo Poggio confinante con Pomario, suddivisi in 4 vigneti: Il ventaglio, la Selva piana e il Ghiro, tutti con forte pendenza, prevalentemente sassosi dedicati alle uve bianche Grechetto e Trebbiano, oltre a piccole quantità di Vermentino, Incrocio Manzoni e Chardonnay. A questi si aggiunge la Radura: un unico appezzamento pianeggiante di 2 ettari e mezzo circondati dal bosco con terreno molto fresco, dedicato alle uve Rosse di Sangiovese, con l'ag-

giunta di piccole quantità di Cilieggiolo, Malvasia Nera, Foglia tonda, Colorino e Alicante.

Dall'ingresso del cancello all'entrata del bosco sembra già di vivere in una magia. Un silenzio quasi surreale a testimonianza di un perfetto connubio con l'ambiente circostante. Stefania, una collaboratrice, ci guida con descrizione curata ed appassionata nel cuore pulsante dell'azienda: la Cantina. Concepita con modernità, conservando però lo stile del casale e riutilizzando, dove possibile, i materiali originali. Vasche in acciaio termo controllate che consentono di seguire singolarmente le diverse fasi di produzione di tutti i vini, rispettando i tempi di raccolta che vanno da inizio settembre per il Rosato a fine ottobre per la Muffa Nobile. Le temperature sono controllate tramite un impianto geotermico a zero emissione di CO₂ e l'impianto elettrico è coadiuvato da pannelli fotovoltaici posizionati sopra il parcheggio della cantina al fine di non coprire superfici agricole e in modo da garantire il minore impatto visivo possibile. La Barricaia, completamente interrata, è provvista di un naturale sistema di termo-igro regolazione che consente di avere temperature e umidità naturalmente costanti in tutte le stagioni.

I vini di Pomario esprimono pienamente il territorio e sono legati tra loro dalla salinità proveniente dal terreno. Negli scavi di preparazione del terreno ancora oggi si trovano resti di conchiglie marine. La loro freschezza ed eleganza è dovuta alla combinazione tra l'altitudine (550 m.s.l.) e l'esposizione assoluta con autunni freschi la notte e caldi di giorno. Queste particolari condizioni unite alla presenza protettiva dei boschi facilitano la conduzione dei vigneti in agricoltura biologica.



il Sommelier

Rivista di enologia, gastronomia e turismo **40** anni



Particolarmente rappresentativo in questo senso il **MUFATO DELLE STREGHE Umbria Bianco Dolce I.G.T. BIOLOGICO** armonico e ben strutturato con aromi di miele, spezie, frutti canditi e caramello, dovuti alla presenza della muffa nobile, *Botrytis cinerea*. Vino da dessert che, per la sua struttura importante, può accompagnare anche foie gras e formaggi stagionati o piccanti. Il vigneto delle streghe, impiantato nel 2010, con le sue terrazze diradanti verso il bosco, si presta, in modo particolare, grazie alle viti di Riesling e Sauvignon Blanc, alla produzione di questo vino. In autunno, infatti, la nebbia rimane ferma nelle terrazze fino alla tarda mattinata, creando un'atmosfera "stregata" e dirada poi lentamente verso il bosco lasciando spazio a pomeriggi assolati e ventilati. La vendemmia dura diverse settimane perché richiede la scelta dei soli grappoli i cui acini hanno raggiunto la giusta copertura di muffa. Il vino riposa nel legno per 2-3 anni per poi venire finalmente imbottigliato solo nel formato da 0,5 litri.

Altro bianco rappresentante **ARALE Umbria Bianco I.G.T. BIOLOGICO**, proveniente da una vigna costituita da antiche varietà di Trebbiano e Malvasia recuperate dal vecchio vigneto nella quale vivono insieme le viti originarie e i loro recenti cloni. Attenta selezione in vigna, produzioni medie non superiori a 40 q/ha, raccolta avviene la mattina presto nel mese di ottobre. Il mosto viene lasciato in macerazione con le bucce fino ad alzata di cappello, successivamente vengono pressate e messe a fermentare in barriques con l'inoculo di lieviti autoctoni. Gli unici interventi effettuati sono dei batonage giornalieri. La prima sfeccatura grossolana avviene solo al termine delle fermentazioni alcolica e malolattica. Si procede poi con ulteriori quattro pulizie annuali in maniera da ottenere un vino pulito e pronto

per l'imbottigliamento dopo una leggerissima filtrazione. Rappresentante invece della parte del vigneto scosceso, sassoso e assolato è **BATTICODA Umbria Bianco IGT BIOLOGICO** da uve di Grechetto e di altri vitigni a bacca bianca. Secco, acidulo e leggermente sapido con persistente scivolosità

RUBICOLA Umbria Rosso I.G.T. BIOLOGICO Sangiovese con aggiunta di Merlot. Fresco, acidulo, sentori di bergamotto e rosa canina, leggermente tannico. Dopo la vendemmia il mosto viene lasciato fermentare naturalmente a contatto con le bucce per un lungo periodo, di tanto in tanto qualche delestage. Dopo la svinatura matura in vasche di acciaio. Il freddo invernale ne facilita la chiarifica senza l'ausilio di prodotti di origine animale. Imbottigliamento ad inizio primavera.

Pochi chilometri di distanza siamo a Montegabbione Prov di Terni, a 600 metri s.l.m. sulle verdi "Colline Orvietane" accolta dall'ospitalità della Famiglia Cecchetelli, padre e figlio. Gianni e Lorenzo osserviamo quanto le colline Orvietane offrano un paesaggio interessante e vario, dove la natura è rimasta in parte incontaminata nelle folte distese di boschi. Il terreno di origine marina è di tipo argilloso, sabbioso. I vigneti impiantati nel 2005 e nel 2017 sono costituiti da viti di Sangiovese, Cabernet Franc e Sauvignon nella Vigna Vecchia e di Vermentino toscano, Grechetto, Procanico, Malvasia e Ciliegiole nella Vigna nuova. Agricoltura biologica, senza l'uso di pesticidi sistemici, erbicidi o concimi chimici, per cercare un equilibrio tra la natura e il lavoro dell'uomo che consenta di produrre vini rispettosi della terra e dell'ambiente. La cantina produce sei etichette: tre in conversione bio, una di lungo invecchiamento e due nate già bio.



**RASSEGNE STAMPA
ESTERE**

JAMES SUCKLING.COM 

AZIENDA AGRICOLA POMARIO UMBRIA BIANCO ARALE 2021

Wednesday, September 27, 2023



Country	Italy	Score	Deep gold hue. Nicely oxidative on the nose with hints of loquat, apricot, stones, resin and honeysuckle. Bone-dry and tannic with a broad, structured palate and a chewy but flavorful finish. One feels the skins here. A little more restraint and finesse would take it to the next level. From organically grown grapes. Drink or hold.
Region	Umbria	91	
Vintage	2021		
CHECK PRICE			
DOWNLOAD SHELF TALKER			

AZIENDA AGRICOLA POMARIO UMBRIA BIANCO BATTICODA 2022 *Umbria*

Country	Italy	Score	Fragrant and lightly spicy white with notes of juniper berries, rosemary, jasmine and waxed lemons on the nose. It's medium-bodied, creamy and tasty, with a gentle almond character at the end. From organically grown grapes. Drink now.
Region	Umbria	90	
Vintage	2022		
CHECK PRICE			
DOWNLOAD SHELF TALKER			

[Enlarge Tasting Note](#)

AZIENDA AGRICOLA POMARIO UMBRIA ROSSO SARIANO 2019 *Umbria*

Country	Italy	Score	Some ash to the grilled black fruit and olive aromas. Chewy and tarry, with a full body and dusty tannins. Drink now or try in 2024.
Region	Umbria	88	
Vintage	2019		
CHECK PRICE			
DOWNLOAD SHELF TALKER			

[Enlarge Tasting Note](#)

AZIENDA AGRICOLA POMARIO UMBRIA ROSSO RUBICOLA 2021 *Umbria*

Country	Italy	Score	A juicy red with mint chocolate, baked cherries, mulberries and coffee on the nose. Medium-bodied, with berry-soaked tannins and a lightly chewy finish. From organically grown grapes. Drink now.
Region	Umbria	89	
Vintage	2021		
CHECK PRICE			
DOWNLOAD SHELF TALKER			

[Enlarge Tasting Note](#)

AZIENDA AGRICOLA POMARIO UMBRIA MUFFATO DELLE STREGHE PASSITO 2019 *Umbria*

Country	Italy	Score	Dried persimmons, apricot jam, hints of dried flowers and honey. Sleek and creamy on the palate with delicious fruit and a bright, refreshing finish. Not overly sweet. From organically grown grapes. Drink now.
Region	Umbria	91	
Vintage	2019		
CHECK PRICE			
DOWNLOAD SHELF TALKER			

[Enlarge Tasting Note](#)