

Il Gamay del Trasimeno, da un nome “sbagliato” a simbolo di un territorio

28 Ottobre 2024

di **Alfonso Mollo**



CORCIANO – Siamo alle spalle del Lago Trasimeno, in Umbria, nella provincia di Perugia, in un territorio di media collina. Lago di origine tettonica e alluvionale, il più esteso dell'Italia centrale, e il quarto in Italia, il Trasimeno è abitato fin da epoca preistorica, famoso per la celebre vittoria 217 a. C. dei Cartaginesi di Annibale sui Romani, e dove la coltivazione della vite ha una lunga storia, grazie soprattutto al popolo etrusco.

Le dolci colline che lo circondano, con una ridotta superficie pianeggiante, che favorisce l'esposizione della vite ai raggi del sole, e soprattutto le influenze lacustri, che creano una buona diversità di microclima, hanno fatto sì che prendesse vita un terroir che rende l'area

del Trasimeno particolarmente vocata alla coltivazione della vite e dell'olivo.

Inoltre lo stesso Lago si prende il compito di mitigatore delle piante e dei frutti coltivati, quasi a proteggerli.

È in questa zona che nel 1972 nasce la denominazione Trasimeno Doc, con l'approvazione del relativo disciplinare. Un territorio di produzione che comprende per intero i comuni di Castiglione del Lago, Magione, Paciano, Panicale, Passignano sul Trasimeno e Tuoro sul Trasimeno e parte dei comuni di Città della Pieve, Corciano, Perugia e Piegara, e in cui storicamente i vitigni coltivati sono il Trasimeno Gamay e Sangiovese per i rossi, e il Grechetto per i bianchi.

Proprio per valorizzare le produzioni a denominazione d'origine controllata, nel gennaio 1997 nasce il Consorzio Tutela Vini Colli del Trasimeno, che ad oggi riunisce sedici aziende, con l'obiettivo di consentire ai soci di lavorare in sinergia per aumentare e migliorare la produzione.

Inizialmente il simbolo scelto è la stampa di un particolare di una tela del Perugino, che richiama uno scorcio del lago, con il suo affascinante paesaggio. Poi, nel 2017, il Consorzio si rinnova e diventa Trasimeno Consorzio Tutela Vini, e modifica anche la propria immagine, con un nuovo logo che rappresenta il cuore blu del Trasimeno, circondato dalle verdi colline umbre.

Le produzioni rivendicate a Doc, soprattutto negli ultimi anni, si sono concentrate sui principali vitigni, e nel medesimo periodo c'è stata una contrazione progressiva degli internazionali presenti nel territorio dal secondo dopoguerra.

Oggi il Consorzio vive una sorta di fase di rinnovamento, che punta a consolidare le produzioni più "regionali", e soprattutto alla produzione di vini a base Trasimeno Gamay, nella variante rossa e rosata, mirando anche alla revisione del disciplinare della denominazione.

Il Gamay Perugino

Il Gamay Perugino, o del Trasimeno, è un vitigno a bacca nera diffuso in Umbria già dal 1400 d.C., coltivato nella regione del Lago omonimo. Nonostante il nome, non ha una diretta corrispondenza con il Gamay coltivato nel Beaujolais francese.

In realtà, è geneticamente identico e fa parte della famiglia della Grenache in Francia,

Garnacha in Spagna, ed è lo stesso vitigno da cui derivano il Cannonau sardo, la Granaccia ligure, il Tai rosso dei Colli Berici, in provincia di Vicenza, e che oggi troviamo diffuso anche in California come in Sudafrica, in Cile come in Australia.

La sua storia è radicata nella tradizione vinicola dell'Umbria, dove viene coltivato da secoli, e si racconta, tra storia e leggenda, che in questa zona sia arrivato e coltivato grazie alla "spagnola" Eleonora Alarcòn y Mendoza, moglie di Fulvio della Corgna, e grande appassionata del vino derivante da questo vitigno.

La vulgata fa risalire l'introduzione del Gamay proprio al matrimonio fra il duca di Castiglione del Lago Fulvio Della Corgna, ed Eleonora, figlia di Isabella de Mendoza e di Ferdinando Pietro, marchese di Rende, e istruita alla corte del viceré di Napoli Juan Alonso Pimentel de Herrera. Eleonora, continua la storia, avrebbe portato in dote alcune viti direttamente dal suo paese natale al Duca Fulvio come simbolo di buon auspicio.

Col tempo si è adattato alle condizioni climatiche e del suolo uniche del Lago Trasimeno, sviluppando caratteristiche distintive che lo differenziano dagli altri vitigni Grenache coltivati altrove.

L'errore di legarlo al Gamay del Beaujolais molto probabilmente è legato al fatto che, fin dal suo arrivo in quest'area, è stato coltivato con la tecnica ad alberello, di origine francese, anziché con quella a "vite maritata", molto più comune nell'area del Trasimeno.

Ad oggi l'errore continua a persistere, e molto spesso, per selezioni particolari, il Gamay Perugino viene descritto in modo errato.

È un vitigno con una buona resistenza alla siccità e una capacità di adattarsi a vari tipi di suolo, dalle colline sabbiose alle aree più argillose intorno al lago.

Inoltre matura relativamente tardi, il che permette di ottenere uve con un'alta concentrazione di zuccheri e polifenoli, essenziali per la produzione di vini robusti e strutturati.

Dal punto di vista organolettico è caratterizzato da un colore rosso rubino luminoso, di media trasparenza e con sfumature che possono andare dal granato al violaceo fino al blu. Al naso si percepiscono aromi complessi, intensi e fruttati, che spaziano da sentori di frutti a bacca rossa come lampone, amarena e mirtilli fino alle spezie, come il cacao, mentre al palato questi vini sono normalmente corposi, ma con un tannino delicato e una buona acidità che ne favorisce la longevità. Le stesse caratteristiche del terroir, con il suo clima temperato e le

influenze del lago, conferiscono un equilibrio e una freschezza particolari.

Le differenze con il suo omonimo francese sono significative, non solo per l'origine genetica ma anche per le caratteristiche organolettiche nel calice.

Infatti, mentre il vitigno d'oltralpe è famoso per i suoi vini leggeri e fruttati, spesso consumati giovani (anche se è una tendenza che negli ultimi anni si sta modificando), quello nostrano, come visto prima, tende a produrre vini più strutturati e complessi, adatti anche all'invecchiamento. Inoltre, la sua vinificazione può includere tecniche come la macerazione carbonica, comune nel Beaujolais, ma a cui spesso si preferiscono fermentazioni tradizionali per esaltare la complessità aromatica e tannica del vitigno.

Attualmente in Umbria si tratta di una produzione piuttosto limitata, con una superficie coltivata di 30 ettari, e una produzione di circa 45 mila bottiglie, ma si prevede un deciso incremento nei prossimi anni.

Oggi il Consorzio si sta impegnando a difendere e sviluppare sempre più le produzioni con questo vitigno. E lo fa anche con manifestazioni ad hoc, in cui si svolgono incontri, convegni con le autorità locali, produttori e stampa, e dove vi è la possibilità di degustare le varie etichette.

Corciano Castello di Vino

Una di queste manifestazioni è Corciano Castello di Vino, giunta alla sua dodicesima edizione, che si è svolta nell'omonimo borgo dal 4 al 6 ottobre, e che esalta ogni anno le tradizioni vinicole locali e contribuisce al recupero e al restauro delle opere artistiche del piccolo comune.

Patrocinata dallo stesso Consorzio Tutela Vini Doc Colli del Trasimeno, oltre ai vari incontri, ha offerto anche l'opportunità di degustare le nuove annate dei vini del territorio, in particolare quelli a base di Trasimeno Gamay.

A inaugurare la tre giorni umbra il saluto iniziale in Piazza Doni di **Lorenzo Pierotti**, sindaco di Corciano, **Bruno Nucci**, presidente dell'Associazione Corciano Castello di Vino, ed **Emanuele Bizzi**, presidente Consorzio Tutela Vini Doc Colli del Trasimeno.

A seguire, presso la sala del Consiglio del Palazzo Comunale, si è svolta la tavola rotonda "Stati generali del vino in Umbria: territori a confronto".

A partecipare all'incontro, dopo il breve saluto di **Francesco Mangano**, assessore alla

Cultura del Comune di Corciano, insieme a Nucci sono stati **Diego Contini**, agronomo, **Roberto Morroni**, assessore alle Politiche agricole e agroalimentari e alla tutela e valorizzazione ambientale dell'Umbria, e i presidenti dei consorzi umbri **Paolo Bartoloni**, dei Vini Montefalco, **Maria Teresa Severini**, dei Vini di Torgiano, **Lorenzo de Monaco**, presidente Associazione Todi Terra di Vini, **Vincenza Cecci**, presidente Consorzio Tutela Vini di Orvieto, e **Rufo Ruffo**, presidente Consorzio Vini Amelia.

Un incontro interessante, e soprattutto utile, in cui si sono potute sentire le voci delle istituzioni e soprattutto le voci dei territori, nelle figure dei presidenti dei vari consorzi, a riguardo dei temi di attualità sulla denominazione, e in generale sulla situazione della regione umbra, per capire quali sono le volontà, le novità, e dove vuole arrivare questo territorio.

Un territorio che l'anno scorso, nella sessione Best Travel 2023, è stato inserito tra le 30 mete da visitare, l'unica meta italiana. E non tanto per le bellezze religiose o architettoniche, ma per i sentieri enogastronomici. Questo ci parla di una tendenza molto chiara nel mondo, che ricerca questo tipo di bellezze, e il Trasimeno deve farne parte.

“E a questo obiettivo – come detto dall'assessore Morroni – il vino contribuisce in modo particolare, perché forse non c'è prodotto della nostra terra più efficace del vino, quale strumento per raccontare il territorio, per raccontare le diversità del territorio, per raccontare la cultura del territorio. Anche perché ogni vino riflette questa unicità, e credo che il lavoro, lo sforzo fatto in quattro anni dai nostri produttori, ci permetta oggi di dire che il vino in Umbria è un vino di eccellenza, è un vino di grande qualità. Dal nostro canto abbiamo cercato di accompagnare, di sostenere il gruppo in diversi modi, attraverso diverse strategie. Come sapete il sostegno europeo per il settore del vino ha un canale dedicato tramite gli Ocm. L'Umbria ha una dotazione finanziaria intorno ai 5 milioni e mezzo, dotazione finanziaria assegnata ad ogni regione destinati poi a vari fini. Qual è la particolarità dell'Umbria? La particolarità è che c'è una sorta di redistribuzione a livello nazionale che si determina, qualora ci siano regioni che non utilizzano pienamente il plafond, vengono girate ad altre regioni. Questo ci ha permesso di avere oltre un 40% rispetto alla dotazione base, quindi dai 5 milioni e mezzo siamo passati ad utilizzare quasi 8 milioni ogni anno. E questo, essendo un circuito continuativo, permette alle aziende di programmare sui progetti di crescita futura. Altro cambiamento importante introdotto, per le cantine che investono somme al di sopra dei 700 mila euro di possono attingere anche ai banchi di finanziamenti messi a disposizione per gli investimenti dal Psr”.

Sono poi intervenuti gli altri ospiti, che hanno sottolineato come un punto fondamentale delle mission future dei consorzi sarà quello di far conoscere e promuovere il brand in Italia, e nel mondo.

Tra le altre tematiche che sono stati affrontate, la questione della sostenibilità, con l'indicazione ben chiara che il futuro dovrà assolutamente seguire questa via, e altri problemi, come quello sulla siccità e dell'irrigazione, che l'assessore si è ripromesso di affrontare e risolvere prima possibile.

Gli assaggi

Sabato 5 ottobre, al ristorante Il Convento, sono state organizzate due masterclass, riservate alla stampa specializzata, curate dal giornalista e critico enogastronomico **Antonio Paolini**, che hanno permesso di esplorare le diverse espressioni dei Trasimeno Gamay in versione rosso e rosato, cogliendo le differenze di declinazioni stilistiche, potenzialità e prospettive del vitigno.

Dagli assaggi possiamo dire che, ad oggi, la versione rossa sia quella più "pronta" ad affrontare le sfide del mercato attuale, soprattutto dei suoi gusti.

Diverse capacità espressive, grazie soprattutto all'utilizzo del materiale di lavorazione differente, con annate dal 2019 al 2024, hanno rivelato una beva particolare, a volte adatta a una degustazione immediata, altre con un'espressività che necessita di un ulteriore affinamento in bottiglia, per essere apprezzata nella giusta maniera in futuro.

I rosati, soprattutto quelli prodotti in blend di Sangiovese, Ciliegiolo, o Pinot Nero e Merlot, molto probabilmente hanno ancora bisogno di miglioramenti in fase di lavorazione, perché risultano troppo semplici e crudi rispetto a vini simili di altre regioni.

Certamente se non si conoscesse la vera storia del Gamay del Trasimeno, si rimarrebbe sorpresi di trovare nel calice sentori che a molti farebbero esclamare "non sapevo che anche in Umbria si facesse il Cannonau!". E proprio questo deve essere l'obiettivo futuro del Consorzio. Aiutare a dare sempre più riconoscibilità al vitigno, dandogli una sua identità ben definita, e facendolo soprattutto nell'ambito del suo territorio di appartenenza. Un territorio che coniuga natura, tradizioni, arte, e cultura enogastronomica, che non può rimanere legato alla storia di un nome sbagliato.

LE FOTO











