

Todi e il “suo” Grechetto, una storia da raccontare

scritto da Diego Diomedì | 16/03/2021



La cittadina collinare in provincia di Perugia è uno dei simboli della rivalutazione enologica dell’Umbria degli ultimi decenni. Il Grechetto locale esprime, in calice, l’impegno dei vitivinicoltori a migliorare sempre di più la qualità

Negli ultimi anni Todi, oltre a confermarsi una gradevole località turistica dai paesaggi collinari suggestivi e zona eletta per la produzione di ottimo olio d’oliva, è stata al centro del progetto evolucionistico del vino in Umbria conquistando molti consensi con uno dei suoi vitigni autoctoni da cui si ottiene il **Grechetto di Todi DOC**. Un bianco diventato sempre più elegante e fresco e che non ha nulla da invidiare ai “cugini” ottenuti dal Trebbiano nei territori di Montefalco e Spoleto.

Storia e caratteristiche del Grechetto di Todi

Secondo alcuni, le origini del Grechetto risalgono alla dominazione greca nella penisola italiana tra VIII e il VI sec. a.C.. Sembra che, in un primo momento la sua coltivazione riguardasse principalmente le regioni del sud Italia e che gradualmente si sia diffusa nelle regioni centrali tra cui l'Umbria. Del Grechetto parla Plinio il Vecchio in una delle sue più importanti opere dove lo definisce "*Peculiaris est tudernis*" cioè **tipico di Todi**.

Altri studiosi smentiscono, invece, il legame tra Grechetto umbro e la civiltà greca e ritengono che, nonostante il nome ricordi l'antica Grecia in realtà proverrebbe dal Medioevo. In pratica, a differenza di altri vitigni come il Sagrantino, la storia e le origini del Grechetto nel cuore verde d'Italia non possono vantare certezze granitiche.

Questo **vino bianco dal colore giallo paglierino con riflessi dorati** rileva le caratteristiche tipiche dell'ambiente pedoclimatico collinare. Il profumo delicato anticipa un sorso pieno e ricco di personalità, dal secco all'abboccato, con una lieve nota amaricante e fruttata.

Varietà di Grechetto in Umbria: i cloni G109 e G5

Analisi compiute nel corso degli anni hanno evidenziato particolari peculiarità del Grechetto di Todi rispetto allo stesso vitigno coltivato nell'orvietano oppure in Lazio. Nel dettaglio, in Umbria esistono **due cloni di Grechetto**, il G109 o "**Grechetto di Orvieto**" e il G5 o "**Grechetto di Todi**" con caratteristiche molto diverse nelle espressioni in calice, nonostante siano spesso confusi.



La Doc Grechetto di Todi

Il **Grechetto di Todi** rientra nella denominazione Todi DOC dal 2010 mentre in precedenza era

legato alla sottozona dei [Colli Martani DOC](#). Il territorio previsto dal disciplinare comprende, oltre a Todi, anche i comuni di Collazone, Massa Martana e Monte Castello Di Vibio (famoso per ospitare il più piccolo teatro del mondo).

In tutte le varianti di Grechetto di Todi (esiste anche la versione superiore e quella passita), l'uvaggio deve essere almeno per l'**85% Grechetto di Todi** con un 15% di altre varietà a bacca bianca del territorio.

Tra gli altri vini rientranti nella **DOC Todi** e che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione ci sono:

- bianco
- rosso, anche nel tipo superiore
- Sangiovese, anche nel tipo superiore
- Merlot, anche nel tipo superiore.

Produttori di vino di Todi, protagonisti di una rinascita

L'accresciuto successo vitivinicolo di Todi è dovuto all'impegno dei vignaioli locali i quali hanno lavorato sul miglioramento della qualità anche rinunciando a maggiori volumi produttivi. Tra le cantine che meglio hanno interpretato la spinta innovativa meritano una menzione la [Roccafior](#), che abbina alla produzione di vino anche una Spa e la "casa nel vigneto", un vero wine chalet immerso nella natura tra querce e vigneti, per vivere a pieno l'essenza umbra e todina. Da citare anche [Cantina Peppucci](#), con il suo grandissimo **Grechetto Di Todi Superiore DOC "I Rovi"** ma autore anche di altre interessanti etichette come il Petrora, nato nel 2005 e considerato un biglietto da visita per l'azienda.

La zona dell'Umbria che abbiamo approfondito rende ancora più evidente le potenzialità di una regione con un pacchetto enologico da scoprire. Se non avete mai assaggiato uno dei vini di cui abbiamo discusso, correte in enoteca e compratene un paio. Ricordatevi che il Grechetto di Todi, soprattutto nella sua versione Superiore, si sposa benissimo con piatti di carne ma non solo. Non vi resta che stappare.