



## Anteprima Trasimeno 2022: espressività enoica di grande potenzialità

**Prima edizione dell'iniziativa promossa dal Consorzio Trasimeno Doc assieme alla Strada del vino Colli del Trasimeno sul Trasimeno Gamay, Grechetto e i vini rosa del territorio**



Un'immagine di Castiglione del Lago, dove si è svolta l'Anteprima Trasimeno (Foto © Riccardo Isola).

Tra la potenza, complessità e blasone internazionale del **Sangiovese della Toscana** e la tradizione tannica e corposa del **Sagrantino umbro**, nel cuore dell'italica vigna un tenace e fiero, anche se non ancora riconosciuto a dovere, alfiere della territorialità enoica sta facendo capolino. Lo fa rispettoso e quieto, ma determinato a non rimanere in ombra, il **Trasimeno Gamay**.

In questo rigoglioso ombelico patrio, ancora sornione dal punto di vista dell'eco vitivinicolo, affiora e si coltiva un testimone dell'antico amore, prima etrusco, poi romano ora umbro, per il nettare di Bacco. Una Enotria rimasta schiacciata per troppo tempo dai vicini "scomodi" della vigna che oggi, però, non solo alza la testa ma anche soprattutto si identifica con un terroir affascinante come lo specchio vitreo del Trasimeno.

## **Anteprima Trasimeno 2022: un'immersione enoica nel territorio**

L'ottima iniziativa organizzata il 29 e 30 maggio Consorzio Trasimeno Doc assieme alla [Strada del vino Colli del Trasimeno](#) ha permesso di entrare in un'autentica, non banale, sintonia con questa pacata e rilassante protagonista enologica del **Trasimeno Doc**. Un'immersione contemplativa e conoscitiva del vinum di queste terre che ora proviamo a raccontare.



L'evento si è svolto domenica 29 e lunedì 30 maggio (Foto © Riccardo Isola).

## Il territorio della Doc Trasimeno

La **zona di produzione della Doc Trasimeno** 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 Piegaro. L'area è quella attorno al Lago Trasimeno, da cui la Doc prende il nome, in provincia di Perugia.

## I numeri della Doc e il Consorzio di Tutela

Le cantine socie del Consorzio sono oggi quindici: Berioli, Azienda Agraria Carlo e Marco Carini, Castello di Magione, Coldibetto, Duca della Corgna, Il Poggio, La Querciolana, Madrevite, Montemelino, Cantina Nofrini, Podere Marella, Poggio Santa Maria, Pucciarella, Terre del Carpine e Viandante del Cielo.

La presidenza dell'Ente per il triennio 2022/2024 è affidata a **Emanuele Bizzi**, direttore dell'azienda vinicola Pucciarella, affiancato dal vicepresidente **Camillo Angeli**, della cantina Duca della Corgna, e **Nicola Chiucchiurlo**, della cantina Madrevite di Castiglione del Lago, come direttore.

La percentuale di **rappresentatività del Consorzio Trasimeno sfiora il 90%**, per un totale di 270 ettari, 30 ettari sono vitati con Gamay. **Tra il 2016 e il 2020 la produzione media annua di uve**

Doc Trasimeno è stata di **13.000 quintali**. Le bottiglie certificate dal Consorzio negli ultimi tre anni sono circa 990.000.

Le bottiglie rivendicate sono:

- Doc Trasimeno Rosso: 100.000
- Doc Trasimeno Rosso Riserva: 10.000
- Doc Trasimeno Gamay (Trasimeno Gamay in percentuale almeno l'85%): 15.500
- Doc Trasimeno Gamay Riserva (Trasimeno Gamay in percentuale almeno l'85%): 8.800 bottiglie
- Doc Trasimeno Grechetto: 40.000
- Doc Trasimeno Vin Santo: 10.000

Il numero di bottiglie nell'area del Trasimeno prodotte nella tipologia rosato, sia rivendicate a Doc che a Igt, sono circa 30.000.



La masterclass per la stampa specializzata, durante Anteprema Trasimeno (Foto © Ufficio stampa).

## I bianchi: il Trasimeno Grechetto Doc

Ad Anteprema Trasimeno 2022, sono state sette le interpretazioni in bianco per il **Trasimeno Grechetto Doc** che, seppur nelle ovvie differenze stilistiche, sono in primis accomunate da una vivacità di colore che si concretizza in **sorsi di una media struttura** e da un bouquet di profumi e

aromi varietali che virano sul frutto e sul fiore giallo.

Presente e necessaria la sapidità espressa mentre in alcuni casi, secondo noi, sarebbe bene spingere di più sulla freschezza per cercare di renderli un po' più snelli, taglienti di sorso. Quasi tutti gli assaggi appaiono, infatti, come **vini di struttura e alcolici** che si sposano bene con cibi territoriali soprattutto e ovviamente rappresentati dal lago.



Calici dei bianchi degustati durante la masterclass (Foto © Riccardo Isola).

Un alleggerimento della struttura, forse, a noi non dispiacerebbe. Se l'interpretazione del “**Montemellino**” 2021 dell'omonima cantina punta molto sul frutto giallo meno maturo, quella di “**Ascanio**” del 2021 del [Duca della Corgna](#) invece è quello che più si presenta nel suo equilibrio stilistico adottato con frutta, florealità, sapidità e corpo abbastanza armonici.

“**Elvè**” 2020 della cantina [Madrevite](#) sterza molto sulla morbidezza e maturità del frutto, mentre una bella presenza di tropicalità e freschezza di sorso è quella offerta dal “**Vercanto**” 2019 di [Beriole](#). Il “**Poggio La Macchia**” 2019, ancora della cantina Duca della Corgna, infine, spicca per la sua timbrica di ginestra e gocce balsamiche di mediterraneità.

## Degustazione dei rosati Trasimeno

C'è ancora da lavorare. Soprattutto per limare e colmare gap stilistici con le altre blasonate terre a vocazione rosa. La ricerca di un'identità territoriale anche in questa versione, sempre più in

crescita, dovrebbe essere il vero azimut dei produttori. Non significa omologazione stilistica ma su alcune caratteristiche come finezza e chiarezza del sorso, snellezza ed eleganza, e per certi versi un po' più di "complessità", c'è grande spazio di manovra.

Questo non toglie il fatto che le rappresentazioni portate all'assaggio rappresentino una spiccata propensione alla tavola. Sono **vini gastronomici che hanno davanti a loro proiezioni di crescita** mentre quello che forse manca è l'immediatezza di una grammatica condivisa.



I rosati, vini gastronomici con buone proiezioni di crescita (Foto © Riccardo Isola).

Il **"Pucciarella Rosè"** 2020 della [cantina Pucciarella](#) è la voce fuori dal coro, visto che parliamo di un Metodo classico (12 mesi, Pinot noir). Si presenta comunque giovanile, croccante e suadente.

Quello di [Montemellino](#), il **"Ciliegio"**, è invece prodotto da Ciliegiole in purezza in cui predominano freschezza, note agrumate di mandarino e sapidità.

Il **"Rosè di Boldrino"**, presentato con una prova di vasca e un 2020, è figlio di un blend tra Gamay (80%) e Sangiovese (20%). Scarico di colore presenta note agrumate, sapidità e frutto croccante. Per il 2021 bisogna aspettare ancora una maturità e stabilizzazione.

**"Le Cupe"** di [Carini](#) prodotto dal Gamay annata 2021 è forse quello che vira più su note calde con sapidità e frutto. Altro vino carnoso con presenza di note di pompelmo rosa e struttura è il **"Martavello"** 2021 da Gamay del Duca della Corgna.

---

Si cresce leggermente di complessità con “**La bisbetica rosè**” 2021 di Madrevite in cui le note agrumate e di piccolo frutto rosso di sottobosco si affiancano a una bella sapidità e freschezza. Infine c’è “**Es...senza**” 2021 della cantina “[Il Poggio](#)” prodotto da Sangiovese e Pinot noir in parti uguali in cui c’è troppa ridondanza con una struttura piena a discapito della finezza di sorso.

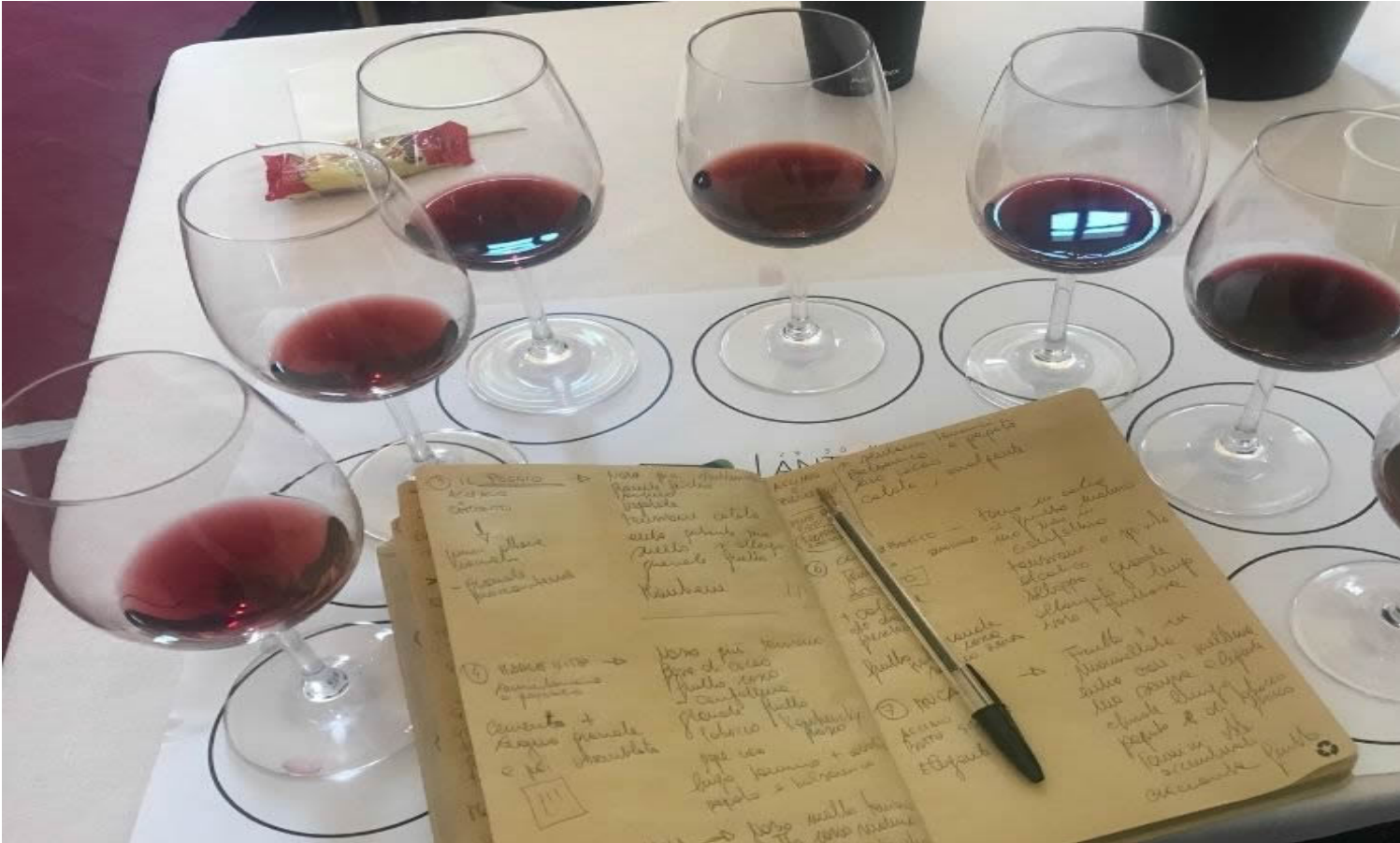
## **Trasimeno Gamay: un vino su cui puntare**

Anteprima Trasimeno 2022 ha reso chiaro che sicuramente è il vino su cui i produttori del Trasimeno devono puntare per diversificarsi ed emergere in modo netto. Sono comunque stati una piacevole sorpresa esprimendo potenzialità che lasciano ben sperare.

Tra gli **aspetti sui quali bisognerebbe puntare** c’è sicuramente un abbassamento della concentrazione, frutto troppo cotto e quindi della terzietà dei sapori per puntare invece sulla croccantezza e sull’immediata, leggera, gentile alcolicità che porta a una facile bevuta e a tannini ancora più addomesticati.

Il **Trasimeno Gamay** fa parte della famiglia della **Grenache**. Per intenderci è lo stesso conosciuto in Sardegna come Cannonau, in Liguria come Granaccia, Alicante nella Toscana del sud e come Tai rosso dei Colli Berici in Veneto.

In Umbria tali interpretazioni nascono da suoli per la stragrande parte composti da argille. Questo, per sua natura, al di là dell’andamento meteo dell’annata, porta ad avere struttura, potenza, frutto e alcool.



Etichette di Trasimeno Gramay (Foto © Riccardo Isola).

## Etichette di Gamay provate all'Anteprima Trasimeno 2022

Il **"Trasimeno Gamay Pucciarella"** dell'omonima cantina, annata 2020, si presenta con una distinta nota di frutta rossa, croccante ma leggermente accaldata. Il solo acciaio fa emergere note varietali quali frutto, susina a polpa rossa, ciliegia. Entra teso e si allarga sul finale con eco balsamico. Molto lungo. Tannini educati (Punteggio 84/100).

Il **"Rosso principe"** della [Cantini Nofrini](#) annata 2020, proviene da una vigna vecchia di circa 25 anni. Un naso pieno e ricco apre le porte a un sorso sapido, balsamico con note di frutta rossa molto marcate ma relativamente fresche. Il vino fa acciaio e vetroresina. Tannini in via di evoluzione. Una contemporanea espressione di un Gamay che farà parlare di sé (Punteggio 85/100).

Il **"Legamè"** della cantina Il Poggio è d'annata 2019, secondo noi la più entusiasmante espressione assaggiata. Croccantezza e finezza di frutto a polpa rossa, si alternano a sentori erbacei e vegetali. Entra potente ma poi fluisce a sorso teso. I tannini sono educati e chiude con una tensione pseudo calorica ma che rimane equilibrata dal balsamico. I tannini sono educati e in via di affinamento. Aver deciso di optare per il cemento è segno di grande attenzione all'evoluzione del gusto in cui la croccantezza sovrasta la sovrastruttura del sorso di legno (Punteggio 88/100).



Etichette in degustazione (Foto © Riccardo Isola).

L' "**Opra**" della Cantina Madrevite è l'altro sorso che ci ha colpito. Anche qui siamo nel 2021 con un affinamento che assieme al cemento abbraccia il legno grande. Osmosi equilibrata, naso che sterza più su un terziario educato di fave di cacao e tabacco fresco, pepatura e balsamicità. Il sorso è pieno ma balsamico, tannini addolciti ma che gioca con il frutto rosso. Bei sorsi (Punteggio 87/100)

Sempre di Madrevite abbiamo provato "**C'Osa**" annata 2019. Un vino fiero, sapido, ricco, di lunga durata e già vicino all'equilibrio tra tannini, sapidità, balsamicità. Un bel prodotto (Punteggio 86/100).

Il "**Comporso**" 2019 de [La Querciolana](#) ci pare forse il più tradizionale. Acciaio e barrique danno un imprinting con molto terziario in cui le note di frutta stracotta e confettura predominano sulle altre. Caldo e avvolgente, con tannini tenuti a guardia. Ha personalità ma forse troppo d'antan (Punteggio 82/100).

Il vino di [Coldibetto](#), l' "**E-trusco**" 2018 spinge l'acceleratore sul frutto maturo ma non in confettura. Grande personalità e quella [nota minerale](#) data da terreni in cui è presente anche una percentuale di calcare. Tannini da tenere controllati (Punteggio 83/100).

Infine c'è il "**Poggio Petroso**" della cantina Duca della Corgna. Un vino del 2018 che esprime il dna della tradizione ma con eleganza. Calibrate le sfumature di confettura che entrano al sorso con snellezza ed eleganza, si allungano e si arrotondano. Tannini forse ancora un po' accentuati.

---

C'è persistenza, lunghezza e finezza (Punteggio 85/100).

Archiviata l'Anteprima Trasimeno 2022 siamo impazienti di valutare le etichette che saranno presentate nell'edizione 2023. Intanto godetevi i vini rossi, bianchi e rosati del Trasimeno magari organizzando una visita ad un territorio molto suggestivo.

**Data di creazione**

04/06/2022

**Autore**

riccardo-isola