

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Martedì 28 Maggio 2019 | aggiornato alle 17:12 | 59272 articoli in archivio

[HOME](#) [VINO](#) [AZIENDE e CANTINE](#)

di Guido Gabaldi

I vignaioli orvietani a Milano «Siamo pronti a ripartire»

Pubblicato il 12 Aprile 2019 | 12:09

Le storie del vino devono per forza legarsi a qualcosa di concreto, in aggiunta al vitigno o ai vitigni, per non risultare sradicate e astratte. Se si parla di Orvieto, il riferimento enologico è scontato, quello storico-geografico è la magnifica cittadina umbra legata al celebre Duomo policromo, uno degli esempi più luminosi di gotico italiano.



Volendo passare a volo d'uccello dall'architettura medievale alla storia recentissima, potremmo ad esempio chiederci perché mai l'Orvieto bianco, questo magico blend di uve Procanico, Grechetto ed altre ancora, tipiche dell'Umbria e di Viterbo, abbia avuto il suo momento di mercato migliore negli anni 1970 e 1980, e poi sia velocemente caduto in disgrazia.



Le cinque cantine Orvietane (Cantina Neri, Tenuta di Salviano, Madonna del Latte, Palazzone, Sergio Mottura), presenti a Milano al Ristorante “Tartufotto” di via Cusani per presentare alla stampa sia la vendemmia 2018 che qualche invecchiamento inaspettato, su un punto sono d'accordo: è mancato il lavoro di comunicazione, oltre che di produzione ad alti livelli qualitativi. Quando si cerca di piazzare un vino sul mercato giocando al ribasso, e puntando sulla vendita facile a prezzo stracciato, è fatale che il consumatore si senta tradito e abbandoni il prodotto, il marchio, il territorio e pure la storia: viene travolto tutto, perché ogni acquisto è una promessa che qualcuno deve pur mantenere.

Entrare nei particolari di quanto sia accaduto ha poco senso, più notiziabile è invece la voglia di ripartire espressa dai vignaioli orvietani, in abbinamento alle pietanze del “Tartufotto”: roast beef con cime di rapa, burrata liquida e pomodorini, e tagliolini con crema di Parmigiano, burro tartufato e tartufo Bianchetto fresco.

Piatti non semplici da abbinare, dunque, che potevano però contare su una

selezione di cinque prodotti invecchiati, in un arco di tempo che va dal 2005 fino al 2014, con il compito di mettere in luce le caratteristiche salienti proprie di ogni Orvieto bianco che voglia dirsi tale, e con il giusto orgoglio: la trama salina anzitutto, e poi quella leggera nota erbacea che affiora o si nasconde tra gli altri aromi, ora più presenti ora più sfuggenti, ma che comunque rappresenta un segno di rispondenza alla vocazione del territorio. Gli altri cinque bianchi, stavolta del 2018, offerti in degustazione all'inizio del pasto hanno dato, più o meno tutti, l'impressione di una giovinezza ben spesa, carica di possibilità inesprese ma comunque valida di per sé: non è detto che si debba aspettare per forza qualche anno, prima di accostarsi all'Orvieto, dipende solo da quanta fiducia si ha nelle sue possibilità di evoluzione, nella direzione della complessità; ma pure del bilanciamento tra sensazioni avvolgenti e profonde al palato, e un'ampia gamma di sentori, dagli agrumi fin quasi agli idrocarburi.



A Milano abbiamo assistito a un grande ritorno, dunque, da parte di Cantina Neri, Tenuta di Salviano, Madonna del Latte, Palazzone, Sergio Mottura, aziende

vitivinicole ben decise a scrollarsi di dosso il peso di scelte sbagliate (fatte da altri), per ripartire e promuovere il territorio orvietano e viterbese, ricco di promesse e realtà enologiche che potranno nutrirsi di nuova linfa vitale.

Edizioni Contatto Srl - via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) - P.IVA 02990040160 - Mail & Credits - Sitemap - Policy - © ® - Registrazione Tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc n. 10548

Il portale www.italiaatavola.net è strettamente integrato a tutti i mezzi del network: la rivista mensile per la ristorazione Italia a Tavola, la rivista in versione digitale per un pubblico più vasto, le diverse newsletter Italia a Tavola settimanale rivolte ad un pubblico di esperti ed appassionati, i canali video, il tg pomeridiano (lat Live news) e la presenza su tutti i principali social (Facebook, Twitter, Youtube, Instagram, Flipboard, Pinterest, Telegram e Twitch)