



## Cantine Blasi, gusto e sapori lungo i filari di Umbertide

**Dai salumi all'olio passando per il vino: passioni di famiglia e storie straordinarie di una giovane realtà nel cuore verde dell'Umbria**



Vini e salumi, il connubio perfetto nella produzione della famiglia Blasi (Foto © Malinda Sassu).

Un mix di bellezza e cultura dove aleggia il profumo di un mondo agreste dal sapere millenario; terra eletta di emozioni spirituali, di santi e di eremiti, l'**Umbria** è da sempre conosciuta come luogo di accoglienza e benessere ma anche di botteghe artigianali, prodotti agroalimentari di qualità e ottimi vini. Nella regione più verde d'Italia, dove il biologico non è tendenza ma nascita e tradizione, la cultura del vino si assaggia e si racconta, si respira tra i paesaggi dipinti a filari e uliveti: la stessa cornice paesaggistica che circonda il ritratto dei fratelli **Mauro e Anna Blasi**, già famosi produttori di salumi e olio extravergine, nell'**Alta Valle del Tevere**.

Tutto ruota intorno ad una bellissima cantina del 1742, tra vigne e boschi dove pascolano maestosi cavalli da corsa e dove il vino regna sovrano: a pochi passi, il borgo medioevale di **Umbertide** e, tutto intorno, bucoliche campagne che, in un continuo saliscendi, caratterizzano colline e scorci incantevoli. Un lembo di terra all'estremo nord di **Perugia**, benedetto da antiche chiese e dal fiume Tevere che ne ha donato ricchezza e fertilità.



Scorcio della cantina del 1742 con i tini originali dell'epoca (Foto © Malinda Sassu).

## Tra modernità e tradizione, un sorso lungo una storia

Salumi e vino, due mondi che si incontrano, due gusti che si uniscono in un matrimonio d'amore che per le **Cantine Blasi** è anche amore per la terra. In principio fu **Bino Blasi**, detto il Didi, ad avviare la lavorazione di salumi e porchetta, una vera e propria istituzione da queste parti; la produzione di vino è stata affiancata solo in seguito, grazie alla passione del figlio Mauro.

### Storia di Cantine Blasi

Costanza e perseveranza, un lungo percorso di orientamento e infine, nel 1997, l'acquisizione dell'affascinante **cantina settecentesca appartenuta ai nobili Bertanzi**: undici anni di restauro per questo gioiello di architettura conservativa. Volte in pietra e antichi tini di rovere dell'epoca si ergono tra lunghe gallerie e quattro livelli con sistema a caduta, a significare quanto il territorio fosse vocato alla vitivinicoltura già da tempi lontani. Al corpo settecentesco è affiancata la nuova sede di produzione, immersa tra vigneti e uliveti e aperta agli enoturisti nonché ad occasioni pubbliche e private in una elegantissima sala di degustazione.

### La nuova generazione

Negli ultimi anni, si aggiunge in azienda anche il figlio di Anna, **Michele Serafini**, con l'idea in

testa che fare buon vino sia la strada giusta: meno vino sfuso e più qualità, enoturismo a tutto tondo gestito insieme alla sorella **Elisa** e le mani sapienti di mamma Anna in cucina. Occhi protesi al futuro e all'ambiente, Michele sta conducendo l'azienda sulla **strada della certificazione biologica** anche se, da queste parti, come lui stesso afferma, è sempre stato così: il rispetto per la terra e la natura ha in Umbria radici antiche.



I vigneti sulle colline di Umbertide (Foto © Malinda Sassu).

## Selezione vini Blasi, tra qualità ed entusiasmo produttivo

Autoctoni e internazionali si prendono per mano negli attuali **29 ettari spalmati su tre macrozone**, a un'altezza che varia dai 250 ai 500 metri. Terreni diversi e incroci di differenti microclimi che riducono al minimo indispensabile gli interventi in vigna.

Dal **Sangiovese** al **Sagrantino** ma anche **Merlot** e **Syrah** così come **Trebbiano spoletino**, **Grechetto** e **Chardonnay**. Grande selezione e sperimentazione in vigna per testare (e tastare) il territorio e il suo potenziale: in cantina, il lavoro dell'enologo [Maurilio Chioccia](#) ha portato alla creazione di sette etichette.

### Etichette Blasi: Didi, 1742 e Rogaie

Iniziamo con **Didi**, interessante charmat lungo, blend di Trebbiano spoletino e Chardonnay, al quale si affianca il pregiato metodo classico **1742**, interamente prodotto in azienda, Chardonnay e

Trebbiano affinati sui lieviti per almeno trenta mesi.

Interamente in acciaio, originali e piacevolissimi, i tre vini della linea **Rogaie**, dedicata ad uno dei vigneti dell'azienda: un bianco base Chardonnay con aggiunte di Traminer e Sauvignon, succoso e saporito, che parla di entusiasmo produttivo e grandi sorprese nel futuro. Un rosato e il rosso **Rogaie**, suadente Merlot accompagnato alle note fruttate e speziate del Syrah: sorso avvolgente e appagante per un vino dall'animo profondo e sensuale.

### **Mammamia, il passito di Cantine Blasi**

Pochissime le bottiglie del passito **Mammamia**: Malvasia, Sauvignon e Chenin Blanc affinato per dieci lunghi anni in caratello e uno in bottiglia, eleganza pura di fichi e miele, arancia candita e datteri.



Impronta 2018 di Cantine Blasi, etichetta storica dell'azienda (Foto © Malinda Sassu).

### **Impronta, la mano dell'uomo e il lento trascorrere del tempo**

L'etichetta storica dell'azienda, il biglietto da visita delle Cantine Blasi l'ingresso nel mondo variegato e sempre più sorprendente del panorama vitivinicolo regionale. **Impronta** è il fascino legato alle morbide colline umbre dove maturano le uve che danno vita a questo **rosso sorprendente**, per complessità e longevità: il 40% di Sagrantino dona struttura e potenza, mitigata da Merlot e Cabernet Sauvignon, entrambi al 30%.

Un'esperienza di gusto che vede le prime due varietà affinare in botte grande e in barrique il Cabernet, per 24 mesi. Un blend che vede una sosta ulteriore in bottiglia per almeno 18 mesi. Elegante la veste rubino profondo, preludio ad un ventaglio olfattivo suadente e complesso: ribes e frutti di bosco, ciliegia e prugna si alternano ad amarena e rosmarino, pepe, caffè e foglia di tabacco. Sorso lungo e accattivante, con tannini giovani che preannunciano longevità e persistenza balsamica e minerale.

Un vino che si rivela ideale nell'abbinamento a grigliate e carni in umido come cinghiale o selvaggina. Sulla mitica **porchetta del Didi**, è semplicemente perfetto. Un vino che racchiude l'essenza del territorio e la determinazione di produttori schietti e genuini, dall'animo forte e gentile allo stesso tempo, figli di una regione dalla bellezza straordinaria.

#### **Cantine Blasi**

Loc. San Benedetto, Via Case Sparse, 64 – Umbertide (PG)

[Sito web](#) – [Facebook](#) – Instagram

#### **Data di creazione**

13/07/2021

#### **Autore**

malinda-sassu