

RASSEGNA STAMPA

POMARIO

Conte Palletti Trivelli



GENNAIO - GIUGNO
2025



**RASSEGNE STAMPA
ITALIANE**

CORRIERE DELL'UMBRIA

CORRIERE DI SIENA

CORRIERE DI AREZZO
della provincia

CORRIERE DELL'UMBRIA

PAESE : Italia

PAGINE : 6

SUPERFICIE : 25 %

PERIODICITÀ : Quotidiano □ □

DIFFUSIONE : (5254)

AUTORE : F. S.



► 10 marzo 2025

Un prodotto chiesto dalla contessa Susanna d'Inzeo e creato dall'enologa Mery Ferrara e dall'agronoma Federica De Santis

Incanta il Muffato delle streghe voluto dallo staff femminile

PIEGARO

■ La filosofia e le convinzioni di Giangiacomo Spalletti Trivelli sono semplici solo all'apparenza. "I vini buoni - spiega - 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".

Una storia di amore e di rispetto per la terra e la tradizione che, al passo con i tempi, diventa amore per il territorio grazie a un prodotto impareggiabile: il vino. A Pomario niente infatti 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, erano ancora in ottimo stato ed in perfetto equilibrio con l'ambiente. Sono stati così 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, intuendo le potenzialità di questo "agro ecosistema" incontaminato e di eccezionale rarità, hanno deciso di adottare un sistema di agricoltura biologico-biodinamica per mantenere inalterati gli equilibri naturali. Una scelta dettata dalla naturale conformazione del territorio, dove i vigneti sono posizionati in radure circondate da boschi, ad altitudini vantaggiose. 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. 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 di Sangiovese, Merlot e una piccola percentuale di Cilieggiolo, 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 casale 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 diradando lentamente verso il bosco, lasciando spazio a pomeriggi assolati e ventilati.

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.

F.S.





GAMBERO ROSSO®

I 14 migliori Ciliegiolo tra Umbria e Toscana scelti dal Gambero Rosso (con una new entry Tre Bicchieri)

3 Mar 2025, 11:24 | a cura di [William Pregentelli](#)



Tra i vitigni a bacca rossa del centro Italia, il ciliegiolo ormai si è ritagliato un suo spazio ben preciso con vini sempre più centrati e dal tratto contemporaneo

Se dovessimo stilare una lista di quelli che sono i **vitigni a bacca nera** che vanno per la maggiore nel **centro-Italia** di certo inseriremmo il sangiovese, il [montepulciano](#), il [sagrantino](#), il cesanese. Ma a queste uve, che sono le più diffuse e protagoniste di diverse denominazioni, anche molto blasonate, se ne accompagnano tante altre a completare un panorama ampelografico che spesso è in grado di regalare belle sorprese. Una di queste è sicuramente il **ciliegiolo**.

Il Ciliegiolo. Le origini del vitigno

Le origini del ciliegiolo sembra siano antichissime. Qualcuno



GAMBERO ROSSO®

pensa addirittura sia l'uva **utilizzata dagli Etruschi**, che abitavano proprio queste zone, per la loro produzione vinicola. Altri invece ritengono che l'uva, il cui nome ovviamente fa riferimento all'analogia olfattiva con la **ciliegia**, provenga dalla **Spagna** e sia stata introdotta nel centro-Italia intorno alla **seconda metà dell'800** dai pellegrini di ritorno da Santiago de Compostela. A far propendere per un'**origine del tutto italiana**, però, sono gli ultimi **studi genetici** condotti sulla varietà: infatti sembrerebbe che il ciliegio abbia uno **strettissimo rapporto di parentela con il sangiovese**.



Guai a pensare che sia una sorta di Cenerentola: forse lo era qualche decennio fa, quando **veniva utilizzato perlopiù nei blend**; ma ora che c'è una rinnovata consapevolezza produttiva, questo vitigno viene **vinificato in purezza con risultati davvero intriganti**. È diffuso soprattutto in **Umbria** e in **Toscana**.

In **Umbria** viene coltivato soprattutto nelle dolci colline intorno a **Narni** e **Amelia**, nel sud della regione, ai confini con il Lazio; in **Toscana** ha trovato terreno fertile in **Maremma**, dove nel giro di



GAMBERO ROSSO®

pochi anni gli ettari coltivati a ciliegio per produrre Doc Maremma Toscana sono destinati a raddoppiare; più sporadicamente compare anche tra i filari della Liguria.



Accennavamo a un passato in cui l'uva serviva a completare i tagli. Risale invece alla **fine degli anni '70 del secolo scorso** l'iniziativa di alcuni viticoltori di **lavorarlo in purezza**. A ben guardare come sono andate le cose, **la scelta è stata piuttosto azzeccata**: lo stile contemporaneo fatto di **vitalità fruttata e leggerezza** sembra disegnato intorno alle peculiarità del vitigno, che nelle versioni più ambiziose è **capace anche di sostenere qualche anno sulle spalle**.



I migliori Ciliegiolo assaggiati quest'anno

Se non lo conoscete e siete curiosi, vi forniamo qualche coordinata per andare alla scoperta di questo vino: la lista che segue è quella dei **migliori Ciliegiolo dell'Umbria e della Toscana** recensiti nelle guide [Vini d'Italia del Gambero Rosso 2025](#) e [Berebene 2025 del Gambero Rosso](#). Sono etichette spesso anche dall'ottimo rapporto qualità-prezzo.

Umbria

Rustico ma con un buon frutto al centro, il **Ciliegiolo '22** evidenzia cenni di sottobosco e tratti terrosi, dal discreto allungo. La famiglia **Spalletti** gestisce l'azienda Pomario, una bella realtà che si trova al confine tra Umbria e Toscana, nel comune di Piegaro. Si coltivano sia vitigni autoctoni, sia internazionali, seguendo un regime biologico e una filosofia artigiana. Vasta la gamma prodotta che abbraccia le nuove tendenze di bevibilità senza dimenticare la tradizione.

- [**Ciliegiolo '22 - Pomario**](#)



GAMBERO ROSSO®

segue è quella dei **migliori Ciliegiolo dell'Umbria e della Toscana** recensiti nelle guide [Vini d'Italia del Gambero Rosso 2025](#) e [Berebene 2025 del Gambero Rosso](#). Sono etichette spesso anche dall'ottimo rapporto qualità-prezzo.

Toscana

Non tradisce le aspettative il **San Lorenzo '21**: questo Ciliegiolo negli anni ha acquisito sempre maggiore definizione. Sotto una scia balsamica si manifestano profumi intensi di mirtillo e confettura di mora, che virano poi su note di liquirizia, cardamomo e sottobosco; all'assaggio è ricco, voluminoso, glicerico, con finale sapido e speziato.

Una scelta di vita importante, coraggiosa, quella dei coniugi Carla Benini ed Edoardo Ventimiglia. Negli anni il loro impegno e la qualità costante delle produzioni li hanno resi protagonisti del panorama enologico, soprattutto nel comprensorio della Maremma Toscana. **Sassotondo** si estende per 12 ettari, è la testimone storica del vitigno ciliegiolo, ma anche interprete sensibile delle terre del tufo di Sorano, Pitigliano e Sovana.

- [**Maremma Toscana Ciliegiolo San Lorenzo '21 - Sassotondo**](#)



CORRIERE DELL'UMBRIA

CORRIERE DI SIENA

CORRIERE DI AREZZO
della provincia

CORRIERE DI SIENA

PAESE : Italia

PAGINE : 26

SUPERFICIE : 46 %

PERIODICITÀ : Quotidiano □ □

DIFFUSIONE : (1816)

AUTORE : Federico Scurpa



► 10 marzo 2025

Giangiacomo Spalletti Trivelli e la moglie Susanna d'Inzeo, figlia del campione di equitazione Raimondo e la creatura Pomario

Il gusto della scommessa dei conti

Il rudere preso in Umbria, in un luogo di confine, diventa un casale e dalla cantina escono vini eccellenti

di **Federico Scurpa**

PIEGARO

■ Quando dici un posto di confine. Pomario è fra l'Orvietano e il Trasimeno, incastonato fra l'Umbria e la Toscana. Il Lazio all'altro angolo del cielo.

Quando pensi di non vederlo più, Pomario eccolo apparire nel bosco. Un poggio che era un rudere, divenuto una cantina che fa vini buoni. Torniamo al casale dopo 10 anni dalla prima volta: la stessa strada bianca, gli ulivi, la vigna che si concede solo un po', nascosta dagli alberi. Giangiacomo Spalletti Trivelli e la moglie Susanna d'Inzeo, figlia del campione di equitazione Raimondo, hanno più vini di allora (erano solo all'inizio, adesso presentano una gamma) e la stessa incrollabile convinzione: fare vino di qualità dopo aver rimesso in piedi un luogo dimenticato. Per la verità il conte Giangiacomo aveva da tempo questo pallino: 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 infatti 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 con molto piacere, il Chianti Spalletti, prodotto fino ai primi anni '70. I conti Giangiacomo e Susanna decisero, da Roma, di tornare a fare un sopralluogo a Pomario: amore a prima vista per quel poggio molto luminoso e isolato, elevato a 500 metri sul livello del mare.

Via dalla Città eterna, lo chiamano buen retiro, ma qui c'è da lavorare: vigneti da reimpiantare, tenuta da ristrutturare, prime sperimentazioni in cantina da sudare con Federica De Santis, agronoma, e Mery Ferrara, enologa. La prima vinificazione a Pomario, nel 2009, è leggendaria: fatta nella rimessa degli attrezzi, un tonneau di Sangiovese e una

barrique di Trebbiano e Malvasia, i futuri Sariano e Arale. Passione e destino. Qualcuno consigliò di inviare dei campioni al concorso di Decanter e Sariano, 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. La sua personalità ed eleganza, sono state provate in una verticale, di recente, a Pomario. Nel 2011 fu la volta dell'olio che ottenne il certificato biologico (è anche stato acquistato un piccolo frantoio). Fra i riconoscimenti ricevuti le 3 foglie del Gambero Rosso, le 5 gocce di Bibenda e, in ambito internazionale, una medaglia d'argento al Concorso internazionale di Parigi AVPA. L'Azienda agricola Pomario è di 230 ettari complessivi di cui 9 ettari a vigneto: una seconda vita fatta di intuizioni, lavoro e creatività. Il gusto di una scommessa. Vuoi mettere?



A Pomario, poggio fotato Sopra Giangiacomo Spalletti Trivelli e la moglie Susanna d'Inzeo (foto Giancarlo Bellifore)





Presentata a Roma l'ultima annata, quella del 2023, di Arale, vino bianco a base di uve trebbiano e malvasia, uno dei prodotti di punta della Cantina Pomario. Azienda vinicola umbra di proprietà della famiglia Spalletti Trivelli.

Nata nel 2004 nei pressi di Città della Pieve, in provincia di Perugia, situata in un piccolo poggio a 500 metri di altitudine, la Cantina Pomario ha debuttato sul mercato nel 2009, con la prima vendemmia di due cru: il Sariano, vino rosso frutto di una vinificazione in purezza di sangiovese, elegante e profumato, fatto maturare in botti di rovere che gli donano struttura e versatilità negli abbinamenti. E l'Arale, appunto, figlio di un matrimonio azzeccato fra uve trebbiano, per l'80 per cento, e malvasia, per il restante 20. Un vino bianco intenso e strutturato adatto all'invecchiamento.

La tenuta, nata come "buen retiro" per i proprietari, Giangiacomo Spalletti Trivelli e sua moglie Susanna D'Inzeo, figlia del campione di equitazione Raimondo, è cresciuta lentamente. E soprattutto con grande attenzione ai dettami dell'agricoltura biologico-biodinamica e nel rispetto del territorio e degli equilibri della natura.

L'azienda agricola in realtà è molto vasta, ma solo un ettaro inizialmente era dedicato all'uva, con una "vecchia vigna" da cui sono nati i primi vini, uno dei quali, il Sariano, alla sua seconda annata, quella del 2010, ha vinto la Medaglia d'Argento al Decanter World Wine Awards, prestigioso premio assegnato a Londra. Dall'ettaro iniziale, dicevamo, negli



anni l'azienda vinicola si è ampliata fino a dieci ettari, tutti impiantati a vigneto, da cui nascono varie etichette. Dopo i due cru iniziali, infatti, la cantina ha dato vita ad un bianco passito: il Muffato delle Streghe. Un vino da dessert che per la sua struttura può accompagnare anche foie gras e formaggi stagionati e piccanti. Per la sua produzione l'enologa dell'azienda, Mery Ferrara, si avvale delle condizioni climatiche tipiche del territorio, con nebbia mattutina e pomeriggi assolati e ventilati, che favoriscono la produzione della "muffa nobile" che caratterizza questo vino dolce. Successivamente è arrivato il Batticoda, un vino bianco fresco e profumato realizzato con del grechetto e altre varietà a bacca bianca. Un vino acidulo, fresco e leggermente sapido. Altra etichetta il Rubicola, un vino rosso fresco vinificato in acciaio prodotto con uve Sangiovese e Merlot.

Poi c'è il Rondirose, un rosé profumato, acidulo, fragrante, con una sensazione di sapidità. Viene realizzato con uve Merlot e Sangiovese.

Ultimi arrivati, il Radura, il cui nome deriva dall'omonimo vigneto impiantato nel 2016, è il frutto di una selezione di uve autoctone come Alicante, Colorino, Malvasia nera, Foglia tonda e un clone particolare di Sangiovese. Matura 12 mesi in legno e si affina in anfora di ceramica, diventando morbido e corposo. E il Ciliegio, un vino rosso prodotto con uve ciliegio in purezza e invecchiato in "tonneau" di rovere.

Insomma, un discreto numero di etichette per una produzione annuale di circa 45mila bottiglie che entro un paio d'anni dovrebbero diventare 60mila, con l'aggiunta di una nuova etichetta che sarà realizzata con il l'uva di grechetto in purezza.

Una produzione venduta in parte direttamente in cantina, agli enoturisti appassionati che visitano in gran numero l'azienda, o alla clientela italiana fatta di ristoranti ed enoteche in particolare in Umbria e a Roma. Ed infine all'estero, soprattutto in Europa, ovvero in Germania, Inghilterra, Belgio e Olanda.

Accanto al vino, l'Azienda Agricola Pomario vanta una produzione di olio di qualità, grazie ad un frantoio privato che consente di lavorare le olive, delle varietà Leccino, Moraiolo e Frantoio, entro un paio d'ore dalla raccolta. L'olio extravergine che se ne ricava, vincitore di vari premi, ha ottenuto sin dalla nascita la certificazione "bio", ha un'acidità bassissima e una produzione che nelle stagioni migliori arriva a duemila litri.



Sandro Marini

Ha mosso i primi passi nel mondo del giornalismo in un quotidiano di partito. Era il lontano 1988. Qualche anno dopo, nel 1993, è entrato in Rai, dove ha lavorato in varie testate: Giornale Radio, Tg3, Tg1. Ha lavorato principalmente nelle Redazioni economiche, occupandosi un po' di tutto, dalla Politica economica del governo al mondo del lavoro, dal mondo delle imprese alla finanza. Nel corso degli anni ha anche curato programmi settimanali, in particolare su Radio Uno, occupandosi di economia, viaggi, automotive, enogastronomia. Nel 2022 ha concluso la sua esperienza lavorativa in Rai e da allora indossa i panni del freelance. Libero da vincoli redazionali, ora può dedicarsi a quello che più gli interessa: travel, food, lifestyle e, soprattutto, il golf.

ROMA RIVISTA

Vini Pomario a Villa Spalletti Trivelli: qualità, eleganza, personalità

di Angelo Costanzo | 18 Marzo 2025



Una verticale di **Arale**, nelle sue annate 2015, 2016, 2017 e 2019, vino bianco di grande struttura e di sfumature giallo dorato intenso, ha aperto l'Open Day della **Cantina Pomario** nelle meravigliose stanze di *Villa Spalletti Trivelli* a Roma.



ROMA RIVISTA



La **Pomario** si trova nel comune di **Piegara** in **Umbria**, su un poggio molto isolato e luminoso dove i **Conti Spalletti Trivelli**, ad inizio del nuovo millennio, hanno reimpiantato i vigneti e iniziato le prime vinificazioni, grazie all'aiuto di **Federica De Santis**, agronoma, e **Mery Ferrara**, enologa. Il resto è storia: vini eccellenti e anche un delizioso olio extravergine biologico di varietà Leccino, Moraiolo, Frantoio. L'assaggio della prima annata, il 2015, di **Pomario Arale**, un bianco importante di Trebbiano e Malvasia, strutturato e intenso con una ottima predisposizione all'invecchiamento, ha subito svelato, quasi uno sfrontato spoiler, la trama della degustazione: buonissimi vini, frutto di un agro ecosistema incontaminato e di particolare rarità, prodotto seguendo alla lettera i dettami della agricoltura biologica-biodinamica. Ad ogni sorso di **Arale**, grazie ai profumi e ai sapori, corposi al punto giusto, si è palesato tutto il rispetto del territorio e l'attenzione agli equilibri ambientali messi, con autentica passione, nella coltivazione delle uve e nella vinificazione. Vini, i **Pomario**, da bere sempre e in ogni occasione, abbinati, in particolare, a legumi della tradizione umbra (come non immaginarli ad accompagnare i sapori genuini e autentici dell'**Imbrecciata**), e anche da sorseggiare lentamente, perché no, immaginandosi a passeggio per i boschi, i vigneti e gli oliveti della tenuta **Pomario**. Tutti i vini che abbiamo degustato nella splendida **Villa Spalletti Trivelli**, dimora storica a due passi dal **Quirinale**, hanno un nome legato al territorio, con attenzione anche ai piccoli volatili del luogo. **Rondirose**, il rosé da uve di Sangiovese, Merlot e una piccola percentuale di Ciliegiole, 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. **Rubicola** deriva dal latino Rubecula, che significa pettirosso, un vino dal colore rosso vivo, frutto di una vendemmia precoce, che nasce da uve di Sangiovese e Merlot. **Arale**, che abbiamo conosciuto nella interessantissima verticale, è il nome del monte che sovrasta la vigna storica, di almeno 50 anni di età, piantata a Trebbiano e Malvasia, clonata nelle parti mancanti. 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.

ROMA RIVISTA



Tra i vini **Pomario**, segnalò la bontà di due rossi: il **Cilegiolo**, e in particolare il **Radura**, il nuovo cru di **Pomario**. Le viti di **Radura** crescono su un terreno argilloso e fresco a 500 metri sopra il livello del mare. Le caratteristiche del terreno, insieme alla peculiare insolazione hanno portato **Pomario** a selezionare varietà tintorie a bacca rossa come Alicante, Colorino, Malvasia nera, Foglia tonda e un clone particolare di Sangiovese. Una scelta che rende omaggio al patrimonio viticolo del territorio che ha portato, come verificato senza ombra di dubbio a *Villa Spalletti Trivelli*, a un vino unico: le uve provenienti dal vigneto **Radura** vengono raccolte in un periodo di maturazione intermedio per le diverse varietà; la vinificazione in “uvaggio” garantisce al vino colore, acidità e profumi fruttati; il tannino viene successivamente ammorbidito durante il passaggio in anfora di ceramica, dopo aver maturato 12 mesi in tonneau di secondo passaggio. Un'altra eccellenza di **Pomario**, che ci ha letteralmente deliziato a fine degustazione, è il **Muffato delle Streghe**, vino da dessert caratterizzato dalla **Muffa Nobile, Botrytis**, che richiede specifiche condizioni climatiche con nebbia mattutina e pomeriggi assolati e ventilati.

ROMA RIVISTA



Il sentiment, lo stato d'animo trasmesso della degustazione è fortemente positivo, da sinceri applausi, meritati dalla squisita accoglienza a *Villa Spalletti Trivelli* e da tutti i vini di **Pomario**, una giovane cantina con una grande storia alle spalle, e, grazie alla passione lungimirante di appassionati professionisti del vino, con un luminoso futuro davanti a sé, fatto di qualità, eleganza, personalità.

SpettacoloMania.it

All'Open Day della Cantina Pomario con i vini biologici dai nomi di monti e di uccelli

di Patrizia Simonetti | 18 Marzo 2025



La splendida **Villa Spalletti Trivelli** a Roma, dimora storica davanti ai Giardini del Quirinale, ci ha aperto le porte per l'**Open Day della Cantina Pomario** e, in particolare, per la verticale dedicata ad **Arale**, l'ottimo Trebbiano macerato dell'etichetta umbra che da sempre produce **esclusivamente vino biologico** valorizzando le peculiarità del territorio. I suoi vini sono dunque unici, freschi e di un'eleganza sobria e condivisa, e degustarli tra gli antichi mobili in legno, i preziosi tappeti e gli arazzi, le foto e le cornici, i libri e le lampade delle grandi sale di quello che dal 2004 è qualcosa di più di un lussuoso Hotel a 5 stelle, è stata una doppia e suggestiva esperienza.

SpettacoloMania.it



*"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" spiega **Giangiaco Spalletti Trivelli**, titolare della **Cantina Pomario di Piegara**, nel perugino, dei vigneti che si godono la vita in ampie radure circondate e protette dal bosco, e anche degli uliveti, nonché responsabile della trasformazione della Villa di famiglia romana nell'esclusiva residenza di lusso per ospiti selezionati. Una degustazione evento che abbiamo particolarmente apprezzato già prima di cominciare, sia per la produzione biologica attenta all'ambiente che per l'amore del territorio e di ogni suo essere vivente, che diventano protagonisti con i loro nomi dati ad ogni vino.*



SpettacoloMania.it



Siamo partiti dall'**Arale Bianco**, dal nome del monte che guarda alla vigna cinquantenaria di Trebbiano e Malvasia, con un excursus in verticale che è iniziato dall'**annata 2015**, vino fruttato e speziato al naso e un leggera opacità nel colore che ci ha sorpreso per l'impatto deciso e forte e il gusto sapido, anzi, inizialmente ci ha spiazzato facendoci preferire le successive annate 2016, 2017 e 2019 dal gusto più fresco e delicato e una limpidezza da bianco tradizionale, ma che poi ci è mancato e abbiamo deciso di tornare a baciarlo, nonostante il suo carattere un po' burbero e selvatico dovuto, secondo quanto ci hanno raccontato, da una particolare condizione climatica, grandinata sulle vigne inclusa.

SpettacoloMania.it



“L’Arale è un vino che viene fatto con macerazione sulle bucce, quindi la prima parte della vinificazione è identica a quella di un vino rosso – ci ha spiegato l’agronoma della Cantina Pomario **Federica De Santis** – cioè il mosto e le bucce rimangono insieme in una vasca che viene tenuta a temperature basse in modo che non parta la lievitazione, finché non lasciamo la temperatura. Allora partono i lieviti, il cappello, cioè le bucce, inizia a salire, e quando il cappello è salito, sviniamo, senza pressare forte, e mettiamo il mosto fiore nelle barrique. Tutti i giorni facciamo il batonnage, che è il movimento delle barrique in modo che i lieviti rimangano sempre in sospensione e non depongano, portando odori sgradevoli. Procede quindi con la sua fermentazione molto lentamente, per circa due mesi, durante i quali lo lasciamo comunque a contatto con le fecce che cedono sapori di crosta di pane e lievito. Poi viene travasato, ritenuto in barrique per altri due mesi e imbottigliato con pochissimo filtraggio, seguendo sempre le fasi lunari, imbottigliando e travasando il vino a luna calante per cui rimane pulito senza essere trattato con prodotti chimici, cercando di mantenere il percorso naturale del prodotto”.

SpettacoloMania.it

*"L'Arale è un vino che viene fatto con macerazione sulle bucce, quindi la prima parte della vinificazione è identica a quella di un vino rosso – ci ha spiegato l'agronoma della Cantina Pomario **Federica De Santis** – cioè il mosto e le bucce rimangono insieme in una vasca che viene tenuta a temperature basse in modo che non parta la lievitazione, finché non lasciamo la temperatura. Allora partono i lieviti, il cappello, cioè le bucce, inizia a salire, e quando il cappello è salito, sviniamo, senza pressare forte, e mettiamo il mosto fiore nelle barrique. Tutti i giorni facciamo il batonnage, che è il movimento delle barrique in modo che i lieviti rimangano sempre in sospensione e non depongano, portando odori sgradevoli. Procedo quindi con la sua fermentazione molto lentamente, per circa due mesi, durante i quali lo lasciamo comunque a contatto con le fecce che cedono sapori di crosta di pane e lievito. Poi viene travasato, ritenuto in barrique per altri due mesi e imbottigliato con pochissimo filtraggio, seguendo sempre le fasi lunari, imbottigliando e travasando il vino a luna calante per cui rimane pulito senza essere trattato con prodotti chimici, cercando di mantenere il percorso naturale del prodotto".*



L'ultimo **Arale**, più giovane, lo abbiamo incontrato nella sala adiacente, chiudendo il cerchio con l'**annata 2023**: degno dei suoi fratelli maggiori in quanto a freschezza, colore dorato e profumo di agrumi. Mentre l'ultimo bianco gustato è stato il **Batticoda**, Grechetto e bacca bianca, con il nome ispirato alla **Ballerina Bianca**, il passero bianco e nero dalla lunga coda che sembra danzare tra i campi in livrea: note di fiori di bosco, vino secco, anche questo chiuso in bottiglia senza filtri, perfetto per i miei piatti vegetariani.

SpettacoloMania.it



Ed eccoci ad un altro vino giovane, il **Rondirose**, rosato di Pomario, **annata 2024**, anche il suo nome ha ispirazioni aviarie, si rifà infatti alle **rondini** che volano sulla tenuta: uve Merlot e Sangiovese, e poche di Cilieggiolo, raccolte, ci spiegano, alle prime ore del giorno, messe in pressa e poi a macerare per qualche ora, colore controllato e imbottigliato con pochi filtraggi dopo la fermentazione in acciaio: fresco, sapido, con profumo di *fiori rosa fiori di pesco*, canterebbe Battisti.

SpettacoloMania.it



Dal rosa ai rossi con **Radura**, il nuovo cru di Pomario con i suoi vitigni recenti in mezzo al bosco di Malvasia nera e Alicante; **Ciliegiolo**, rosso e viola, fruttato di bosco e sapido; **Sariano**, Sangiovese in purezza; e **Rubicola**, ovvero pettirosso, uve di Sangiovese e Merlot.

SpettacoloMania.it



Per chiudere con il più atteso, secondo i miei gusti personali ormai noti: il dolce **Muffato delle Streghe 2021** della **Cantina Pomario**, un'ode al vino liquoroso voluto dalle donne, a cominciare dalla contessa Susanna d'Inzeo, con il sostegno dello staff femminile dell'azienda, ovvero le Streghe di Pomario, e cioè l'enologa **Mery Ferrara** e l'agronoma **Federica De Santis**, *nettare alcolico* è la sua giusta definizione: ottenuto grazie alla muffa nobile, la Botrytis Cinerea, che cresce nel vigneto di Riesling e Sauvignon Blanc impiantato nel 2010, e che da allora scende a grandi passi verso il bosco, avvolto da un'atmosfera stregata quando la nebbia del mattino avvolge le sue terrazze.

SpettacoloMania.it



Un assaggio, infine, che non poteva mancare, quello dell'Olio extravergine d'oliva, ovviamente rigorosamente biologico: forte, quasi piccante, che sa di buono.

travel&wine



COLLINE UMBRE, STORIE DI FAMIGLIA E DI TERRITORIO.

📖 APPUNTI DI GUSTO, Wine Tasting | 🕒 Marzo 26, 2024 | 💬 Nessun commento



Ai chiostrli Milano, l'azienda Pomario, condotta dai Conti Spalletti Trivelli, ha presentato il nuovo cru "Radura". Il Cilieggiolo, il Sariano, l'Arale e il Muffato delle Streghe a completamento dell'esperienza, regalando un saggio delle potenzialità delle colline umbre

di **Andrea Li Calzi**

L'azienda

Pomario è un'azienda vitivinicola, di proprietà della famiglia Spalletti Trivelli, situata più o meno a metà strada rispetto a due importanti laghi: Trasimeno, in provincia di Perugia e Bolsena, nella parte settentrionale della provincia di Viterbo.

travel&wine

La cantina posa su di un poggio incantato sulle colline umbre, interamente circondato dal bosco, ed è composta da un casale e dai vigneti. **La proprietà è stata interamente restaurata e vanta una lunga tradizione enologica.** A condurre il gioco troviamo l'agronoma **Federica De Santis** e l'enologa **Mary Ferrara**, che ogni anno cercano di restituire mediante un calice di vino le peculiarità del territorio e la filosofia aziendale. Sto parlando di **230 ettari complessivi, di cui 9 ettari a vigneto, situati in Loc. Pomario nel comune di Piegaro in provincia di Perugia.**



azienda Pomario@Pomario

Raggiungere questa località fa già parte dell'esperienza: una sola strada fatta di piccoli sassi bianchi, che si snoda attraverso un folto bosco. Un piccolo borgo molto ben esposto a 500 metri sul livello del mare, luminoso, e completamente isolato dal resto del territorio; grazie anche ad una folta vegetazione boschiva che lo circonda. Il silenzio a tratti risulta surreale, un vero toccasana per tutti coloro che intendono fuggire dal proverbiale "logorio della vita moderna". Motivazione che in parte spinse **Giorgio Spalletti Trivelli e la moglie Susanna d'Inzeo**, che giunsero a Pomario quasi per caso, desiderosi di vivere la quiete che caratterizza la regione più verde d'Italia, ovvero l'**Umbria**, e scappare ogni tanto dal caos della città di Roma.

Il conte Giorgio Spalletti meditava da tempo l'idea 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 Giorgio Spalletti, iniziò a produrre Chianti.

travel&wine



Ai Chiostri Milano@A.Li Calzi-TWM

La prima vinificazione a Pomario risale al 2009: un tonneau di sangiovese e una barrique di trebbiano e malvasia. Già si ponevano le basi per quelli che saranno i futuri cavalli di razza dell'azienda: **Sariano e Arale**. Più avanti li vedremo. Da questi primi esperimenti risulta lampante il potenziale dei vini e soprattutto quello del territorio.

Il 2010 fu l'anno della consacrazione, mediante svariati premi ricevuti da illustri testate giornalistiche, mentre **il 2011 segna l'inizio dell'attività olearia di Pomario che nello stesso anno ottiene la certificazione biologica**. Vengono impiegate tuttora cultivar piuttosto tipiche della zona: frantoio, moraiolo e leccino, e la vera svolta in termini qualitativi coincide con l'acquisto di un piccolo frantoio che consente di frangere le olive entro un paio d'ore dalla raccolta. Ho avuto modo di apprezzare il prodotto, durante un buon pranzo gustato al Ristorante Ai Chiostri Milano, e devo riconoscere che l'equilibrio tra le componenti acide e "dolci" di questo olio extravergine d'oliva risulta appagante; i sentori di carciofo e il finale di bocca lievemente piccante suggellano l'insieme.

Radura

L'incontro **Ai Chiostri Milano**, tenutosi lo scorso 19 marzo in una cornice davvero suggestiva, ci ha dato la possibilità di conoscere il nuovo vino prodotto da Pomario denominato **Radura** (in copertina@A.Li Calzi-TWM). Il corpo vitato dell'azienda corrisponde a un vero e proprio crocevia di luoghi suggestivi. Gli stessi titolari della cantina talvolta si avventurano tra i vari sentieri in parte sconosciuti.

travel&wine

Il vigneto Radura, per l'appunto, prende il nome da una radura incolta, nel cuore del bosco, scoperta quasi per caso percorrendo una stradina che conduce all'oliveto.

Oggi questo luogo è diventato un cru suggestivo le cui viti crescono su un terreno argilloso, coccolato da brezze fresche e un clima mite, a 500 metri sopra il livello del mare. Si tratta di un vigneto impiantato nel 2016 allevato a guyot. L'ambiente pedoclimatico, studiato a fondo dallo staff di Pomario, ha portato a **selezionare varietà tintorie a bacca rossa come alicante, colorino, malvasia nera, foglia tonda e un clone particolare di sangiovese**. Un vino specchio del territorio e che segue pedissequamente le antiche tradizioni vitivinicole umbre.



etichette in degustazione@A.Li Calzi-TWM

Umbria Igt Radura 2021

Le uve provenienti dal vigneto Radura vengono raccolte in un periodo di maturazione intermedio per le diverse varietà. Il passaggio in anfora di ceramica, dopo aver maturato 12 mesi in tonneau di secondo passaggio, garantisce una buona stabilizzazione e dunque un prodotto già piuttosto equilibrato a pochi mesi dall'imbottigliamento.

Ciò non vuol dire che il Radura non possa invecchiare a lungo, anzi, tutto il contrario. Veste rubino intenso, tonalità luminosa che ammicca al porpora; medio estratto. L'impatto olfattivo è marcato da una spezia dolce, sinuosa, e da un aroma di legni nobili ben fusi alla materia.

Nell'ordine: frutti di bosco e amarena matura, radice di liquirizia, cacao e note di cosmesi (rossetto *in primis*), *in tandem* con suggestioni boschive e lievemente salmastre. In bocca mostra spalle piuttosto larghe senza in

travel&wine

alcun modo eccedere in eccessive sovrastrutture. Gli aromi del legno sono piuttosto evidenti analizzando il retronasale, ciò significa che, nonostante il buon equilibrio di fondo, **è un vino che ha ancora bisogno di tempo per esprimere il proprio valore**. Lo dimostra il fatto che la freschezza deterge il sorso e non arriva mai seconda rispetto alla sapidità; quest'ultima conquista la scena in chiusura e convince appieno riguardo la longevità intrinseca del vino. L'abbinamento ad un piatto di agnolotti ai tre arrosti con burro d'alpeggio, castagne glassate e salvia, è stato particolarmente apprezzato.



Il Conte Giangiacomo Spalletti Trivelli@A.Li Calzi-TWM

Gli altri vini della gamma: Arale, Ciliegiole, Sariano e il Muffato delle streghe

L'incontro meneghino con Pomario ci ha dato la possibilità di approfondire gran parte della gamma di vini prodotta dall'azienda.

Vengono valorizzati il più possibile i vitigni autoctoni, come già anticipato, e a tal riguardo iniziamo proprio dall'**Umbria Bianco Igt Arale 2022**, etichetta che ho apprezzato particolarmente. I motivi sono molteplici: spina dorsale notevole in termini di freschezza, sapidità da vendere e profumi perfettamente in linea con il Dna del trebbiano e della malvasia, parte integrante dell'assemblaggio. Un bianco che a mio avviso invecchia benissimo.

E' la volta dell'**Umbria Igt Ciliegiole 2022**, anche questo è un progetto nuovo. Devo riconoscere che per essere la prima annata prodotta, il vino centra appieno le caratteristiche che più apprezzo della nota cultivar

travel&wine

allevata principalmente in Toscana ed Umbria. Alludo alla morbidezza del vino, unita ad una beva a tratti compulsiva, e al frutto pieno e mai esasperato – che sa di ciliegia matura – *in tandem* al chiodo di garofano.

Arriviamo al vino che ho forse amato di più dell'intera degustazione: **Umbria Rosso Igt Sariano 2020**. Questa volta è il sangiovese a rapire letteralmente i miei sensi, e ciò avviene quando quest'ultimo viene allevato ad oltre 400-500 m. slm., allorché i suoi profumi eccedono in termini di finezza e austerità: ribes rosso, peonia, fragolina di bosco e un'incessante nota di cosmesi ed erbe officinali. Un grande rosso umbro insomma. Ne assaggio un sorso e ritrovo un perfetto andirivieni di sensazioni sapide ed acide, ben bilanciate tra loro e un allungo da vero centometrista. Non seve aggiungere altro.



Arale 2022 Umbria Igt@A.Li Calzi



Sariano 2020@A.Li Calzi

Ciliegiolo2022@A.Li Calzi



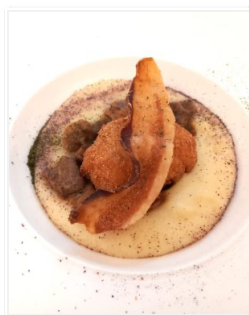
Muffato delle
Streghe2020@A.Li Calzi



ravioli@A.Li Calzi



Olio evo Pomario@A.Li Calzi



crema di patate
affumicata@A.Li Calzi



semifreddo al gianduia@A.Li Calzi



travel&wine

Dulcis in fundo, è proprio il caso di dirlo, giungiamo al vino maggiormente premiato e noto dell'Azienda Pomario, ovvero il **Muffato delle Streghe 2020** facente parte della Doc Umbria Bianco Dolce. Un'etichetta che si ispira ai grandi vini da dessert, soprattutto europei, prodotti mediante l'impiego di uve attaccate dalla Botrytis cinerea; lo testimonia ampiamente il blend composto da riesling e sauvignon blanc.

Ho apprezzato enormemente la corrispondenza quasi imbarazzante della pesa Kaiser, tanto in bocca quanto al palato, unita a suggestioni di smalto, miele ai mille fiori, fichi bianchi del Cilento e una scia di calcare che sfuma pian piano. In bocca è semplicemente strepitoso anche, o forse soprattutto, per la totale assenza di stucchevolezza unita ad una buona acidità; il finale è lungo ed appagante.

Un **assist perfetto per il semifreddo al gianduia, con nocciole e crema, servito in abbinamento**. In tema di contrasti ho apprezzato molto anche l'accostamento dell'**Arale 2022** con un piatto di **crema di patate affumicata, con uovo croccante, porcini arrostiti e chips di guanciale**. Ulteriore riprova che Ai Chiostri Milano si mangia davvero bene.

@Riproduzione riservata



Andrea Li Calzi

Sommelier Ais dal 2011, in tandem con Danila Atzeni, fotografa professionista e sua compagna, autrice, tra l'altro, degli scatti dei suoi articoli, è un grande appassionato per la materia tanto cara a Dio Bacco ed ama la purezza delle materie prime in cucina: proprio l'attività tra i fornelli l'ha fatto avvicinare al mondo del vino attorno al 2000.

Dopo svariati **master di approfondimento sui più importanti territori vitivinicoli al mondo**, nel 2021 ha ricevuto il **33° Premio Giornalistico del Roero**. Scorre il nebbiolo nelle sue vene, vitigno che ha approfondito in maniera maniacale, ma ciò che ama di più in assoluto è scardinare i luoghi comuni che gravitano attorno al mondo del vino. Collabora, altresì, anche con altre note riviste di settore.

cronachedigusto

GIORNALE ONLINE DI ENOGASTRONOMIA • DIRETTORE FABRIZIO CARRERA

Il fitto bosco, la vigna celata, il “buen retiro”: Pomario perla dell’Umbria enologica

di Michele Pizzillo

26 Marzo 2024



Susanna e Giangiacomo Spalletti Trivelli

Sono due le motivazioni che fecero approdare i conti Giangiacomo Spalletti Trivelli e Susanna D’Inzeo in Umbria, nel borgo incantato di Pomario, a 500 metri di altitudine tra i colli Orvietani e il Lago Trasimeno, ai confini della Toscana. E, cioè, il desiderio di un “buen retiro” raggiungibile da Roma massimo in 90 minuti d’auto e quello di riprendere la tradizione familiare legata al vino da fine ‘800 per Giangiacomo, senza trascurare i ricordi della mamma (moglie del campione di equitazione Raimondo D’Inzeo) della contessa Susanna, collaboratrice del leader dei liberali Giovanni Malagodi, durante il periodo che nella sua Fattoria dell’Aiola fu il primo a sperimentare il matrimonio sangiovese-viti internazionali. Al resto ci pensò il fascino del piccolo poggio (in agro del comune di Piegara) quasi coperto da un fitto bosco interrotto da una sorte di macchiolina rappresentata da una vecchia vigna e annesso altrettanto piccolo uliveto, da un casale abbandonato da alcuni decenni. Giangiacomo e Susanna si scambiarono un fugace sguardo e decisero di acquistare quello che, a partire dal 2004, sarebbe diventato il loro luogo del cuore.

cronachedigusto

GIORNALE ONLINE DI ENOGASTRONOMIA • DIRETTORE FABRIZIO CARRERA

Per diventare quello che è oggi Pomario, i nuovi proprietari avevano già un'idea di come intervenire – d'altronde la contessa Susanna è architetto – tanto da trasformarlo anche in una prestigiosa meta per gli enoturisti con iniziative come le degustazioni guidate dei vini e dell'olio dell'azienda, il progetto "cucina in cantina" con piatti tipici, che si svolge nella terrazza panoramica del casale, nonché visita della cantina (ricostruita e con una fantastica bottaia), del frantoio e l'immane passeggiata in vigna. Tutto questo è possibile perché i conti Spalletti Trivelli, quando decisero di imbottigliare il vino che producevano (la prima vendemmia è del 2008), partirono dal concetto che 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", rammenta **Giorgio Spalletti Trivelli**. Tant'è vero che Pomario produce vini caratterizzati da una tale personalità da essere davvero unici. E, per fare esaltare ancora di più il rispetto del territorio e l'attenzione agli equilibri ambientali, usuali per Pomario, per ogni vino è stato scelto un nome legato al territorio, con attenzione anche ai piccoli volatili protagonisti della scena faunistica del luogo.

I vini sono stati presentati a Milano, nel ristorante Ai Chiostrì, ubicato all'interno di una struttura storica che riporta alla mente la Milano della filantropia e del riformismo democratico del primo '900, la Società Umanitaria e che, oltretutto, trasuda fascino, eleganza e suggestione. Qui, Giorgio e Susanna, con il supporto di Riccardo Gabriele di pr-comunicare il vino, hanno organizzato la degustazione dei loro vini guidata da Federica De Santis, l'agronoma che segue l'evoluzione della vigna, oltre a controllare che la suggestione di questo pezzo unico dell'Umbria, non venga scalfita. Eppure è una piccola vigna che si estende su 9 ettari (5 di uva a bacca nera tra sangiovese, merlot, ciliegio, malvasia nera, colorino) e 4 a frutto bianco (trebbiano, grechetto, riesling renano, sauvignon blanc, malvasia, chardonnay, vermentino) che producono 30.000 bottiglie di vino (con l'ampliamento del vigneto, in corso, si arriverà a 50.000 bottiglie), per l'80% vendute in azienda grazie al grande flusso turistico e con significative presenze in Germania, Belgio, Olanda, Regno Unito. Molto interessante è anche l'olio extravergine di oliva biologico ottenuto da varietà leccino, moraiolo e frantoio; caratterizzato da un profumo di note fruttate di oliva verde; al gusto è equilibrato con amaro e piccante intensi ma armonici.

LA DEGUSTAZIONE

I vini degustati, in abbinamento ad alcuni piatti proposti dalla cucina di Ai Chiostrì (uovo croccante; crema di patate affumicata, porcini arrostiti e chips di guanciale; agnolotti ai tre arrostiti, burro d'alpeaggio, castagne glassate e salvia; semifreddo al gianduia, nocciole sabbiate e crema normale), sono:

Radura Umbria rosso igt 2021

Uve alicante, foglia tonda, malvasia nera, colorino, sangiovese selezionate nel vigneto della

cronachedigusto

GIORNALE ONLINE DI ENOGASTRONOMIA • DIRETTORE FABRIZIO CARRERA

Radura. Colore rosso intenso con aroma speziato sostenuto da note amarena e susina matura. In bocca è corposo, morbido, con tannino fitto e compatto e piuttosto persistente, mentre il finale è caratterizzato da note speziate ed agrumate. Vino che matura 12 mesi in legno e affinato in anfora.

Ciliegiolo Umbria igt 2022

Ciliegiolo in purezza per questo vino di colore rosso intenso con riflessi violacei. Il profumo è intenso con sentori di frutti di bosco. Al gusto è fruttato, sapido, con tannino croccante con l'aroma fruttato. Vino di grande personalità che esprime il territorio di produzione e ammorbidito dall'invecchiamento in tonneau di rovere.

Arale Umbria bianco igt 2022

È il nome del monte che sovrasta la vigna storica, di almeno 50 anni di età, piantata a trebbiano e malvasia che costituiscono l'uvaggio. Colore giallo dorato intenso con un bouquet di mélange di spezie con sentori agrumate e un tocco di fiori bianchi. In bocca è polposo, sapido, minerale.

Sariano Umbria rosso igt 2020

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. Il colore è rosso rubino intenso. Bouquet abbastanza complesso tra sentori di ciliegia, mora e ribes nero accompagnati da note floreali. In bocca è deciso, aromatico, fruttato e sentori di chiodo di garofano che accompagna la tannicità del vino. Matura in botti di rovere dove elegante, profumato e versatile negli abbinamenti.

Muffato delle streghe Umbria bianco passito igt

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. E, così, si sceglie 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, è praticamente il regno di riesling e sauvignon blanc che danno un vino di giallo brillante dorato; il profumo è di frutti canditi, caramello e aromi di miele. In bocca è armonico, ben strutturato, speziato e dal persistente finale agrumato.

Pomario

Località Pomario – Piegara (Pg)

T. 07 8358579

www.pomario.it

info@pomario.it

Michele Pizzillo



CUCINA & VINI DAL 1999

Pomario, la forte identità di una tenuta in Umbria

Piegaro, una località in mezzo al bosco a due passi da Città della Pieve e dal confine con la Toscana, qui nasce Pomario



di
Stefano D'Augè
27 Marzo 2024

Che bella storia da raccontare. Un insolito pomeriggio uggioso nelle vie di Roma oggi. Nei pressi del Quirinale, un incontro che non t'aspetti. Due persone speciali a riceverci all'interno di uno dei palazzi più belli della città. Speciali in tutto. Le persone che sono, la loro storia, i loro luoghi e le loro passioni. Si avverte un calore umano, un rispetto e un'eleganza d'altri tempi. Parliamo dei Conti Spalletti Trivelli. Di **Giangiuseppe** e **Susanna d'Inzeo**. I due padroni di casa che ci accolgono e raccontano le loro emozioni e i loro progetti, di vita e di vino.

Anno 2004, alla ricerca del luogo del "buen retiro" dove trascorrere giorni



CUCINA & VINI DAL 1999

sereni, lontani dal caos e dalla concitazione cittadina, tra Umbria e Toscana, a due passi da Orvieto e dal Trasimeno, su un poggio a 500 metri d'altitudine, immerso in un bosco, tra vigne ed ulivi abbandonati, Giangiacomo e Susanna si innamorano di un vecchio rudere stretto nella nebbia e nel silenzio. Qui dopo averlo riavviato a nuova vita, aver ripristinato antiche vigne e sciolto dall'abbraccio stretto degli arbusti olivi secolari, fanno sì che la Tenuta cominci a muovere i suoi primi passi nella produzione di vino e olio. Come dicevamo, olivi "umbri" di cultivar tradizionali quali moraiolo, leccino e frantoio, vecchie viti di angiovese, trebbiano e malvasia alle quali aggiungono una piccola quota di merlot e ottomila metri quadrati di sauvignon e riesling, per produrre anche un passito che si rivelerà poi un muffato ovvero caratterizzato da uve colpite da muffa nobile.

Il tutto in coltivazione e vinificazione biologica e biodinamica.

Oggi la Tenuta Pomario offre fieri i frutti del lavoro di questi ultimi vent'anni, in cui i Conti si sono fatti affiancare da due figure fondamentali nella riuscita dell'ambizioso progetto: l'agronoma Federica De Santis e l'enologa Mery Ferrara. Anni ricchi di riconoscimenti e gratificazioni, che hanno portato a ottenere vini fieramente identitari, eleganti e austeri al contempo. Note che accumulano tutta la produzione.

Dall'**Arale**, frutto di trebbiano e malvasia, che si offre dorato, rotondo e consistente. Note di erbe aromatiche, agrumi dolci e frutta disidratata danzano, tra soffi floreali ed eleganti, sottili speziature, che lasciano la bocca soddisfatta, sapida e minerale.



Al **Sariano**, Sangiovese purosangue colorato di rubino, che si presenta con riconoscimenti invitanti di amarena, arancia rossa e prugna che poi introducono, delicati ma chiari, accenni di viola e fiori di campo appena appassiti. Humus, tabacco e spezie completano il bouquet. Il palato è fresco e vivace, sapido e morbido al contempo, dove il tannino si presenta netto, ma senza serrare il sorso.



CUCINA & VINI DAL 1999



Per finire al **Muffato delle Streghe**, oro puro per gli occhi e i sensi tutti. Caleidoscopio di frutta stramatura e candita, di miele, spezie e caramello. Note di Botrite e toni pacati balsamici, caratterizzano l'esperienza. Al gusto è morbido, dolce, fresco e sapido, al punto che obbliga al riassaggio, pensandolo accompagnare foie gras o formaggi ben stagionati. Infine un plauso sincero al nettare d'oliva. Extravergine biologico di raro equilibrio e intensità. Mixa perfettamente i classici sentori del carciofo e dell'erba appena tagliata, con note avvolgenti di frutta matura. Giustamente piccante, rimane elegante, sobrio e sofisticato, senza perdere corpo e struttura. Buonissimo. Di grande pregio.



JAMES
MAGAZINE

POMARIO, UN LUOGO INCANTATO

Aprile 2, 2024 / Paolo Valente / Primo Piano / Umbria James / Wine

Un podere dentro ad un bosco. Si accede attraverso un'unica strada sterrata, ai lati un vecchio vigneto, un uliveto, per arrivare poi ad un casale di pietra. Questo è il panorama che si sono trovati davanti **Giangiacommo Spalletti Trivelli** e la moglie **Susanna d'Inzeo** quando, nei primi anni del Duemila, andavano in cerca di un luogo di pace e tranquillità, una sorta di "Buen Retiro", per sfuggire al caos di Roma. L'Umbria era una meta perfetta. Lontana quanto basta per vivere nella natura. Quello che hanno visto e di cui si sono innamorati è **Pomario**, nel comune di Piegara, tra Orvieto e Città della Pieve, non lontano dal Lago Trasimeno. Un poggio incantato.





JAMES MAGAZINE

Giangiaco aveva voglia di perpetuare la tradizione di famiglia di occuparsi di vino, tradizione risalente a fine Ottocento e conclusasi negli anni '70. Una volta acquisita la proprietà, la decisione di reimpiantare i vigneti arriva immediatamente mentre si provvede a ristrutturare il cascinale creando anche la cantina e gli spazi per l'accoglienza. Tutto preservando l'antico fascino e senza stravolgere o deturpare il territorio.



La filosofia di produzione è semplice ma quantomai difficile: riuscire a trasmettere attraverso i vini la passione di Giangiacomo e Susanna per questa terra dove il silenzio e la pace regnano sovrane. *"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"* dice Giangiacomo.



JAMES MAGAZINE

Nel 2009 prendono vita le prime bottiglie; la vinificazione viene fatta nella rimessa degli attrezzi: un tonneau di Sangiovese e una barrique di Trebbiano e Malvasia, vini che, nel corso degli anni, prenderanno il nome di Sariano e Arale.

DEGUSTAZIONE

ARALE 2022

Umbria Bianco Igt



Trebbiano e Malvasia. Raccolta ritardata, parziale macerazione a freddo delle uve, fermentazione in barrique con bâtonnage giornalieri, fermentazione malolattica svolta. Dal colore giallo dorato intenso, riflette all'olfatto le note della vinificazione con un mix di spezie che fa da contorno alle note di frutta matura. All'assaggio si percepisce il calore del sole al quale sono maturate le uve; l'acidità e la sapidità rendono piacevole il sorso e la lunga persistenza non lascia trasparire le note della macerazione. Ottima scorrevolezza.

SARIANO 2020

Umbria Rosso Igt



Sangiovese in purezza. Da una vecchia vigna con rese bassissime (40 q.li/ha), lunga macerazione, oltre 20 mesi di maturazione in botte grande. Rosso rubino luminoso. Elegante e complesso al naso che si svolge sulle note delle spezie e della frutta rossa con un accenno balsamico. Il tannino è raffinato, non aggressivo; l'acidità guida la persistenza senza prevaricare. Il finale di bocca riconduce alla frutta matura.



JAMES MAGAZINE

CILIEGIOLO 2022

Umbria Igt



Ciliegiole in purezza. Maturazione per 12 mesi in tonneau. Dal bel rosso rubino screziato di porpora, alterna i sentori della frutta matura a quelli più croccanti. Il tannino è deciso, caratteristica del vitigno; un vino asciutto, dalla buona sapidità e persistenza nella quale ritornano i sentori fruttati che sul finale di bocca assumono leggere note erbacee.

RADURA 2021

Umbria Igt



È il nuovo cru della cantina. Da un singolo, omonimo, vigneto posto a oltre 500 metri di altitudine, il Radura è un blend di Sangiovese con uve autoctone: Alicante, Colorino, Malvasia nera e Foglia tonda. Il vigneto raccoglie insieme queste varietà che vengono vendemmiate a un livello di maturazione medio e vinificate in uvaggio. Il vino matura per 12 mesi in tonneau di secondo passaggio e poi in anfora di ceramica. Rosso porpora quasi impenetrabile, apre con note balsamiche e di frutta nera matura. Accenni agrumati e speziati completano il naso che al palato diviene buon equilibrio e freschezza. Il tannino è deciso, pieno e conferisce lunghezza e struttura al vino con piacevoli ritorni di spezie e di frutta. Succoso, polposo, goloso.



JAMES MAGAZINE

MUFFATO DELLE STREGHE 2020

Umbria Bianco Dolce Igt



Riesling e Sauvignon Blanc. Vigneto a terrazze degradanti verso il bosco nel quale la nebbia si ferma e la Botrytis Cinerea riesce ad attaccare le uve. Vendemmia a più passate per raccogliere solo i grappoli con la giusta copertura di muffa. Riposo del vino in legno per oltre due anni. Zucchero residuo 140 gr/l. Dal luminoso colore giallo dorato, risulta complesso al naso con aromi di miele, frutta candita, cedro, nocciola e uno sbuffo di zafferano. La bella sapidità rende il sorso piacevole senza alcun accenno di stucchevolezza. Lunga persistenza supportata dalla freschezza. Fine ed elegante.

POMARIO.IT



PAOLO VALENTE

Giornalista, sommelier, degustatore e relatore AIS, assaggiatore ONAF e ANAG e degustatore birre ADB, amo raccontare storie di persone e di luoghi convinto che il vino sia soprattutto frutto della passione, del lavoro e dell'intelligenza dell'uomo.



Pomario – Sariano Umbria Rosso Igt 2020



15/3/2024

745 LETTURE



Pomario – Sariano Umbria Rosso Igt 2020

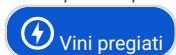
di Raffaele Mosca

“Un Sangiovese così non è molto comune nel Centro Italia: forse è più facile trovarne di simili al di là dell'Appennino, sul versante romagnolo”. Parole di Federica De Santis, agronoma di Pomario, l'azienda dei conti Spalletti Trivelli in quel di Piegaro, terra di confine tra Orvieto e Trasimeno.



Una realtà fuori da qualunque itinerario battuto dagli enofili, senza nessun confinante che coltivi la terra e quindi naturalmente biologica (con certificazione dal 2014). La famiglia I romana ha avviato il progetto come hobby per fuggire dal tam-tam cittadino, rilevando nel 2004 un corpo unico di ben 50 ettari, di cui solo 9 vitati. Poi, però, è diventato qualcosa di più concreto: oggi la nuova generazione è impegnata a tempo pieno nella gestione aziendale, che fa leva sull' appeal turistico della zona e punta molto sull' hospitality, vendendo una quota considerevole della produzione – pari a circa 35-40.000 bottiglie annue – direttamente ai visitatori.

La zona di per se è alquanto anomala: sia per i suoli, con una sovrapposizione di tufo tipico di Orvieto e argille della zona che verso la Toscana, che per l'altitudine che supera i 500 metri. Una manna celeste per i vini nell'epoca del riscaldamento globale: tutte le etichette in gamma hanno, infatti, come fil rouge leggerezza e tensione, a prescindere dalla varietà di origine.



Forse le referenze più conosciute in questa fase sono l'Arale, un orange wine pionieristico da uve Trebbiano e Malvasia, e il Muffato della Strega, vino dolce da uve bottrizzate che ha agguantato qualche premio qua e là. Ma a distinguersi in occasione dell'open day a Villa Spalletti Trivelli, casa-relais della famiglia a due passi dal Quirinale, è stato proprio il Sangiovese dal vecchio vigneto piantato nel 1974 e rimesso a nuovo dopo l'acquisizione. Fermenta con pied de cuve in acciaio e affina in botte grande di rovere frances3x Il profilo è da vino d'altura, forse comparabile a quello di certi Sangiovese di Modigliana e dintorni, con fragole selvatiche ed erbe officinali a primeggiare, seguite da fiori in appassimento, china e giusto un pizzico di tostatura. Agile e di grande beva, con tannino lieve e acidità guizzante a condurre i giochi, retro-olfatto balsamico e sottilmente speziato di bella soavità. Snello, ma non diluito, sgrassante e quindi perfetto per la cucina regionale: strangozzi alla norcina in primis. Lo trovate in enoteca oppure online per circa 25 euro.

Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Pomario, Umbria Igt Bianco Passito Muffato delle Streghe 2020

10 MAGGIO 2024, ORE 08:51



VENDEMMIA:

2020

UVAGGIO:

Riesling Renano, Sauvignon Blanc

BOTTIGLIE PRODOTTE:

1.500

PREZZO ALLO SCAFFALE:

€ 42,00

AZIENDA:

[Società Agricola Pomario](#)

PROPRIETÀ:

famiglia Spalletti Trivelli

ENOLOGO:

Mery Ferrara

TERRITORIO:

Umbria

Arriviamo al tramonto, su per la bianca stradina, al poggio d'altura. Si staglia un casale e poi nella calda luce aranciata ecco boschi, vigne, orto, olivi, alberi da frutto (d'altronde pomario significa frutteto). E rose, ben 350 varietà, curate dalla proprietaria Susanna d'Inzeo. La sensazione è di essere giunti in un luogo di pace. Il respiro rallenta, forse siamo in un'altra dimensione. Il primo incontro di Giangiacomo Spalletti Trivelli (in famiglia si produceva Chianti fino agli anni '70) e di sua moglie con questo luogo incontaminato fu in un giorno di nebbia dell'autunno 2004. Posso intuire la sensazione che provarono per quell'affascinante mondo seminasco e credo che le emozioni che li riportarono lì in un giorno di sole, fossero legate all'aver ritrovato un paradiso perduto. Doveva essere il buen retiro dal fragore romano, ma una vecchia vigna, forse centenaria, li spinse a riprendere il filo rosso della

Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

produzione del vino. I 9 ettari vitati, in bio, su suoli limo argillosi, guardano i Colli Orvietani e il Lago Trasimeno, carezzati dal vento. Da una vigna in pendenza a Sauvignon e Riesling, l'enologa Mery Ferrara con l'agronoma Federica De Santis hanno realizzato il sogno "dolce" della proprietaria. Il Muffato delle Streghe (così battezzato per l'unione femminile) dai profumi di albicocca disidratata, miele, frutti canditi è materico ma dal sorso armonico e dalla verve fresco-sapida.

(Alessandra Piubello)

Copyright © 2000/2025



Let it D

la Repubblica



Who wants to live forever?

Buongiorno, bellezze!

E buon inizio del weekend, con la newsletter *Let it d* e con il nuovo numero di *d* in edicola con *Repubblica*. Ci troverete il mondo beauty in primo piano: con lo speciale dedicato al culto dell'immagine. Spesso **la bellezza diventa un'ossessione**, c'è il desiderio spasmodico di raggiungerla a cui si aggiunge anche quello di farla durare. In eterno. Più o meno. Esisterà un equilibrio?

Buona lettura!

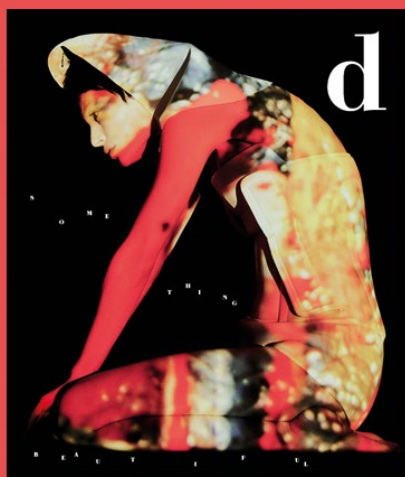


Foto di Sam Rock

PROGETTO HIGHLANDER

Si intitola ***Why We Die: The New Science of Ageing and***



Let it D

la Repubblica



the Quest for Immortality, il nuovo libro del premio Nobel per la Chimica **Venki Ramakrishnan** (il saggio esce domani nei Paesi anglosassoni, in Italia dovremo aspettare il 2025, con Adelphi). Al centro, il grande interrogativo sulla morte, ma soprattutto la paura di invecchiare. *Mariangela Mistretta* ci ha fatto una chiacchierata, affrontando Grandi Temi universali: potete leggere la sua intervista su *d*.



Foto di Alessandro Gandolfi

ORARI PROLUNGATI

E se il sogno di restare giovani provenisse non tanto da



Let it D

la Repubblica



noi, ma venisse stuzzicato dal mercato? Non solo quello dei prodotti di bellezza, che ci spingono a comprare per dimostrare decenni di meno, ma di ogni tipo di mercato e di consumi. **Più vivi, più hai tempo per spendere, giusto?** Così, *Susanna Macchia* ha indagato per noi su come e quanto la longevità sia al centro del business.



Foto Juno Calypso

SECOND LIFE

Il tempo passa per tutti, ma grazie all'**Intelligenza artificiale** possiamo ingannarlo, a volte rivivere virtualmente. Siamo ancora agli inizi, ricreare un concerto degli Abba o trascorrere una serata come fosse il 1979 sono rievocazioni che in pochi possono permettersi... Per adesso? *Olga Camprofedo* cerca di dare una risposta nel suo articolo (illustrato dalle bellissime foto create con l'Ai per noi da [Marco D'Amico](#)).



Let it D

la Repubblica



Artwork Marco D'Amico

L'ARTE DI INVECCHIARE

E **Cindy Sherman** ha raccontato la propria (arte) a *d* e a *Cloe Piccoli*. La grande fotografa e artista è da anni che riflette sull'aging e sulla corporeità attraverso autoritratti, ricerche e opere sull'estetica al femminile. Anche disturbante come le donne che di recente ha ritratto... filtrate sempre da molta ironia (che sia questa la vera arte di invecchiare?).



Let it D

la Repubblica



Foto di Cindy Sherman

Play it d 10 pezzi facili: la nostra playlist su Spotify

di Carlotta Magnanini



Let it D

la Repubblica



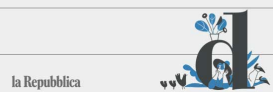
Una che sta invecchiando benissimo è [Susanna Hoffs](#) (qui sotto), ve la ricordate con le Bangles, vero? Ha 65 anni, ma ne dimostra come nel 1986... La musica fa bene alla pelle, non invecchia e rende ogni momento più bello. Per lo meno certi artisti ci provano. E quelli selezionati per la playlist di questo sabato lo dichiarano molto esplicitamente... [Ecco alcuni inni alla beltà e alla vita eterna. Buon ascolto con *Play it d!*](#)



Book Pairing Leggi, bevi, ama
di [Dora Giordano](#)



Let it D



Il Libro **DONNE ELETTRICHE**

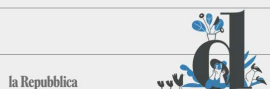
«Ora dobbiamo solo trovargli un nome! Pensavo a "radioattività"! Cosa ne pensi?». Mi limitai ad annuire come se il mio corpo, per un attimo, non mi appartenesse più, come se lo stupore mi impedisse di credere a quello che stava accadendo». Marie sta davanti a Pierre Curie, che l'ha accolta in una piccola stanza freddissima del suo laboratorio per permetterle di portare avanti la sua ricerca. Tra un attimo, lui si dichiarerà.

Passione scientifica e passione amorosa sono tutt'uno nella galvanizzante biografia ***Io sono Marie Curie di Sara Rattaro (Sperling & Kupfer, 17 euro)***, che ci fa conoscere intimamente una donna peraltro notissima. Tre lauree, in fisica e chimica (a Parigi, dal momento che in Polonia, suo paese d'origine, non era permessa l'università alle donne), matematica (perseguita un anno dopo a Varsavia), prima donna a ricevere il Nobel (per la Fisica, nel 1903, con il marito Pierre e Henri Becquerel) e la prima persona a riceverne due (il secondo è in chimica, nel 1911), genio precoce, legatissima alla famiglia (il padre, insegnante, educò le figlie alla pari del figlio maschio), il lavoro come governante, il trasferimento in Francia.

Sara Rattaro è brava nel tratteggiare una vita straordinaria, per determinazione e ardore, mostrando l'audacia di Marie Curie in un contesto culturale ostile alle donne. Gli eventi si susseguono, implacabili: la nascita delle due figlie, l'ingresso di Pierre all'Accademia delle Scienze, la morte improvvisa di lui, la docenza di lei in Fisica alla Sorbona, il lavoro in laboratorio. Dopo qualche anno, Marie si innamora, ricambiata, di Paul, allievo del marito e padre di quattro figli. Sarà uno scandalo, alimentato dai giornali, al punto che, già scelta per il Nobel per la chimica, le verrà consigliato di non presentarsi a ritirarlo. Lei, ovviamente, ci andrà. Ed è solo uno degli ultimi passi compiuti da questa donna, forieri dell'emancipazione di tutte. Che oltre a



Let it D



scoprire il radio e il polonio, ci ha insegnato che la passione per la conoscenza spinge oltre ogni confine, e che il mondo ci appartiene di più, se ne conosciamo le leggi. Grazie Marie!

Il Vino **LA DOLCEZZA DELLE STREGHE**

In omaggio a Marie Curie, formidabile donna, un vino ideato per amore di una donna, Susanna d'Inzeo (che si definiva astemia), appassionata di rose (ne ha raccolte circa 350 varietà, comprese alcuni esemplari cinesi antichi): **Muffato delle streghe**

Umbria bianco passito IGT dell'azienda Pomario, è un vino dolce da dessert perfetto anche con formaggi stagionati e foie gras. Ottenuto da uve Riesling e Sauvignon, sprigiona note di miele, frutti canditi e caramello. Armonico, strutturato, sorprende con una scia speziata e un finale agrumato.

Il nome, Muffato, deriva dalla muffa Botrytis cinerea, che richiede specifiche condizioni climatiche: nebbia mattutina e sole pomeridiano. Le "streghe" sono le donne, un'enologa e un'agronoma. La magia è nel paesaggio: una serie di vigne a terrazzo che digradano verso il bosco. Oltre a degustazioni e passeggiate tra campi, ulivi e roseti, nella tenuta Pomario (a Piegaro, Perugia) si può mangiare e partecipare a lezioni di cucina (pomario.it).

Let it D

la Repubblica



Questa newsletter è curata da *Carlotta Magnanini*.
Hanno collaborato *Elena Silva* e *Alfredo Albertone*.
Per iscrivervi a *Let it D* cliccate su [questo link](#).



LA GAZZETTA DEL GUSTO



VINO

Vinitaly 2025, 20 consigli dalla kermesse veronese (dentro e fuori la fiera)



Di Salvo Ognibene

10/04/2025 20:44 — 11 minuti di lettura

Quattro giornate intense dedicate alla cultura del vino con una platea internazionale e tante eccellenze. Vi raccontiamo com'è andata la più importante fiera italiana del vino

Indice dell'articolo



Si è appena conclusa la 57esima edizione del **Vinitaly**, la più importante fiera internazionale del vino in Italia, che ha visto protagonisti produttori, buyer, sommelier, giornalisti, esperti e winelover del settore da tutto il mondo.

La manifestazione di quest'anno ha messo in luce l'eccellenza vinicola italiana e le nuove tendenze del settore, tra sostenibilità, vitigni autoctoni e innovazione enologica. Con oltre **4.000 espositori** e **97.000 visitatori**, Vinitaly 2025 si è riconfermato il punto di riferimento per il mondo del vino italiano.

Dopo quattro giorni intensi di degustazioni e incontri, ecco i **20 consigli** secondo noi interessanti. Una (nostra) selezione che rappresenta solo una parte delle esperienze vissute nei giorni del Salone veronese, testimonianza della ricchezza culturale e della varietà del patrimonio vitivinicolo italiano. Tra i suggerimenti anche un libro e due ristoranti imperdibili a Verona.

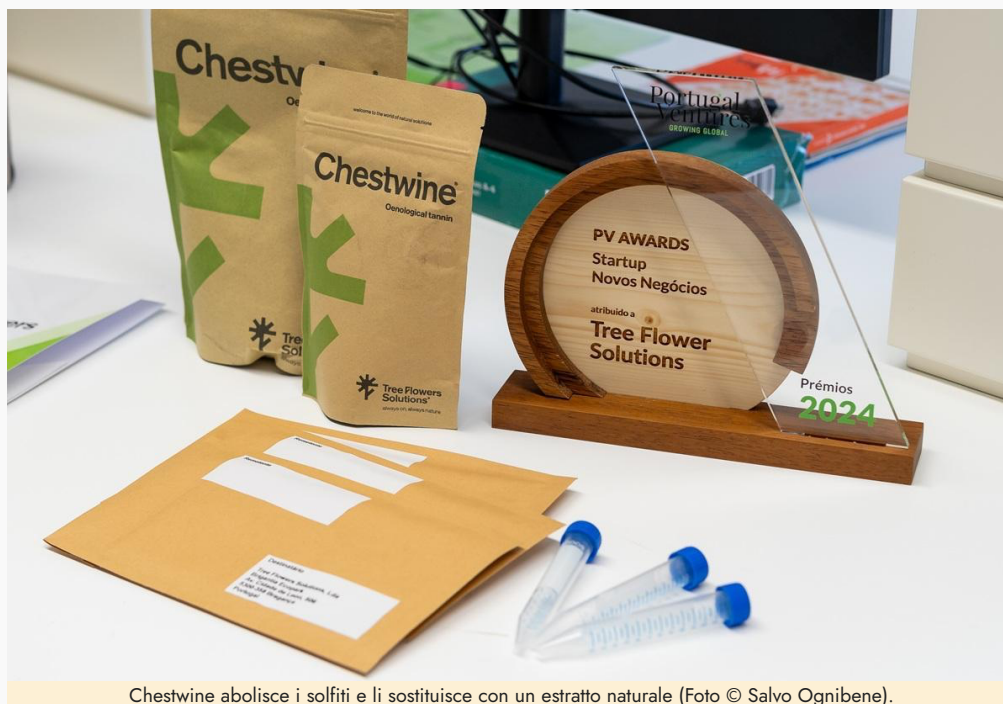
LA
GAZZETTA
DEL GUSTO

Pomario, Arale!

Giacomo e Susanna Spalletti Trivelli hanno scelto Pomario come luogo del loro *"buen retiro"* in Umbria dal 2004 e la poesia del luogo e la bellezza dei vigneti si riscontrano nei vini. Qui vi raccontiamo di **Arale 2023** (prodotto sin dal 2009) in sole 3500 bottiglie da uve Trebbiano e Malvasia. Info: pomario.it

Niente solfiti ma estratti ricavato dai fiori di castagno, ecco Chestwine

Il settore vitivinicolo è in continua evoluzione, con una crescente attenzione verso metodi di produzione più naturali e sostenibili. In questo scenario si inserisce **Chestwine** che abolisce i solfiti e li sostituisce con un estratto naturale ricavato da sottoprodotti del castagno. Tra le aziende che hanno presentato i primi vini al Vinitaly San Simone di Brisotto, Fattoria Le Pupille, Santa Lucia e San Valentino.



Chestwine abolisce i solfiti e li sostituisce con un estratto naturale (Foto © Salvo Ognibene).

Nuovi orizzonti di Villa Bucci

Villa Bucci non era al Vinitaly ma come non si può non parlare di questa cantina che ha fatto la storia del Verdicchio? Ci hanno pensato Cinzia Benzi, Francesca Brambilla e Serena Serrani che hanno presentato per la prima volta il nuovo libro dedicato all'azienda che oggi fa parte del gruppo Oniwines. Da leggere senza fretta degustando il celebre Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC. Info: <https://amzn.to>

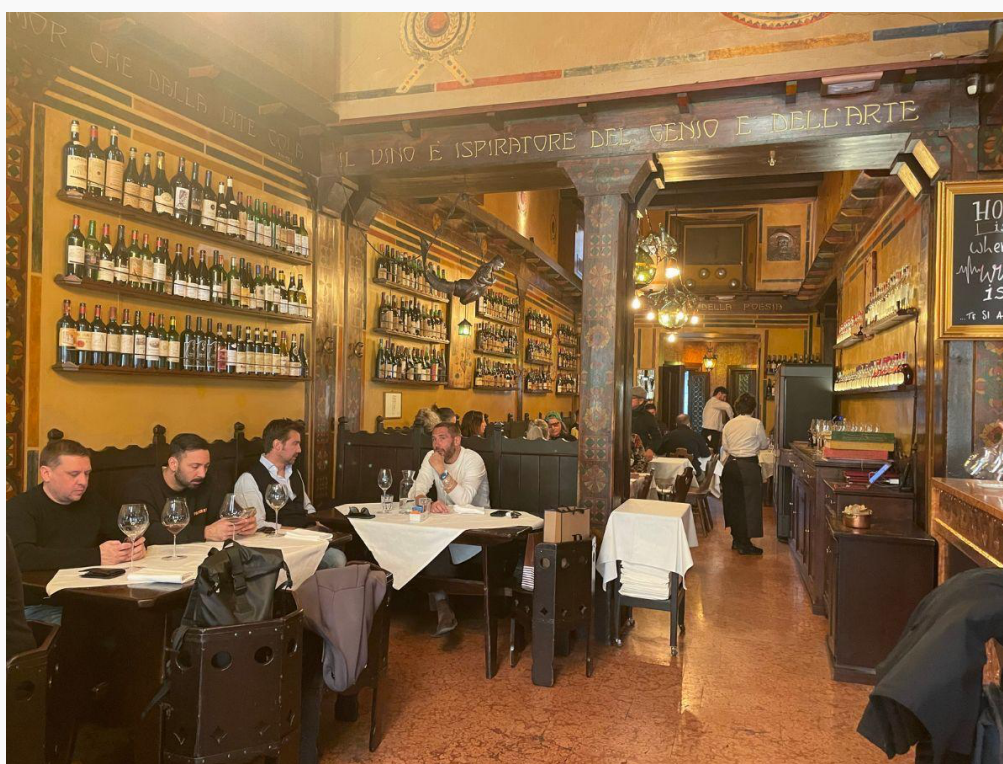
Ristorante Tapasotto, Verona

Locale moderno e informale, servizio veloce e accurato con la possibilità di entrare senza prenotazione e gustare cicchetti e vini scelti con rigore e attenzione. Un format innovativo dove si respira una bella aria nel centro di Verona. A dare vita al locale, **Giancarlo Perbellini** e **Federico Zonta** che si muove anche tra i tavoli a chiacchierare con i commensali e ad aprire bottiglie quando occorre. Si trova in **Galleria Pellicciai 12**. Info: www.tapasotto.com

LA
GAZZETTA
DEL GUSTO

Antica Bottega del Vino

Avevamo già scritto del luogo più iconico di Verona, soprattutto durante il Vinitaly ([qui l'articolo completo](#)). L'**Antica Bottega del Vino**, gestita dalle Famiglie Storiche dell'Amarone, è il luogo di ritrovo per eccellenza subito dopo la chiusura della fiera ma ovviamente è aperta tutto l'anno. Carta dei vini invidiabile e menu goloso e tradizionale. Aperta tutti i giorni dalle 11 a mezzanotte (e anche oltre). Vicolo Scudo di Francia, 3. **Info:** bottegavini.it



L'Antica bottega del Vino (Foto © Salvo Ognibene).



Articolo di

Salvo Ognibene

Nato in Toscana ma cresciuto a Menfi, ama la pasta, la bici e la Sicilia. È laureato in Giurisprudenza all'Università di Bologna e ha conseguito due master di cui uno in Marketing digitale alla LUMSA. Sommelier e giornalista, si occupa di comunicazione con attività di ufficio stampa e PR. Degustatore e collaboratore di guide enogastronomiche, è autore di 5 libri.





Viaggio nel tempo con Arale e un incantesimo dolce: le degustazioni di Pomario



Maurizio Taglioni · 4 settimane fa

🔥 55 📖 5 minuti di lettura



Nel cuore dell'Umbria, tra le colline di Piegaro che si affacciano sul Lago Trasimeno, l'azienda Pomario rappresenta un'espressione autentica di dedizione al vino. "Pomario è una storia di passione, più che un'avventura commerciale", mi confida Giangiaco Spalletti Trivelli, proprietario dell'azienda, durante una conversazione che ha il sapore di un incontro tra amici. Questa filosofia permea ogni bottiglia prodotta da questa realtà biologica, che coltiva i suoi vigneti a un'altitudine compresa tra i 350 e i 500 metri, su terreni argilloso-calcarei che donano ai vini una vibrante mineralità e un carattere unico. Con una produzione limitata e un approccio artigianale, Pomario si distingue per la capacità di interpretare vitigni autoctoni e internazionali con eleganza e personalità.



Alcune settimane orsono ho avuto il privilegio di partecipare ad una degustazione verticale di **Arale**, un Umbria Bianco Igt a base di Trebbiano e Malvasia, e di assaporare una singola annata del **Muffato delle Streghe**, un Umbria bianco passito Igt che incanta per la sua raffinatezza. La verticale di Arale mi ha permesso di viaggiare attraverso cinque annate (2023, 2019, 2017, 2016, 2015), scoprendo l'evoluzione di un vino che unisce freschezza, struttura e complessità. Il Muffato delle Streghe 2021, invece, mi ha offerto un momento di pura magia gustativa, confermando la capacità di Pomario di creare vini che parlano al cuore e al palato.

Degustazione Verticale: Arale, l'Essenza del Terroir Umbro

L'Arale è il frutto di un vigneto di circa un ettaro e mezzo, situato accanto alla cantina, coltivato secondo i principi dell'agricoltura biologica. Prodotto in sole 2500-3500 bottiglie per annata, questo bianco a base di Trebbiano e Malvasia è un esempio di artigianalità: una macerazione di un paio di settimane a bassa temperatura, una parte di fermentazione in acciaio e un'altra in barrique di secondo o terzo passaggio, seguita da sei mesi di affinamento in bottiglia. Il risultato è un vino che, pur mantenendo una coerenza stilistica, si esprime in modo diverso a seconda dell'annata, riflettendo le peculiarità climatiche e le scelte enologiche.



Arale 2023

Titolo alcolometrico: 14%

Si presenta con un colore oro, vivacizzato da lievi riflessi verdolini, limpido e luminoso, che invita all'assaggio. Al naso, si apre con un bouquet intenso di zagara e agrumi, dove il cedro e l'arancia bionda dominano, accompagnati da una lieve speziatura di noce moscata. In bocca, il vino è secco, con una discreta sensazione di calore e una morbidezza ben bilanciata. Si percepisce una materia vellutata, quasi tannica, che dona struttura, mentre una vibrante sapidità chiude il sorso con eleganza. Un'annata giovane, fresca e promettente, che si esprime con immediatezza ma lascia intravedere un buon potenziale di evoluzione.

Abbinamento suggerito: un'insalata di mare con gamberi e agrumi, per esaltare le note fresche e floreali.

Valutazione: @@@+



Arale 2019

Titolo alcolometrico: 13%

Con il passare degli anni l'Arale si arricchisce di complessità: il 2019 si presenta con un colore oro antico, intenso e consistente, segno di una maturità ben gestita. Al naso, i profumi di zagara si intrecciano con il gelsomino, mentre gli agrumi si fanno più dolci, con note di cedro e mandarino. In bocca, il vino è secco, con una sensazione di calore più marcata e una morbidezza che si avvicina alla setosità. L'acidità rimane ben presente, accompagnata da una sapidità che dona equilibrio. Questo millesimo mostra una personalità più rotonda rispetto al 2023, con un'eleganza che invita a un bere riflessivo.

Abbinamento suggerito: un risotto al tartufo bianco, che valorizza la ricchezza aromatica e la struttura del vino.

Valutazione: @@@@



Arale 2017

Titolo alcolometrico: 13,5%

L'annata 2017, caratterizzata da un clima molto freddo, si distingue per la sua intensità. Il colore è un affascinante ottone con riflessi ambrati, segno di un'evoluzione avanzata. Al naso, emergono agrumi canditi, accompagnati da un intrigante ventaglio di erbe aromatiche come timo e rosmarino, con sfumature di uva passa e una delicata nota di noce moscata. In bocca, il vino è secco, con un calore più evidente e una morbidezza che avvolge il palato. La freschezza, pur presente, si intreccia con una sapidità che dona lunghezza al sorso. Un'annata di grande carattere, che riflette le difficoltà climatiche ma le trasforma in un'espressione unica.

Abbinamento suggerito: un filetto di pesce persico con salsa alle erbe, per esaltare le note aromatiche.

Valutazione: @@@+



Arale 2016

Titolo alcolometrico: 12,5%

Con il 2016, entriamo in un territorio completamente diverso: "tutto un altro vino", o quantomeno un'annata *sui generis*. Il colore è un intenso ottone con riflessi ambrati, consistente e avvolgente. Al naso, si percepisce un impatto iniziale che richiama un Marsala secco, con note ossidative che si fondono a sentori di arancia e albicocca candite, mandorla e miele di agrumi. In bocca, il vino esprime calore ben integrato a una morbidezza vellutata. La freschezza ben bilancia il sorso, e la sapidità chiude un finale lungo e complesso. Questo millesimo si distingue per la sua unicità, un'espressione che sfida le aspettative e cattura l'attenzione. Abbinamento suggerito: formaggi erborinati o un paté di fegato, per valorizzare le note ossidative e la ricchezza aromatica.

Valutazione: @@@@



Arale 2015

Titolo alcolometrico: 13%

Il capolavoro della verticale. L'Arale 2015 si presenta cristallino, con un colore oro antico lucente che incanta lo sguardo. La consistenza è evidente, segno di un vino di grande struttura. Al naso, si apre con un bouquet di rara eleganza: arancia candita, frutta esotica candita e un raffinato mix di erbe aromatiche come timo e rosmarino, arricchite da una lieve e intrigante nota empireumatica. In bocca, il vino in perfetta armonia: secco, con un calore ben bilanciato, una morbidezza setosa e una materia vellutata che richiama una leggera tannicità. La sapidità e la freschezza completano un sorso di straordinaria classe. Un vino che rappresenta l'apice dell'espressione di Pomario, un vero capolavoro.

Abbinamento suggerito: un piatto di capesante gratinate o un risotto con zafferano e tartufo, per celebrare l'eleganza e la complessità di questo millesimo.

Valutazione: @@@@

Riflessioni sulla Verticale

La verticale di Arale è un viaggio affascinante, che rivela la capacità di questo vino di evolvere mantenendo una coerenza stilistica. Le annate più giovani (2023 e 2019) si distinguono per freschezza e vivacità, mentre le annate più mature (2017, 2016, 2015) mostrano una complessità crescente, con note ossidative e aromatiche che si sviluppano nel tempo. Il 2016 si distingue per la sua unicità, mentre il 2015 rappresenta un vertice di equilibrio e raffinatezza. Questo percorso dimostra come il terroir di Pomario, unito a una vinificazione attenta, possa dare vita a vini capaci di raccontare storie diverse, pur rimanendo fedeli alla loro identità.



***Dulcis in fundo:* Muffato delle Streghe 2021**

Titolo alcolometrico: 14%

Passiamo ora a un vino che sembra uscito da una fiaba: il Muffato delle Streghe 2021, prodotto in circa 2000 bottiglie da mezzo litro, realizzato da un blend di Riesling e Sauvignon Blanc, con un residuo zuccherino di 130-140 g/l, questo vino matura in caratelli di rovere, acquisendo una complessità che lo rende un'esperienza unica. Nel calice, il Muffato delle Streghe 2021 si presenta con un colore verde oro vivace, che cattura la luce con riflessi brillanti. Al naso si apre con un bouquet floreale e fruttato, dove dominano note di frutta candita, con accenni di fiori bianchi e miele. In bocca il vino è dolce ma non stucchevole, con un equilibrio magistrale tra il calore, la morbidezza vellutata e una freschezza che dona vivacità. Una quasi sapidità chiude il sorso, lasciando una sensazione di pulizia e armonia.

Un altro capolavoro di Pomario, che dimostra la capacità dell'azienda di eccellere anche nei vini dolci.

Abbinamento suggerito: un dessert a base di crema pasticcera e frutta candita, o un formaggio stagionato, per esaltare la dolcezza equilibrata e le note aromatiche.

Valutazione: @@@@



Conclusioni

La degustazione dei vini di Pomario è un'esperienza che conferma la vocazione di questa azienda a creare vini di carattere, capaci di riflettere il territorio umbro con autenticità e raffinatezza. L'Arale, con la sua evoluzione attraverso le annate, racconta la storia di un vigneto e di un approccio enologico che valorizza il tempo e il terroir. Il Muffato delle Streghe, con la sua dolcezza equilibrata, è un incantesimo che cattura i sensi e invita a sognare. Prossimo step: visitare Pomario, magari sorseggiando un calice di Arale o Muffato tra le colline di Piegaro.

Maurizio Taglioni

Maurizio Taglioni

Sociologo e giornalista enogastronomico, è direttore responsabile di laVINIum - rivista di vino e cultura online e collabora con diverse testate del settore. Ha curato la redazione dell'autobiografia Vitae di un vignarolo di Antonio Cugini (2007), ha scritto il saggio "Dall'uva al vino: la cultura enologica ai Castelli Romani" in Una borgata che è tutta un'osteria a cura di Simona Soprano (2012), e ha pubblicato la ricerca socio-economica «Portaci un altro litro» - Perché Roma non beve il vino dei Castelli (2013). Collaboratore scientifico del Museo diffuso del Vino di Monte Porzio Catone, porta avanti dal 2009 la ricerca qualitativa volta alla raccolta e documentazione delle storie di vita degli anziani vignaioli dei Castelli Romani, confluita nell'allestimento museale multimediale Travaso di cultura e nell'installazione artistica itinerante Vite a Rendere, per la riscoperta e il recupero delle tradizioni vitivinicole dei Castelli Romani.



LA GAZZETTA DEL GUSTO



Ilaria Anichini, responsabile di Montemaggio (Foto © Salvo Ognibene).

Ugolini

Nella Valpolicella Classica, Ugolini sviluppa la singolarità del terroir **Valle di Fumane** con alcuni specifici cru. Qui vi raccontiamo il **Pozzetto Valpolicella Classico**, vinificato con semplicità e quindi in solo acciaio. Il vino più schietto dell'azienda: frutto, freschezza e tradizione, le parole chiave. **Info:** www.ugolinivini.it

Novità da San Felice

P#327 Brunello di Montalcino Docg, da una singola particella di Sangiovese, è il nuovo vino dell'azienda San Felice ideato dall'enologo **Leonardo Bellaccini**. Annata 2020 si aggiunge al celebre Brunello di Montalcino della Tenuta Campogiovanni. **Info:** www.sanfelice.com

Castello di Grumello

Da uve merere per un racconto nel calice che sorprende e con grandissima capacità di beva. L'azienda di **Angelo e Daniel Gotti** si trova in provincia di Bergamo ed è stata la prima a credere in questa uva del territorio pressochè scomparsa (primo anno di commercializzazione 2018). Viene utilizzato il tappo a vite sulle 3.500 bottiglie prodotte. **Info:** www.castellodigrumello.it

Vallepicciola

Tra le colline del Chianti Classico si riscopre dai libri di storia la Val di Picciola dove nasce l'azienda della Famiglia Bolfo. Qui vi consigliamo il **Chianti Classico 2021** dove il Sangiovese ben si racconta anche grazie a un'annata particolarmente favorevole. 18 euro in enoteca, un affare. **Info:** www.vallepicciola.com



**RASSEGNE STAMPA
ESTERE**

LE FIGARO

En Italie, nos meilleures adresses et activités en Ombrie, entre bonnes tables et musées

SÉLECTION - Entre la Toscane, le Latium et les Marches, la Ombrie est réputée pour ses villes médiévales perchées sur les reliefs, ses forêts denses et sa cuisine locale, en particulier ses truffes et ses vins. Mais pas seulement, la région est également célèbre pour son cachemire.

Par **Sarah Chevalley**, pour Le Figaro Magazine

Le 22 mars 2024 à 16h15

[bonnes adresses](#) [Italie](#)

[Copier le lien](#)

[✉](#) [f](#) [X](#) [in](#)

SOMMAIRE

- Notre sélection d'hébergements
- Bonnes tables
- À faire en Ombrie
- À glisser dans ses valises

Notre sélection d'hébergements

À

LISCIANO NICCONE

Bonnes tables

À MONTELEONE D'ORVIETO

[Pomario](#)



LE FIGARO

Au sud du lac Trasimène, près de Monteleone d'Orvieto, la cave Pomario est une autre histoire familiale. Au hasard d'une visite en Ombrie, le comte Spaletti Trivelli et sa femme ont un coup de cœur pour une ruine perdue dans les vignes et les oliviers. Quinze ans plus tard, Pomario est devenu un producteur de vins biologiques rouges et blancs primés. La maison accueille les hôtes pour des dégustations et des repas dans un cadre enchanteur. À partir de 12 € par personne la dégustation simple. Tél. : +39 075 835 85 79.

ET AUSSI...

C'est en voiturette électrique que l'on part à la découverte des oliviers centenaires de **Montevibiano Vecchio** un domaine de presque 300 hectares, au sud-ouest de Pérouse. Certifiée zéro émission carbone, la propriété, réputée pour ses vins et son huile, organise des pique-niques bucoliques. 30 € par personne. Tél. : +39 075 878 33 86.