



Ciliegiolo di Narni, il gusto nascosto dell'Umbria

Tra suggestioni medievali e alta cucina, un vino alla riscoperta della propria identità, grazie al lavoro di produttori orgogliosi delle proprie radici



Ciliegiolo di Narni protagonista della degustazione curata da Carlo Zucchetti e Francesca Mordacchini Alfani (Alfani e Sassu).

È tempo di guardare al futuro per l'**Associazione Produttori Ciliegiolo di Narni** e per il vitigno che riassume in sé tutto il carattere semplice ma raffinato di una regione autentica come l'**Umbria**.

La tenacia e la volontà delle sette aziende riunite sotto la presidenza di **Leonardo Bussoletti** hanno portato lontano e fatto sì che in questi anni il territorio si distinguesse per l'opera di valorizzazione dell'autoctono dall'anima ricca di frutta e ricordi medievali.

Ne è prova la grande degustazione del 10 dicembre, curata da **Carlo Zucchetti** e **Francesca Mordacchini Alfani**, che ha rivelato quanto sia importante non cadere in virtuosismi stilistici e lasciare che il Ciliegiolo riscopra il proprio vero volto. Quello di un **vitigno la cui delicatezza e freschezza conquistano sin da subito** e che, seppur condivida nome e (alcune) caratteristiche con il suo omonimo in Toscana, è solo sulle colline di **Narni** che diventa pura identità di appartenenza.

Territorio e caratteristiche del Ciliegiolo di Narni

I terreni argillosi e calcarei che caratterizzano il sud dell'Umbria sono, infatti, la culla secolare del **Ciliegiolo di Narni** la cui coltivazione, secondo disciplinare, è limitata alla provincia di Terni e dà il nome all'IGT istituita nel 1995 a salvaguardia di un vitigno dall'origine ancora incerta ma di sicuro molto antica.

Se da un lato, infatti, si attestava la sua importazione nell'Ottocento, al seguito dei pellegrini di ritorno dalla Spagna, altre fonti lo danno ora come sicuro progenitore del Sangiovese e quindi, a tutti gli effetti, autoctono del centro Italia. Di certo c'è che **nel suo nome si racconta tutta un'esplosione di frutta rossa**, la ciliegia in particolare e da qui il suo nome, soprattutto, la sua straordinaria morbidezza che lo ha portato nel passato nell'impiego in vini da taglio o per versioni di immediato consumo.

Il Ciliegiolo storicamente coltivato nel territorio fu, invece, vinificato e commercializzato in purezza dalla **Cantina dei Colli Amerini** fin dalla sua fondazione nel 1975 a cui seguirono altre aziende locali, per poi divenire vitigno principale dell'IGT Narni grazie alla sua crescente popolarità sui mercati nazionali e internazionali.



L'Associazione Produttori Ciliegiolo di Narni, un importante lavoro di tutela (Foto © Malinda Sassu).

Sette cantine per la storia e l'identità del Ciliegiolo

Il racconto di un antico vino diventa con l'**Associazione Produttori Ciliegiolo di Narni** l'opera

principale di interpreti importanti del territorio, il lavoro di cantine capaci di valorizzare pienamente la qualità del Ciliegiolo, i cui produttori sono sempre più orientati alla **produzione di etichette di pregio** e al recupero di un legame profondo con il territorio.

Sotto questo aspetto, molti sono i progetti di valorizzazione dell'Associazione nata nel 2014 con l'intento di incentivare la promozione del vitigno e delle sue potenzialità, sia enologiche che culturali, legate alla storia e alla bellezza del territorio che lo ospita. Non più produzione di massa, dunque, ma **viticoltura di qualità con rese contenute** e soprattutto iniziative nate per promuovere il contesto territoriale in cui il Ciliegiolo si identifica e si muove come protagonista principale.

Su queste basi nasce "**Ciliegiolo d'Italia**", il primo evento su scala nazionale dedicato al Ciliegiolo e a quelle regioni in cui è presente. Una vetrina importante che fa da apripista alle innumerevoli iniziative che si sono susseguite nel corso dell'anno, per respirare la storia importante di queste colline e le diverse sfaccettature di un vino moderno e dal lungo potenziale.



L'anima fruttata del Ciliegiolo nella degustazione del 10 dicembre a Narni (Foto © Malinda Sassu).

Il Ciliegiolo sfila in passerella in un evento ricco di etichette

La storica cantina dei **Marchesi Ruffo della Scaletta** è stata il teatro di presentazione alla stampa e agli esperti di settore di cinque aziende e dei loro Ciliegiolo di qualità, oltre che Grechetto, bianchi e rossi provenienti da altre uve.

L'amore per la propria terra fa da sfondo al Ciliegiolo dell'azienda di **Leonardo Bussoletti**, presidente dell'associazione e prima cantina a presentare i propri vini: l'immediatezza di spezie e sottobosco del **Brecciaro 2019** e l'elegante morbidezza del **Ràmici 2018** le etichette che si sono distinte.

La tradizione e la storia di **Ruffo della Scaletta** abbracciano la contemporaneità del **Ciliegiolo annata 2019**, floreale e leggiadro, intrigante e moderno, bellissimo il merlot in purezza **Collemarco 2019**.

La ciliegia tipica del vitigno è il marchio del Ciliegiolo dell'azienda **Sandonna**, annate 2018 e 2019: conquistano il naso elegante e complesso e la lunga persistenza in bocca, davvero una bella cornice per l'autoctono di Narni.

Ben sei, invece, le annate proposte dalla **Tenuta Cavalier Mazzocchi 1919**, con i vini **Spiffero** e **Cento Albe**: profumi intensi di frutta e caffè tostato sono il *leit motiv* di questa passeggiata nel tempo con una 2012 presente in lista.

Chiudono in bellezza, le quattro annate del Ciliegiolo di **Tenuta Fabrucciano**, fascino e identità di terreni diversi e di due belle etichette che contrappongono l'immediatezza dell'acciaio all'eleganza della barrique.



Piccione, datteri e frutto della passione: la proposta gourmet dei Fratelli Serva del ristorante stellato La Trota (Sassu).

Il Ciliegiolo incontra la cucina stellata di Maurizio e Sandro Serva

La versatilità del Ciliegiolo è manifesta anche nei suoi abbinamenti, sia nella versione in acciaio sia in quella in barrique: vino e territorio si fondono nell'incontro con l'affascinante **Rocca di Alborno**, la fortezza del 1367 che ha ospitato i piatti stellati degli **Chef Maurizio e Sandro Serva**, in un susseguirsi di presentazioni raffinate, dove la tecnica è gioia per il palato e per gli occhi.

I due fratelli del ristorante **La Trota** a Rivodutri, in provincia di Rieti, a cui si deve il merito di aver dedicato interamente la loro cucina al pesce d'acqua, non hanno smentito la loro capacità nel manipolare gli ingredienti mantenendo intatta la ricerca dei sapori, tra prodotti locali, storia e tradizione del territorio di Narni. Dalla *bisque di gamberi, finferli ed elicriso* allo stupendo *uovo di carciofo* e la sua esplosione di sapori all'interno di un involucro prezioso, dalla *zucca affumicata al cardamomo con ricotta al caffè* alla piccola *pasticceria di verdure*: una stupenda chiave di lettura gourmet che ha esaltato le caratteristiche dei Ciliegiolo presenti in degustazione. Storie di vino lette da un punto di vista gastronomico, dove la cucina racconta con i sapori di un piatto il gusto di un vino proiettato verso un futuro più che roseo.

Per info: [Associazione Produttori Ciliegiolo di Narni](#)

Data di creazione

20/12/2021

Autore

malinda-sassu