

**RASSEGNA STAMPA**

---

**POMARIO**  
*Conti Polletti Trivelli*



---

**GENNAIO - DICEMBRE  
2025**

**RASSEGNE STAMPA  
ITALIANE**



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 ottima 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, intuite 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 Ciliegiolo, è ispirato alle rondini che volano sui roseti della tenuta. Batticoda, da uve Grechetto e una piccola percentuale di vigni 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, 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 asolati 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.





## 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 **italica**, però, sono gli ultimi **studi genetici** condotti sulla varietà: infatti sembrerebbe che il ciliegiolo 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



pochi anni gli ettari coltivati a ciliegiolo 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](#)



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, glicericico, 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**



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 Sciruppa**

### 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 Gabriele Rasponi, nipote di Carolina Bonaparte, decisamente 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: 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, agronomista, 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 fatto sopra Giangiacomo Spalletti Trivelli e la moglie Susanna d'Inzeo (foto Giancarlo Belfiore)






Lifestyle | Food

## Cantina Pomario, da “buen retiro” a culla di vini di qualità

*La famiglia Spalletti Trivelli cercava un rifugio per fuggire dal caos della città ma ha trovato un'oasi nella natura e nuovi stimoli*

By Sandro Marini - 22 Marzo 2025 - 24 - 0

The article discusses the Cantina Pomario winery, which was founded in 2004 and has since become a high-quality wine producer. It highlights the winery's focus on organic and biodynamic agriculture, its location in a rural area, and its success in international competitions.

[\*\*f\*\* | Facebook](#)

[\*\*X\*\* | Twitter](#)

[\*\*WhatsApp\*\*](#)

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 rosè 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 Ciliegiolo, un vino rosso prodotto con uve ciliegiolo 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.

**50**  **Magazine**  
Golf. Viaggi. Attualità.



**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 **Piegaro** 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**, agronomista, 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 spolier, 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 passeggiare 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 rosè da uve di Sangiovese, Merlot e una piccola percentuale di Ciliegiolo, è ispirato alle rondini che volano sui rosetti 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**, segnalano 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 ammorbidente durante il passaggio in anfora di ceramica, dopo aver maturato 12 mesi in tonneaux 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 sentimento, 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 **Giangiacomo Spalletti Trivelli**, titolare della **Cantina Pomario di Piegaro**, 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. 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".*



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 Ciliegiolo, 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, saporito, 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; **Ciliegiole**, rosso e viola, fruttato di bosco e saporito; **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 chiostri Milano, l'azienda Pomario, condotta dai Conti Spalletti Trivelli, ha presentato il nuovo cru "Radura". Il Ciliegiolo, 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 Piegari 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 **Giangiacomo 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 Giangiacomo 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 Giangiacomo, 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 tonneaux 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, Ciliegiolo, 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 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 Ciliegiolo 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. s.l.m., 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



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 nocciola 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 Piegaro) quasi coperto da un fitto bosco interrotto da una sorta 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'immancabile 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 “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 **Giangiacomo 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 Chiostri, 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, Giangiacomo e Susanna, con il supporto di Riccardo Gabriele di 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, ciliegiolo, 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 Chiostri (uovo croccante; crema di patate affumicata, porcini arrostiti e chips di guanciale; agnolotti ai tre arrosti, burro d'alpeggio, 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, saporito, 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, saporito, 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 – Piegaro (Pg)

T. 07 8358579

[www.pomario.it](http://www.pomario.it)

[info@pomario.it](mailto: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'Augé

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 **Giangiacomo** 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 sangiovese, 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 fiera 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 accumunano 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&amp;VINI

DAL 1999



Per finire al **Muffato delle Streghe**, oro puro per gli occhi e i sensi tutti. Caleidoscopio di frutta stramatuta 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 **Giangiacomo 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 Piegaro, tra Orvieto e Città della Pieve, non lontano dal Lago Trasimeno. Un poggio incantato.



# JAMES

MAGAZINE

Giangiacomo 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.

## DECUSTAZIONE

### 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



Ciliegiolo in purezza. Maturazione per 12 mesi in tonneau. Dal bel rosso rubino screziato di porpora, alterna i sentori della frutta matura a quelli più crocanti. 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 Orvietano 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.

 **Vini pregiati**

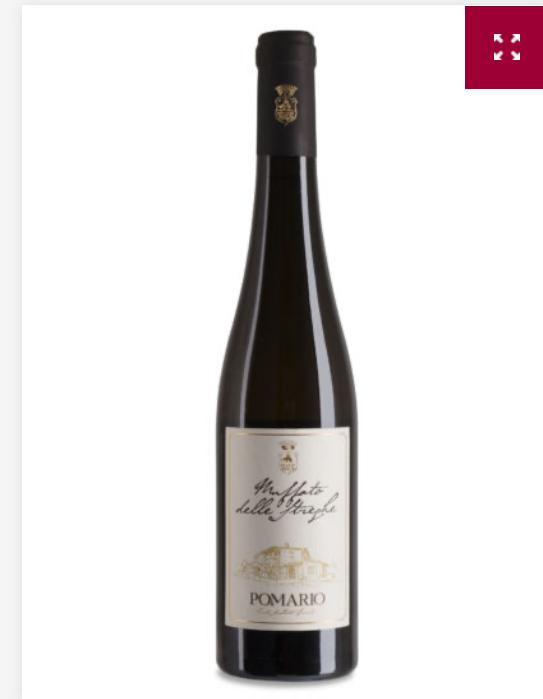
Forse le referenze più conosciute in questa fase sono l'Arale, un orange wine pionieristico da uve Trebbiano e Malvasia, e il Muffato della Strega, vino dolce da uve botritizzate che ha agguantato qualche premio qua e là. Ma a distinguersi in occasione dell'open day a Villa Spalletti Trivelli, casa-relais 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 francesi. 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 seminascosto 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 anglofoni, 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

La Repubblica



### Il Libro DONNE ELETTRICHE

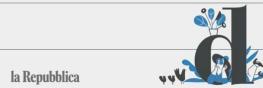
«Ora dobbiamo solo trovargli un nome! Pensavo a "radioattività"! Cosa ne pensi?». Mi limitai ad annuire come se il mio corpo, per un attimo, non mi appartenesse più, come se lo stupore mi impedisse di credere a quello che stava accadendo». Marie sta davanti a Pierre Curie, che l'ha accolta in una piccola 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



la Repubblica

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](http://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](#).**



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.



## 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](http://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 Oniwin. Da leggere senza fretta degustando il celebre Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC. **Info:** <https://amzn.to>

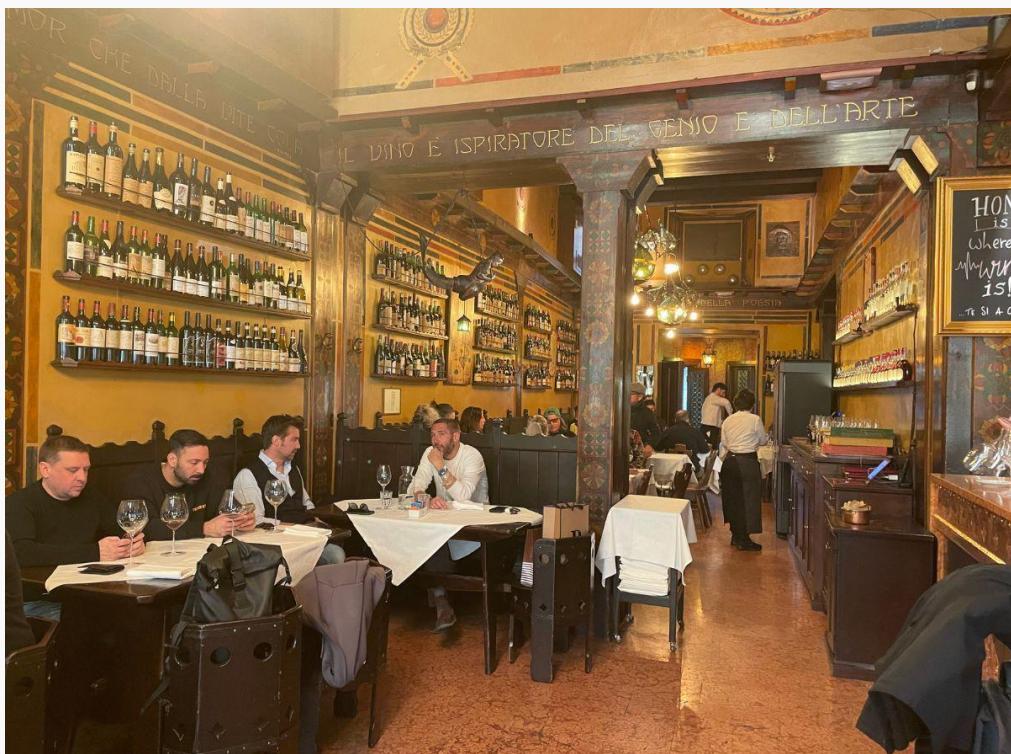
## Ristorante Tapasotto, Verona

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](http://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). Vico Scudo di Francia, 3. **Info:** [bottegavini.it](http://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

**N**el 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 Giangiacomo 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](http://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](http://www.sanfelice.com)

## Castello di Grumello

Da uve merera 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](http://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](http://www.vallepicciola.com)

# CORRIERE DELL'UMBRIA



PAESE :Italia  
PAGINE :8  
SUPERFICIE :38 %  
PERIODICITÀ :Quotidiano

DIFFUSIONE :(5254)  
AUTORE :S. B.



► 12 luglio 2025

L'esperienza di Pomario, struttura situata nell'omonima località del comune di Piegaro: una tradizione che risale all'Ottocento

## Enoturismo biologico e di qualità

Visite guidate tra i vigneti e la cantina, per scoprire le pratiche agronomiche e le tecniche di vinificazione

### PIEGARO

**S**iamo nel cuore verde dell'Umbria, tra i colli Orvietani e il Lago Trasimeno. Lì c'è un luogo che non si attraversa per caso: si raggiunge, si scopre, si ricorda. È Pomario, azienda agricola biologica nell'omonima località a Piegaro, e dimora di esperienze autentiche, dove il vino è cultura, la terra è cura e l'ospitalità ha il calore delle relazioni vere.

A Pomario non si arriva per sbaglio: si percorre una strada di sassi bianchi, si attraversa il silenzio del bosco, si entra in un paesaggio unico. Qui, a 500 metri di altitudine, tutta parla di una bellezza naturale mai ostentata: vecchie vigne, olivi ricchi di memoria, panorami che si perdono all'orizzonte.

È qui che Giangiacomo Spalleggi Trivelli e Susanna d'Inzeo, i titolari, hanno voluto ritrovare una vita a misura d'uomo, ridando vita al casale e a una tradizione vitivinicola di famiglia che risale all'Ottocento.

Una scelta di vita nata da un amore, un vero e proprio colpo di fulmine per questo poggio così unico. Oggi Pomario è un'azienda certificata biologica, che produce vini e un olio extravergine d'oliva premiati internazionalmente. Ma è anche - e forse

soprattutto - un luogo da vivere, da incontrare, da ascoltare.

La filosofia che sta alla base dell'ospitalità dell'azienda si fonda proprio sull'amore della famiglia per questo luogo, sentimento che, in ogni gesto, si cerca di trasmettere a chi trascorre il suo tempo a Pomario.

Visitare l'azienda, quindi, si

gnifica immergersi in un racconto fatto di natura, passione e gesti quotidiani.

"La nostra volontà - spiega-no marito e moglie - è quella di far vivere la nostra azienda, sia come territorio che nei prodotti che esprime, regalando le stesse emozioni che ci hanno fatto innamorare".

Le esperienze enoturistiche, infatti, sono pensate per offrire momenti autentici, calibrati ma personalizzabili, per appassionati, operatori o semplici viaggiatori curiosi.

A Pomario sono possibili visite guidate tra i vigneti e la cantina, per scoprire le pratiche agronomiche biologiche e le tecniche di vinificazione che si accompagnano alle degustazioni panoramiche nei saloni affacciati sui colli umbri con un approfondimento sulle etichette dell'azienda. Ma sono possibili

anche eventi privati e cooking class tra terrazze, orti e rosetti, dove il vino incontra la cucina del territorio in un dialogo intimo e conviviale. "A noi piace valorizzare anche il nostro contesto che si basa sull'essere familiare, accogliente, dove ogni dettaglio racconta una nostra scelta, una cura, una presenza - dicono ancora i titolari -. Per noi, chi viene a Pomario non è un visitatore, ma un ospite". Chi sceglie di visitare l'azienda, infatti, sceglie un'esperienza con i ritmi della natura, profonda, sensoriale. Un tempo fuori dal tempo, dove il vino non è solo un prodotto ma una voce, capace di raccontare il carattere di una terra e il cuore di chi la coltiva.

**S.B.**

**Possibili eventi**  
privati  
e cooking class tra  
terrazze,  
orti e  
rosetti  
unici



# CORRIERE DELL'UMBRIA

**CORRIERE DELL'UMBRIA**

PAESE :Italia  
PAGINE :8  
SUPERFICIE :38 %  
PERIODICITÀ :Quotidiano

DIFFUSIONE :(5254)  
AUTORE :S. B.

► 12 luglio 2025



**Titolari**  
e testimonia  
Giangiacomo  
Spalletti Trivelli  
e Susanna  
d'Inzeo  
si occupano  
direttamente  
dell'azienda



 Tutti i diritti riservati

# In Umbria, Pomario: un salto dal passato al futuro

By **Rosanna Ferraro** - 12/09/2025



Si entra nelle campagne umbre al confine con la Toscana tra i colli Orvietani e il Lago Trasimeno, e dopo aver attraversato un fitto bosco passando su una stradina non asfaltata, si arriva all'**Azienda Agricola Pomario**, una tenuta di confine che si estende per circa 230 ettari composta da vigne, olivi, boschi, e un antico casale ristrutturato.

L'azienda, "diversamente giovane" riprende vita circa 20 anni fa quando **Giangiacomo Spalletti Trivelli** e la moglie **Susanna d'Inzeo** scoprono questa vecchia tenuta lasciata a se stessa da decenni e, come accade in queste situazioni, si innamorano della sua atmosfera e delle sue potenzialità e avviano un progetto di ripristino delle strutture e dei vigneti esistenti.



### La ristrutturazione

La filosofia degli interventi, da parte della coppia dei nuovi proprietari, è essenziale quanto profonda e rispettosa: sarà una grande operazione di recupero senza cancellare il passato o imporre

dissonanze. Così come per il **Casale** sono stati riutilizzati i materiali originali, per creare la **Cantina** sono stati trasformati i vecchi locali delle attrezzature agricole, e la **Barricaia** è ben mimetizzata per non interferire con l'ambiente circostante.

Anche la piccola parte di **vigneto** preesistente, un ettaro situato nel poggio più alto della proprietà costituito da viti ultra decennali di Sangiovese, Trebbiano e Malvasia è stato recuperato con costanti interventi di potatura e individuato come Vigna Vecchia e per differenziarlo dalla Nuova Vigna che è stata impiantata da zero. Per arrivare ai 9 ettari attuali sono stati impiantati filari di Merlot, e poi Sauvignon Blanc e Riesling renano, Grechetto, oltre a piccole quantità di Vermentino, Incrocio Manzoni e Chardonnay. E ancora Sangiovese, con l'aggiunta di piccole quantità di Ciliegiolo, Malvasia Nera, Foglia tonda, Colorino e Alicante per i vini rossi.

Anche gli **olivi** erano in condizioni di abbandono totale, ma le intense potature hanno permesso un ritorno alla vita produttiva con un olio, oggi, pluripremiato.



### La viticoltura

Fin dalle prime sperimentazioni di vinificazione i proprietari si sono avvalsi del contributo professionale dell'agronoma **Federica De Santis** e dell'enologa **Mery Ferrara**, con la consulenza dell'enologo **Maurizio Castelli**.

Grazie alla combinazione tra la posizione dei vigneti ad un'altezza media di circa

550 m. s.l.m. con un'esposizione assolata, un clima che garantisce autunni freschi di notte e caldi di giorno, e i boschi che li circondano e li proteggono, l'azienda produce vini biologici con rigore e rispetto per il territorio caratterizzati, come un filo che li lega sotto un unico pensiero, da piacevole freschezza ed eleganza. I vigneti sono a conduzione biologica. La produzione attuale è di circa 35 mila bottiglie l'anno, con la prospettiva di crescita in futuro.

## I vini



**Arale Umbria Bianco I.g.t.**, Trebbiano e Malvasia. Deve il suo nome al monte che guarda la Vigna Storica, quella di oltre 50 anni di età recuperata con i cloni dalla vigna originaria. Il vino si presenta con un colore dorato mentre al naso sensazioni floreali si alternano a quelle fruttate, con agrumi ed erbe aromatiche. In bocca è un vino rotondo, consistente, sapido e minerale.

**Sariano Umbria Rosso I.g.t.**, Sangiovese in purezza. Prende il nome dal Castello di Sariano, IV secolo d.C. proprietà della famiglia. Il colore rubino accompagna i delicati profumi di viola e fiori di campo, insieme a frutti rossi, tabacco e spezie. In bocca è rotondo ma fresco e vivace, dal tannino netto e con personalità.



**Rondirose Umbria Rosato I.g.t.** il rosè da uve di Sangiovese, Merlot e una piccola percentuale di Ciliegiolo. Il suo nome è ispirato alle rondini che volano sui rosetti della tenuta. Il delicato colore rosa prepara il naso ad accogliere delicati profumi primaverili di fiori e frutti freschi. Morbido ma con una nota di freschezza persistente e un finale sapido, è un vino ideale sia da aperitivo che da pasto.





**Muffato delle  
Streghe Umbria  
Dolce Bianco I.g.t.**  
Riesling Renano,  
Sauvignon Blanc. Un  
vino voluto dalla  
contessa Susanna  
d'Inzeo e dal suo staff  
al femminile:  
l'enologa e  
l'agronoma:  
le "Streghe di  
Pomario". L'impianto è  
su terrazze che  
degradano verso il  
bosco dove le nebbie  
persistono fino a  
tarda mattinata,  
particolarmente  
favorevole alla sua

produzione. Il vino deriva da uve da vendemmia tardiva attaccate dalla "muffa nobile". Colore oro puro, note muffate e profumi balsamici spiccano al naso insieme all'albicocca appassita, a miele e frutti canditi. In bocca è dolce ma sapido e fresco.

### **La famiglia**

La famiglia Spalletti Trivelli ha una lunga storia legata alla produzione vinicola in particolare con la tenuta Poggio Reale in Toscana. Fu infatti a fine ottocento che Venceslao Spalletti Trivelli, senatore del Regno, con la moglie Gabriella Rasponi, - nipote di Carolina Bonaparte- comprarono quell'azienda dove il figlio Cesare, negli anni Venti del novecento, e da pioniere, iniziò la produzione di un Chianti, lo storico "Chianti Spalletti" che si affermò con successo. L'azienda, fu poi venduta all'inizio degli anni Settanta.

Giangiacomo è il nipote di Cesare, e con la moglie Susanna d'Inzeo -figlia del campione di equitazione Raimondo- oltre a condurre l'azienda di Pomario, gestiscono Villa Spalletti Trivelli, lussuosa residenza d'epoca -appartenuta alla dama di compagnia della regina Margherita- situata di fronte al Quirinale a Roma.

Rosanna Ferraro



## Rosanna Ferraro

+ posts

Giornalista, Sommelier, ha lavorato al Gambero Rosso per oltre 10 anni come giornalista, degustatrice per la Guida ai Vini d'Italia, autore e regista dei servizi televisivi per il Gambero Rosso Channel, autore di libri su vino, cucina e turismo. Ha partecipato al progetto di rilancio del brand Franciacorta e nel 2006 ha fondato Vinotype, un'agenzia di comunicazione specializzata per le Aziende vitivinicole. Nel 2010 ha lanciato il magazine on line Vinotype.it.

— WINE TALES —  
MAGAZINE

02 Set 2025

RIFLESSIONI ENOLOGICHE DI UN VIAGGIATORE DIVINO

## Il Guerriero

Serenamente contemplava la corrente del fiume; mai un'acqua gli era tanto piaciuta come questa, mai aveva sentito così forti e così belli la voce e il significato dell'acqua che passa. Gli pareva che il fiume avesse qualcosa di speciale da dirgli, qualcosa ch'egli non sapeva ancora, qualcosa che aspettava proprio lui. H.Hesse (Siddharta)

In principio era il viaggio. Non quello frettoloso; quello lento, vissuto, sensoriale. Un viaggio che comincia prima con sé stessi, piuttosto che con i passi e che ha come bussola un profumo, un rumore, una voce roca che racconta la terra. Un suono evocativo profondo e terreno, come se la terra stessa parlasse attraverso una voce vissuta e segnata dal tempo di storie che celebrano la bellezza, ma anche le sue ferite; racconti che trasmettono la saggezza e la resilienza del viaggio.

C'era una volta un uomo, che decise di partire. Non per fuggire, non per cercare. Aveva uno zaino, scarpe comode e un taccuino. Non sapeva ancora che quel viaggio non sarebbe stato uno solo, ma molti. E che lui stesso non sarebbe mai rimasto la stessa persona, ma ne sarebbe divenute molte.

Il primo treno lo portò lontano. La luce della città gli sembrò più liquida, quasi un'onda che si muoveva tra le strade. Seguì un suonatore di organetto per una notte intera, camminando senza meta. Ogni nota che ascoltava era un piccolo viaggio: uno nel dolore, uno nella nostalgia, uno nella speranza. Scrisse: "Ogni canzone è un treno che non torna mai indietro." Imparò che i mercati hanno più strade di una mappa. Ogni porta era un mondo: spezie, tappeti, occhi che guardavano e passavano. Si perse tra i vicoli e incontrò un vecchio calligrafo che gli disse:

Ogni parola che scrivi cambia chi sei. Ogni parola letta cambia dove sei.

— WINE  TALES —  
**MAGAZINE**

Pensò che anche leggere poteva essere un viaggio. E mentre era intento a sfogliare un libro, tra le tessiture dei mercati, stappò una bottiglia di "Angelin Beo" Valdobbiadene DOCG Rive di Guia Extra Brut 2023 [Bortolin Angelo](#). Un vino prodotto nel cuore pulsante delle colline di Valdobbiadene, tra pendii vertiginosi e filari aggrappati alla roccia. Un prodotto che non è solo spumante, ma un racconto liquido di un'identità. Un nome che parla. Un nome non casuale. "Angelin Beo" è il soprannome affettuoso con cui gli



amici chiamano [https://winetalesmagazine.com/wp/wp-admin/post-new.php#post-new.php?post\\_type=page&post\\_status=publish&post\\_title=Bortolin Angelo](https://winetalesmagazine.com/wp/wp-admin/post-new.php#post-new.php?post_type=page&post_status=publish&post_title=Bortolin Angelo). Bortolin, fondatore della cantina. Questo vino nasce come omaggio alla sua storia e alla sua terra. Un prodotto celebrativo, sì, ma che è subito diventato bandiera di stile, precisione e autenticità. La menzione "Rive" è tra le più prestigiose del disciplinare del Prosecco Superiore: indica viticoltura eroica e anima verticale, vigneti in forte pendenza, lavorati esclusivamente a mano. Quella di Guia è una delle più storiche e complesse, con esposizioni uniche e un suolo ricco di minerali che imprime freschezza e tensione ai grappoli di Glera. La vendemmia, rigorosamente manuale, è solo l'inizio di un processo che, pur adottando il metodo Charmat, segue tempistiche lente e rispettose. Il risultato è uno spumante essenziale e verticale, scolpito dalla terra: elegante, minerale e di grande personalità.

Lavorò per una settimana. Le sue mani si scurirono, i suoi piedi si piegarono alla terra. Ogni sera, i lavoratori si riunivano intorno al fuoco. Ogni uomo, ogni donna, gli insegnava qualcosa. Una notte scrisse:

Sono stato un turista, un fratello, un lavoratore, un figlio, un ospite e uno straniero. Quanti me convivono in me stesso?

Il giorno successivo, in una metropolitana, si guardò riflesso nel vetro. I suoi occhi erano gli stessi, ma qualcosa era cambiato. Sentiva le voci di tutte le persone che aveva incontrato. Si disse:

Io sono io, ma sono anche ogni volto che mi ha guardato con gentilezza o silenzio.



Arrivò ad una stazione, si fermò in un'osteria e degustò Lambro'sc [Azienda Agricola San Polo](#). Un vino tra fede contadina e valorizzazione del territorio. Prodotto dall'Azienda Agricola San Polo, situata nella Food Valley intorno a Castelfranco Emilia. Il Lambro'sc è un Lambrusco Grasparossa che nasce dalla vinificazione in acciaio, metodo Charmat. Il Lambrusco Grasparossa è uno dei vitigni autoctoni emiliani più intensi, strutturati e caratteriali. Cresce su terreni tipici della collina modenese e reggiana, dove le condizioni favorevoli danno vita a grappoli con acini dalla buccia spessa, colore blunero e buona concentrazione aromatica. In versioni come quella del Lambro'sc, la vinificazione Martinotti conferisce freschezza e brillantezza, preservando le note fruttate e la sapidità che distinguono il trebbio autoctono.

Tornò, mesi dopo, nella sua città. Stessa stazione, stesso bar all'angolo, stesse vie. Ma qualcosa era diverso. Ogni angolo sembrava portare con sé un'eco di altrove. La piazza del mercato gli ricordava un sabato a Firenze, il vento tra i tigli era lo stesso di una collina Umbra, il profumo del fiume lo riportava a un vicolo di Venezia. Scrisse sul suo taccuino ormai consumato:

— WINE TALES —  
MAGAZINE

Non servono confini per viaggiare. Ogni luogo è mille luoghi. Ogni strada può contenere il mondo.

E intento a scrivere iniziò a sorseggiare Arale [Cantina Pomario](#). Più di un semplice vino: un rito che prende vita da viti antiche di Trebbiano e Malvasia recuperate da una vigna dismessa e coesistenti con nuovi cloni.

Le uve, raccolte all'alba di ottobre, vengono immediatamente pressate e avviate a fermentazione in barriques con lieviti autoctoni. Il processo è curatissimo: battônage quotidiani, sfecciatura solo al termine delle fermentazioni alcolica e malolattica; quattro pulizie annuali prima di un'imbottigliatura lieve e attenta. Un vino dal colore giallo dorato intenso e luminoso, con sfumature che variano a seconda dell'annata.

Al naso mélange di spezie, frutta e fiori, emergono note agrumate (mandarino) e floreali (gelsomino, robinia), talvolta con una lieve traccia fumé. Il palato fresco, acidulo, sapido, con richiami di agrumi e un finale minerale e vibrante, capace di sorprendere il palato più sofisticato.

Il pensiero iniziale



Forse sono altro. Forse sono altrove.

Si era ormai spezzato, moltiplicato, come vetro sotto il sole.

Ne erano nati altri:

Chi sono quando nessuno mi guarda?

Dove finisce il mio confine?

Se esisto in tanti posti, allora esisto davvero?

E se non tornassi più lo stesso

Proprio per provare a sé stesso di essere ancora, assaporò dello [Champagne Jean Gimonnet](#) Blanc de Blancs Premier Cru [www.champagne-gimonnet.com](http://www.champagne-gimonnet.com). Eleganza minerale celebrata in un calice. Una sinfonia di equilibrio, uve 100% Chardonnay, finezza e terroir. Illuminato da una struttura minerale profonda e da una freschezza vibrante, è una cuvée che coniuga stilizzazione artigianale e accessibilità. Un abbraccio elegante al territorio della Côte des Blancs, perfetto per chi cerca bolle autentiche che non sacrificano intensità.

Ogni pensiero apriva una porta. Ogni porta, un'altra strada.  
Scopri che pensare è viaggiare più lontano di quanto possano fare i piedi.



— WINE  TALES —  
**MAGAZINE**

E mentre camminava verso casa, si accorse che il viaggio non era mai finito. Non sarebbe mai finito. Perché ogni passo, anche il più piccolo, può contenere l'universo.

Alla fine, tornò. Non per fermarsi, ma per raccogliersi. Non più come viandante, ma come Guerriero, urlando al vento il suo canto per la gente. Oltre la paura oltre la solitudine.

La casa era sempre lì, ma qualcosa era diverso. I muri sembravano contenere echi di voci lontane, il tavolo della cucina sembrava più grande. Forse, pensò, era lei a essere diventata più grande. Più ampia. Più plurale. Aprì il libro che non aveva finito, ma non lesse. Aggiustò il segnalibro e scrisse a margine:

Un viaggio, tanti viaggi. Una persona, tante persone. Un luogo, tanti luoghi. Un pensiero, tanti pensieri.



Si fermò, rifletté su questo ultimo pensiero, ed aprì uno [Château Puynard Bacon Wine](#). Una micro-cuvée sorprendente dal cuore di Bordeaux. Nella splendida cornice dei Blaye Côtes de Bordeaux, Château Puynard propone una creazione audace e raffinata: il Bacon Wine. Frutto di una vinificazione innovativa, suddivisione della fermentazione tra acciaio e legno, questo Merlot 100% coltivato biologicamente in vigna, una piccola produzione con circa 2.000 bottiglie da 75cl, è un vero e proprio piccolo gioiello enologico. Dal colore intenso, sprigiona un bouquet intrigante di aromi tostati e di cacao, affiancati da frutti rossi e neri, arricchiti da sottili sfumature fumé. Al primo sorso, sorprende per la sua dolcezza inattesa, la struttura morbida e la profondità aromatica. È un vino che seduce, pur rimanendo ancorato alla raffinatezza di un Bordeaux di terroir. Sorprendente e avvolgente, è la quintessenza di un vino che osa e conquista.

*Io non l'ho più questo bisogno, perché muojo ogni attimo io, e rinasco nuovo e senza ricordi: vivo e intero, non più in me, ma in ogni cosa fuori.* L.Pirandello (Uno Nessuno Centomila)

ENOTECA PER L'ESTATE:

"Angelin Beo" Valdobbiadene DOCG Rive di Guia Extra Brut 2023 Bortolin Angelo (Veneto)

Lambròsc Azienda Agricola San Polo (Emilia Romagna)

Arale Cantina Pomario (Umbria)

Champagne Jean Gimonnet Blanc de Blancs Premier Cru (Francia, Champagne)

Château Puynard Bacon Wine (Francia, Bourdeaux)

Marco Sargentini

Mi trovi su [Instagram](#) e [Facebook](#)

[Riflessioni Enologiche di un viaggiatore diVino](#)



CIBO

## Lievitati salati: da fenomeno di nicchia a protagonisti di aperitivi e della tavola delle feste



Di Giovanni Caldara

14/12/2025 8:00 — 23 minuti di lettura

*Arricchiti con tartufi o salumi pregiati, ma anche con formaggi, sottoli, spezie eleganti raccontano l'esuberante offerta (e biodiversità) del territorio italiano*

Non chiamateli più solamente "figli di un dio minore", perché i **lievitati salati** delle feste stanno rubando sempre più spesso la scena ai ben più affermati fratelli dolci. Ciò grazie all'esuberante patrimonio d'ingredienti di qualità che, da tutto il territorio italiano, si offrono a una clientela curiosa dopo aver stuzzicato – in precedenza – l'ispirazione e la fantasia di cuochi, pizzaioli e di bravi pasticceri.

### Lievitati salati Natale 2025

Sia che al centro della scena ci finiscano vere e proprie delizie come il pregiato **tartufo** o una raffinata spezia, qual è lo **zafferano**, o ancora le **alici di Cetara o quelle del Cantabrico**, il risultato sarà sempre e comunque una creazione soffice e inusuale, che porterà con sé moltissimi protagonisti e

LA  
GAZZETTA  
DEL GUSTO

altrettanti comprimari: dai **salumi del territorio** ai saporiti **formaggi**, passando per gli innumerevoli **vegetali dell'orto**, molti dei quali **presidi Slow Food**.

E che dire poi del ruolo innovativo che i lievitati salati hanno saputo ritagliarsi, rompendo schemi e cioè anticipando, già al momento dell'aperitivo, quella **soffice fetta che profuma di festa** e che riesce così ad accompagnare, in maniera insolita ma convincente, anche altri ingredienti se non addirittura fantasiose ricette di cucina ... Un viaggio, il nostro, ricco di sapori ma soprattutto di spunti, tutti da gustare.

## Pasticceria Crem: panettone alternativo con zafferano, cacio e pere semicandite

Ha le idee ben chiare il **pasticcere Antonio Pianese**, della **pasticceria Crem di Grosseto**, su come debba essere inteso (e goduto) un buon panettone: non solo come fine pasto, ma anche come protagonista della tavola. Il suo **Panettone Alternativo** riunisce la spezia per antonomasia, che è l'elegante **zafferano**, coltivato dall'azienda Maccari in Val d'Orcia, cui ha accostato un formaggio dalla personalità decisa e spiccatissima come il **cacio**, ben contrastato però dalla freschezza delle **pere semicandite**, e dove l'insieme è reso equilibrato da un tocco sapiente di **pepe nero**. Un'autentica esperienza gourmet. **Info:** [www.pasticceriacrem.it](http://www.pasticceriacrem.it)

### Vino in abbinamento

**Umbria dolce bianco Igt, Muffato delle Streghe, 2022, Pomario.** Un vino assai evocativo, dal nome singolare, che ben cattura lo spirito di questo vero e proprio nettare: armonico e ben strutturato con i suoi aromi di miele, spezie, frutti canditi e caramello, dovuti alla presenza della muffa nobile, *Botrytis cinerea*.





## L'angolo del gusto *en rose*

**COMUNICATI STAMPA**

### Pomario annuncia la nascita Grechetto 2024

BY REDAZIONE - 22 DICEMBRE 2025

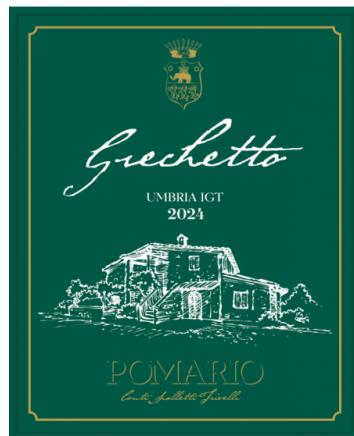
[f](#) [x](#) [p](#) [e-mail](#)

**Pomario** annuncia il lancio sul mercato del Grechetto 2024, un nuovo vino che nasce da un progetto di lungo respiro e da una scelta precisa: valorizzare le varietà autoctone come espressione autentica del territorio.

Le uve di Grechetto provengono dalla Vigna del Ventaglio, un vigneto di 10 anni impiantato con l'obiettivo di produrre, una volta raggiunta la piena maturità, un Grechetto identitario. Il vigneto si trova a 500 metri di altitudine, esposto a pieno sole, su suoli ricchi di scheletro, condizioni ideali per dare vita a un vino teso, luminoso e profondamente territoriale.

L'annata 2024 si è rivelata particolarmente favorevole per il Grechetto, consentendo una maturazione equilibrata che punta su freschezza, precisione aromatica e tensione di beva, senza rinunciare a struttura e profondità.

 *L'angolo del gusto*  
*en rose*



Il vino matura per 12 mesi in botte grande selezionata Mittleberger, botte da bianco con tostatura leggera al vapore, una scelta che accompagna il Grechetto nel tempo preservandone integrità, eleganza e bevibilità.

Con una produzione limitata a 2.500 bottiglie, il Grechetto 2024 si inserisce nella linea delle varietà autoctone Pomario, affiancando il Ciliegiolo, oggi alla sua quarta annata, e confermando la volontà dell'Azienda di valorizzare le 2 uve storiche del territorio attraverso interpretazioni autentiche e coerenti.

L'Azienda agricola Pomario si estende per 230 ettari, di cui 9 a vigneto, e rappresenta oggi una realtà profondamente legata al proprio territorio, con una produzione che unisce sensibilità agricola, ricerca e identità.

Il Grechetto 2024 sarà imbottigliato a fine gennaio e presentato sul mercato in primavera.



**eccoci**  
.online

## POMARIO PRESENTA GRECHETTO 2024

Marco | 19 Dicembre 2025 | MADE IN ITALY | Nessun commento

Pomario annuncia il lancio sul mercato del Grechetto 2024, un nuovo vino che nasce da un progetto di lungo respiro e da una scelta precisa: valorizzare le varietà autoctone come espressione autentica del territorio. Le uve di Grechetto provengono dalla Vigna del Ventaglio, un vigneto di 10 anni impiantato con l'obiettivo di produrre, una volta raggiunta la piena maturità, un Grechetto identitario. Il vigneto si trova a 500 metri di altitudine, esposto a pieno sole, su suoli ricchi di scheletro, condizioni ideali per dare vita a un vino teso, luminoso e profondamente territoriale.

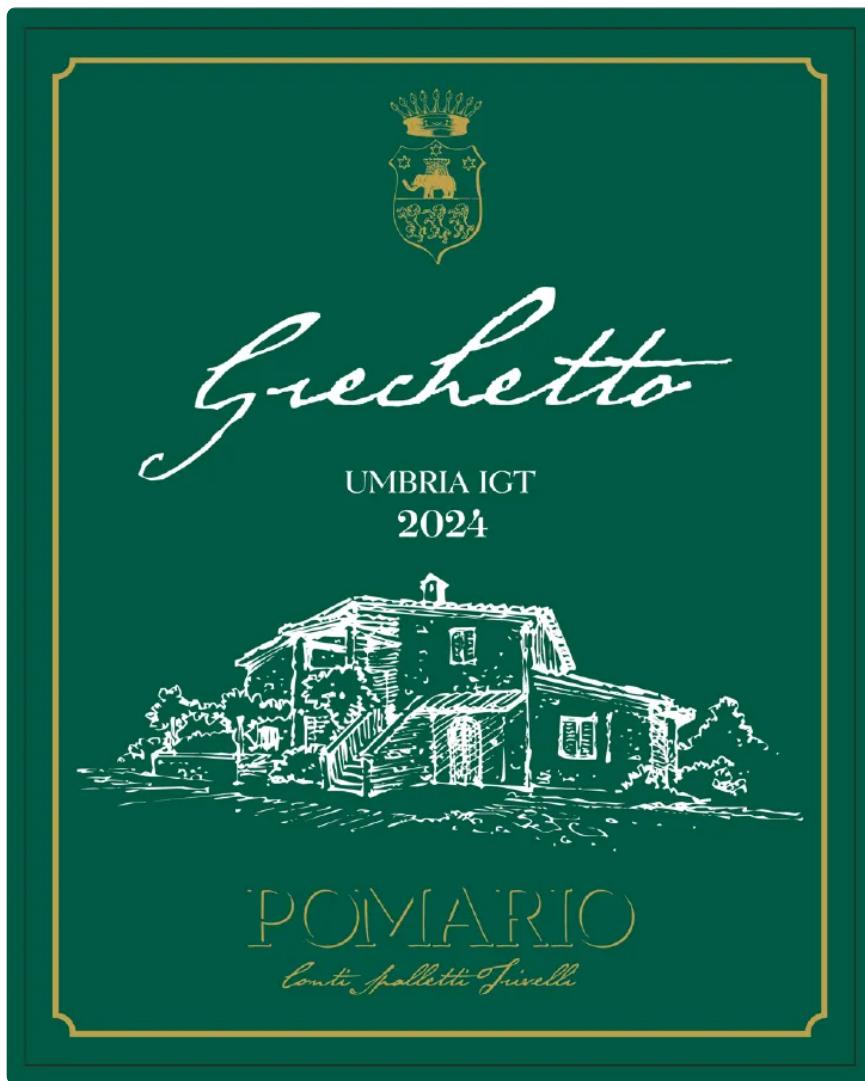
L'annata 2024 si è rivelata particolarmente favorevole per il Grechetto, consentendo una maturazione equilibrata che punta su freschezza, precisione aromatica e tensione di beva, senza rinunciare a struttura e profondità. Il vino matura per 12 mesi in botte grande selezionata Mittleberger, botte da bianco con tostatura leggera al vapore, una scelta che accompagna il Grechetto nel tempo preservandone integrità, eleganza e bevibilità. Con una produzione limitata a 2.500 bottiglie, il Grechetto 2024 si inserisce nella linea delle varietà autoctone Pomario, affiancando il Ciliegiolo, oggi alla sua quarta annata, e confermando la volontà dell'Azienda di valorizzare le uve storiche del territorio attraverso interpretazioni autentiche e coerenti. L'Azienda agricola Pomario si estende per 230 ettari, di cui 9 a vigneto, e rappresenta oggi una realtà profondamente legata al proprio territorio, con una produzione che unisce sensibilità agricola, ricerca e identità. Il Grechetto 2024 sarà imbottigliato a fine gennaio e presentato sul mercato in primavera.



# POMARIO presenta GRECHETTO 2024: l'espressione in purezza di una vigna pensata nel tempo

Pomario annuncia il lancio sul mercato del Grechetto 2024, un nuovo vino che nasce da un progetto di lungo respiro e da una scelta precisa: valorizzare le varietà autoctone come espressione autentica del territorio.

22/12/2025 Categoría: Produttori, Vino



ufficio stampa

# fooday

food & beverage today

Le uve di Grechetto provengono dalla Vigna del Ventaglio, un vigneto di 10 anni impiantato con l'obiettivo di produrre, una volta raggiunta la piena maturità, un Grechetto identitario. Il vigneto si trova a 500 metri di altitudine, esposto a pieno sole, su suoli ricchi di scheletro, condizioni ideali per dare vita a un vino teso, luminoso e profondamente territoriale.

L'annata 2024 si è rivelata particolarmente favorevole per il Grechetto, consentendo una maturazione equilibrata che punta su freschezza, precisione aromatica e tensione di beva, senza rinunciare a struttura e profondità.

Il vino matura per 12 mesi in botte grande selezionata Mittleberger, botte da bianco con tostatura leggera al vapore, una scelta che accompagna il Grechetto nel tempo preservandone integrità, eleganza e bevibilità.

Con una produzione limitata a 2.500 bottiglie, il Grechetto 2024 si inserisce nella linea delle varietà autoctone Pomario, affiancando il Ciliegiolo, oggi alla sua quarta annata, e confermando la volontà dell'Azienda di valorizzare le uve storiche del territorio attraverso interpretazioni autentiche e coerenti.



L'Azienda agricola Pomario si estende per 230 ettari, di cui 9 a vigneto, e rappresenta oggi una realtà profondamente legata al proprio territorio, con una produzione che unisce sensibilità agricola, ricerca e identità.

Il Grechetto 2024 sarà imbottigliato a fine gennaio e presentato sul mercato in primavera.



cittadinapoli

AostaNews.it

[forumItalia]

CORRIEREDIANCONA

CRONACHE DI TRENTO E TRIESTE

IL CORRIERE DI FIRENZE

Gazzetta di Genova

Notiziedì

askanews

LA CITTÀ DI ROMA  
NEWS & ATTUALITÀ

CANALE UNO

ACCADE  
ORA

CRONACHE  
DEL MEZZOGIORNO

CRONACHE DI  
Abruzzo e Molise

CORRIERE DI PALERMO

IL CORRIERE DI BOLOGNA

msn

## Pomario amplia linea degli autoctoni con il “Grechetto 2024”



Milano, 24 dic. (askanews) – La Cantina umbra Pomario annuncia il lancio sul mercato del “Grechetto 2024”, un nuovo vino che nasce da un progetto di lungo periodo che punta a valorizzare le varietà autoctone come espressione autentica del territorio. Il Grechetto entra così nella linea dedicata alle uve storiche dell’Azienda, affiancando il Ciliegiolo, oggi alla sua quarta annata, e rafforzando una visione produttiva costruita nel tempo più che orientata a risposte immediate al mercato. Il “Grechetto 2024” sarà imbottigliato a fine gennaio 2026 e le sue 2.500 bottiglie saranno presentate sul mercato nel corso della prossima primavera.



cittadinapoli

AostaNews.it

[forumItalia]

CORRIEREDIANCONA

CRONACHE DI TRENTO E TRIESTE

IL CORRIERE DI FIRENZE

Gazzetta di Genova

Notiziedì

asknews

LA CITTÀ DI ROMA  
NEWS & ATTUALITÀ

CANALE UNO

ACCADE  
ORA

CRONACHE  
DEL MEZZOGIORNO

CRONACHE DI  
Abruzzo e Molise

CORRIERE DI PALERMO

IL CORRIERE DI BOLOGNA

msn

L'azienda agricola, che adotta un sistema di agricoltura biologica-biodinamica, si trova nel comune di Piegari (Perugia), al confine con la Toscana, tra l'area di Orvieto e il Lago Trasimeno. La proprietà si estende complessivamente per 230 ettari, di cui 9 vitati, ed è collocata a circa 500 metri di altitudine, in un contesto collinare isolato e circondato da boschi. I vigneti sono impiantati su poggii ben esposti, con terreni ricchi di scheletro e a struttura limo-argillosa. Il Grechetto è uno dei vitigni a bacca bianca più rappresentativi dell'Italia centrale e costituisce un riferimento storico per l'enologia umbra, che Pomario ha scelto di interpretare in purezza attraverso le uve di Vigna del Ventaglio in un appezzamento esposto in pieno sole. Secondo l'enologa Mery Ferrara che con l'agronoma Federica De Santis collaborano con la Cantina sin dalle prime vinificazioni nel 2009, l'annata 2024 si è rivelata particolarmente favorevole per il Grechetto, consentendo una maturazione equilibrata. L'andamento stagionale ha permesso di lavorare su freschezza, precisione e tensione di beva, mantenendo allo stesso tempo una solida struttura di base. Caratteristiche che riflettono l'attitudine naturale del vitigno a produrre mosti ricchi di sostanza e dotati di una buona capacità di evoluzione.

Il vino matura per 12 mesi in botte grande selezionata Mittleberger, una botte da bianco con tostatura leggera al vapore. Una scelta tecnica pensata per accompagnare il Grechetto nel tempo senza sovrapporsi alla sua espressione varietale, preservandone equilibrio, integrità e bevibilità.

Il progetto Pomario prende forma a partire dai primi anni Duemila, quando Giangiacomo Spalletti Trivelli e la moglie Susanna d'Inzeo avviano il recupero della Tenuta, riprendendo una tradizione vitivinicola di famiglia risalente alla fine dell'Ottocento. I nonni, Cesare Spalletti Trivelli e Gabriella Rasponi, avevano infatti prodotto in Toscana un Chianti commercializzato fino ai primi anni Settanta. Il progetto Pomario prende forma a partire dai primi anni Duemila, quando Giangiacomo Spalletti Trivelli e la moglie Susanna d'Inzeo avviano il recupero della Tenuta nel comune di Piegari (Perugia), riprendendo una tradizione vitivinicola di famiglia risalente alla fine dell'Ottocento. I nonni, Cesare Spalletti Trivelli e Gabriella Rasponi, avevano infatti prodotto in Toscana un Chianti commercializzato fino ai primi anni Settanta. La produzione complessiva dell'Azienda si attesta oggi intorno alle 30mila bottiglie, con una quota export compresa tra il 15 e il %, destinata principalmente ai mercati di Germania, Belgio, Olanda e Regno Unito.

Accanto all'attività vitivinicola, l'azienda ha sviluppato anche un progetto olivicolo che negli anni ha ottenuto importanti riconoscimenti. Dal 2011 l'olio extravergine è certificato biologico e viene prodotto con un frantoio aziendale che consente la molitura delle olive entro poche ore dalla raccolta.

Red.Alp

**NEWS**

## Azienda Agricola Pomario - In arrivo il Grechetto 2024

di **Susanna Schivardi** pubblicato il 7 Gennaio 2026

Giangiacomo Spalletti Trivelli e Susanna D'Inzeo, titolari dell'Azienda Agricola Pomario in provincia di Perugia, presentano il **Grechetto 2024**, nato da una visione ben precisa, quella di valorizzare i vitigni autoctoni.

**La storia di Pomario.** All'Azienda Agricola **Pomario** si arriva da una sola strada fatta di piccoli sassi bianchi, che si snoda attraverso un folto bosco. Si giunge al casale dalle linee architettoniche integre e dai tagli precisi di pietra; un archetipo di casa rurale, non abitata da decenni, ma pronta a riprendere vita.

**Giangiacomo Spalletti Trivelli** e la moglie **Susanna d'Inzeo** sono giunti a Pomario, nel comune di **Piegaro**, al confine tra Umbria e Toscana, per caso, “evidentemente era destinato a noi” – commenta il titolare. Dopo varie ricerche, orientate nei pressi di Roma, trovano questa proprietà. Immersa nella nebbia tale “che non si vedeva nulla, siamo entrati nel bosco e a un certo punto vediamo una vigna, un olivo e la casa diroccata. L'aspetto ci ha colpito, un silenzio ingombrante. Tornammo a vederla col sole, abbiam comprato immediatamente”. Tra

Toscana e colli Orvietani e il Lago Trasimeno, a 500 metri di altezza, con una proprietà all'oggi di 230 ettari complessivi (anche olivi per un olio *strapremiato*), di cui quasi 10 ettari a vigneto (dai 4 iniziali, nel 2016 ne acquisiscono altri 6 circa).

Il conte Giangiacomo aveva sempre desiderato riprendere la **tradizione familiare** legata al vino, risalente a **fine Ottocento**. Ripercorriamo qualche tappa. **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 noto. Qualcuno ricorderà il Chianti Spalletti, prodotto fino ai primi anni '70.



Tra un passato glorioso e un futuro tutto in salita, i coniugi Spalletti D'Inzeo nel 2004 decidono di acquistare il rudere, ridisegnandolo secondo geometrie adatte al luogo e fornendolo di una cantina. Hanno reimpiantato i vigneti, iniziando le sperimentazioni, grazie alla consulenza di **Federica De Santis**, agronomista, e **Mery Ferrara**, enologa. *“Il posto sembra interessante – disse Mery – proviamo. Ci consigliò di iniziare con una pigiadiraspatrice, ancora funzionante – racconta il conte – due tini di acciaio, una barrique e un tonneau”*.

La prima vinificazione avviene nel **2009** con l'utilizzo di un tonneau di Sangiovese e una barrique di Trebbiano e Malvasia. Quelli che sarebbero diventati **Sariano** e **Arale**.

Sariano è stato protagonista negli anni di svariati premi, tra cui i riconoscimenti di Decanter World Wine Awards, sempre tra il bronzo e l'argento.

#### L'Olio.

Il **2011** è l'anno dell'**olio di Pomario**, che ottiene il certificato **biologico**. Allora le olive venivano portate a fine giornata in un frantoio non lontano. Venne poi acquistato, grazie a visione e lungimiranza della famiglia, un piccolo frantoio che consentiva di frangere le olive entro un paio d'ore dalla raccolta. Da allora tanti i riconoscimenti tra cui le **3 foglie del Gambero Rosso**, e, in ambito internazionale, una medaglia d'argento al **Concorso internazionale di Parigi AVPA**.

#### Gli assaggi.

*“La 2009 è uscita un po' legnosa – ammette il titolare – perché usavamo barrique nuova e tonneau nuovo... ma già era interessante. La 2010 è stata un'ottima annata, soprattutto per Arale. Dietro consiglio, abbiamo mandato Sariano al Decanter di Londra, dove lo hanno*

*assaggiato alla cieca e abbiamo vinto l'argento. Da lì è partito tutto. Abbiamo clonato la vecchia vigna e fatto la nuova, aggiungendo Merlot".*



Come nasce il vino dolce dell'azienda? Tutto merito di Susanna D'Inzeo, che si dichiara semi astemia ma amante dei vini dolci. A Mery, l'enologa, e a Maurizio Castelli, altro enologo di fama nazionale e consulente, chiese se si potesse fare un vino dolce. E così è stato ed è nato il Muffato che a Pomario si chiama *delle Streghe*. **Umbria Bianco Dolce Igt, 2022**, da uve Riesling e Sauvignon, il **Muffato delle Streghe** ha questo nome anche per altri motivi, tra cui le donne che sono state artefici di questo prodotto e anche perché, a detta di Giangiacomo, *"nei dintorni sembra davvero di stare in un luogo abitato da streghe"*. Fatto in varie annate, è nel 2018 che inizia a prendere la *Botrytis* e a diventare quello che è oggi. Armonico e strutturato, ricco di note di miele, frutta candita, albicocca disidratata e caramello. Un sostegno minerale al sorso ne marca l'equilibrio.

I bianchi.



**Arale Umbria Bianco Igt 2024**, ultima annata, Trebbiano 80% e Malvasia 20%, fermenta e affina in barrique. Vino accattivante per la sua freschezza e spiccatà acidità. Toni agrumati e di frutto bianco come susina non matura, buono l'equilibrio con la parte glicerica che emerge timida. Assaggiamo a seguire la **2015**. Le annate qui fanno gioco e Arale con il tempo si affina, si struttura. Un vino di ottima longevità, le note escono fuori con calma, dal floreale all'agrumato, con una tensione al sorso che si protrae su un finale ricco di minerali.

**Novità nel panorama dei bianchi è il Grechetto 2024**, nato dalla volontà di valorizzare gli autoctoni e frutto di uno studio del terreno dove la varietà sembra esprimersi al meglio. “A Pomario il suolo è caratterizzato da molta argilla e scheletro mentre nella **Vigna del Ventaglio** a 500 metri di altitudine e piena esposizione al sole, i terreni sono sassosi e molto asciutti, ottimi per i bianchi. Qui il Grechetto funziona benissimo”. Dopo 12 mesi di botte grande con tostatura

leggera a vapore, il Grechetto verrà imbottigliato a gennaio e presentato in primavera. Ci si aspetta una precisione di aromi e tensione nella beva, senza rinunciare alla struttura.

**I rossi.**

**Sariano, Umbria Rosso Igt, 2020**, da uve Sangiovese, fermenta in acciaio e matura in botti di rovere francese, che donano una certa struttura. La dominante è il frutto maturo, amarene succose e prugne, subentrano le note boschive e cenni scuri di humus. Mantiene un sorso fresco e sapido e il finale persistente ed elegante.



**Ciliegiolo Umbria Rosso Igt 2023**, vino autentico, puro e vibrante. Un'espressione precisa dell'autoctono, in questo territorio incontaminato, dove si esprime al meglio delle sue potenzialità. I frutti sono freschi, lievi le sfumature di sottobosco e terra. Immediato, rustico e di buona acidità.



**Radura, Umbria Rosso Igt 2021, da uve Alicante, Malvasia Nera, Foglia Tonda, Colorino e Sangiovese.** La speziatura apre l'olfattiva, dando il via a un vino di corpo, strutturato, di carattere, come il sorso. Affina in tonneau di secondo passaggio per un anno, e poi va in contenitori di ceramica che ne arrotondano il tannino. Con l'attesa si veste di sentori agrumati, arancia, erbe aromatiche. Si apre con una certa freschezza che sostiene l'assaggio, subentrano aromi terziari, su un finale persistente. Ottimo per l'invecchiamento. Considerato il vero cru dell'azienda, da un vigneto su terreni a 500 metri di natura argillosa.

La famiglia ha puntato fin da subito sull'**enoturismo**, essendo fuori dalle Doc, ha avuto bisogno di diffondere e far girare le etichette in modo alternativo, attirando persone e visitatori “*potevamo farci conoscere attirando turisti e appassionati in cantina e abbiamo puntato subito sugli abbinamenti vino cibo, invitando anche i proprietari delle strutture intorno, per mostrare che cosa avremmo potuto offrire ai clienti*”.

Magnifici i locali per la degustazione, un ambiente arioso e affacciato sulla campagna circostante e sul bosco fitto e incontaminato. Uno di quei posti davvero nascosti ai più, che si stanno scoprendo proprio adesso che alcune regioni iniziano a essere sature di turismo e investimenti. In questo luogo di confine in cui in alcuni momenti della giornata sembra di essere immersi tra sogno e realtà.

**In questo articolo** [Featured](#), [pomario](#)

---

Scritto da

**Susanna Schivardi**

Classe 1976, mi laureo in filologia classica alla Sapienza di Roma. Da sempre appassionata alla storia antica e alle lingue classiche, inizio a scrivere per giornali e testate online fin da molto giovane, occupandomi di costume e spettacoli. Divento prima pubblicista e poi professionista nel 2024, occupandomi di vino dal 2019, quando inizio a curare la rubrica Sulla Strada del Vino insieme al mio collaboratore Massimo Casali. Non ho ancora un blog e scrivo per chi ha voglia di approfondire e capire il vino non solo come consumatore, convinta che questo settore possa aprire scenari e mondi magnifici e inaspettati.

**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, l'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

### SOMMAIRE

- [Notre sélection d'hébergements](#)
- [Bonne tables](#)
- [À faire en Ombrie](#)
- [À glisser dans ses valises](#)

### Notre sélection d'hébergements



### 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.