

Dai Baci Perugina alla vigna, la storia e “I vini di Preggio” di Carlo Tabarrini

25 Maggio 2024

di Redazione



PERUGIA – **Carlo Tabarrini** di Cantina Margò, classe 1976, è un produttore umbro che dal 2008 porta avanti il suo progetto di vini artigianali con la conduzione di 2,5 ettari di vigne a regime biologico in località Sant'Enea di Perugia, e da due anni una nuova vigna in affitto di altri due ettari a seicento metri di altezza, a ridosso del suggestivo paese medioevale di Preggio, nell'alta Valle del Tevere, nel comune di Umbertide.

La cantina di Carlo si trova all'interno di uno stabile in località Casenuove, poco distante dalla

fabbrica del cioccolato Perugina, in uno spazio che ricorda la cantina di produzione di Arnot-Roberts a Healdsburg in California.

Carlo ha lavorato per più di venti anni presso la Perugina nel ruolo di capo macchina di prodotto del celebre Bacio. Tramite alcuni amici nel 2003 conosce il vino artigianale e si appassiona al “liquido odoroso” realizzato in questa maniera. Da lì il sogno di realizzare il suo vino, infatti nel 2008 aprirà la partita iva, prenderà in affitto la prima vigna e troverà una cantina che lo ospiterà nei primi anni di prove di produzione prima di arrivare all’attuale. Portando avanti per qualche anno entrambi i lavori.

Nel 2010 come primo vignaiolo umbro entra nell’associazione Vinnatur per poi uscirne nel 2017. Oltre ad essere un produttore di vino, Carlo è un grande appassionato di musica e come si cimenta a provare suoni e battiti con la sua batteria durante le jam session, così mostra il suo approccio alla produzione di vino con sperimentazioni varie di manifattura artigianale.

Dal 2020 ha preso in affitto una nuova vigna di poco più di due ettari nella campagna di Preggio. Carlo racconta di essersi innamorato a prima vista di questa vigna “fortunata” per la disposizione e le caratteristiche pedoclimatiche che la contraddistinguono: presenza di un fitto bosco di faggi, castagni e querce, una fonte naturale di acqua che nutre e drena il terreno, l’altezza a seicento metri, l’intervento continuo del vento, una luce che ammalia e la presenza di sabbia e rocce di diversi tipo.

Oltre all’investimento di duplici macchinari per la lavorazione in campagna, in deposito a Preggio, diversi sono stati i lavori per la sistemazione di queste vigne che tuttora sono in atto: sostituzione dei pali, spollonature, eliminazione delle pietre in eccesso, allungamento dei tralci e innalzamento di venti centimetri dei fili di banchina, così da avere una maturazione “più calma”, e permettere di acquisire fino ad un mese e mezzo in più prima della raccolta, rispetto alla vigna di Sant’Enea, con risultati sicuramente maggiori nella resa del prodotto.

Le vigne di Preggio hanno tra i 15 e 20 anni, esposte a pieno sud, dove il Sangiovese la fa da padrone con tre cloni differenti, altamente selezionati dai precedenti gestori, otto filari di Trebbiano da due cloni – procanico e toscano – otto filari di Malvasia nera che, Carlo confessa, è molto difficile da gestire perché altamente sensibile all’oidio, Grechetto e uva Incrocio Manzoni (Riesling italico e Pinot bianco).

In vigna si trovano erbe spontanee durante tutto l’anno, inclusa la presenza di menta e da inizio settembre di funghi; si compiono solo trattamenti fitosanitari quando necessari, nessun concime, la raccolta è manuale in cassette e durante la raccolta si fa una selezione in vigna

di 3-4 grappoli per pianta.

La vigna di Sangiovese ha un'importante pendenza che sfida la lavorazione e la collina dove si trova è sopra al "Pian di Marte": nome dal quale deriva l'etichetta del vino di questa vigna ricca di roccia di diversi tipi tra le quali il galestro. Si tratta di strati su strati di materiale sedimentario compattato "derivante dal movimento tettonico formatosi durante la nascita del lago Trasimeno, che ha innalzato le terre intorno ed il materiale alluvionale è arrivato alle altezze in cui ci troviamo", racconta Carlo.

Il vino Ripa della Fonte 2020 è Grechetto "di Preggio" 100% che macera un paio di giorni. Al naso note di minerali, gesso, pietra, sasso, lieve miele d'acacia e lievito di pane, "quasi uno spumante fermo", crudo per certi versi, con un'importante freschezza in un corpo esile, leggiadro, scattante che lascia note ferrose sul finale. Un vino che rimane molto "sulle sue" senza concedersi troppo.

Il vino Poggio di Marte 2021 è Sangiovese da tre cloni diversi, dove una parte viene trattenuta per 55 giorni di macerazione sulle bucce ed una parte con i raspi prima di andare in legno, non tostato ma bensì piegato col vapore, per poi tornare in acciaio e bottiglia. Al naso note di terra, humus, sottobosco, mentre in bocca si mostra un vino fresco, lungo, di grande bevibilità, con la presenza di un tannino fine ed eleganza a farla da padrone.

Il titolo "Chiusa Del Sodo" perché si tratta di una vigna recintata in "Via Madonna del Sodo".

In merito all'assemblaggio di uve di altri assaggi di vini, questo è il condivisibile pensiero di Carlo: "Un'uva in purezza rappresenta molto il vitigno, quando non è più in purezza, ma le uve sono dello stesso territorio, tende a rappresentare di più il territorio: come due entità diverse che assorbono la stessa informazione dalla terra, la interpretano in modalità diverse e la riportano raccontando in modo più ampio il territorio". **Barbara D'Agapiti**

LE FOTO













