Orvieto DOC, la lettura contemporanea di un grande bianco italiano

Dalle grotte etrusche ai vini low alcohol: la denominazione umbra apre a nuove prospettive, senza rinunciare alla propria identità. Al centro del progetto il lavoro tecnico guidato da Riccardo Cotarella

A **Orvieto** il vino attraversa da sempre la storia della città, scavandone il sottosuolo, definendone il paesaggio. Basta osservare il tufo su cui si adagia la rupe o entrare nelle cavità etrusche che si intrecciano sotto il centro storico, per capire come la viticoltura abbia assunto, nei secoli, una forma quasi geologica.

La **DOC Orvieto**, tra le più riconoscibili del panorama italiano dei bianchi, nasce ufficialmente nel 1971, ma la sua vicenda affonda molto più indietro. Gli Etruschi avevano già trasformato il ventre della collina in un articolato sistema di cantine ante litteram, con livelli sovrapposti per pigiatura, fermentazione e conservazione. Una civiltà che aveva intuito il valore di queste terre molto prima che il nome Orvieto diventasse sinonimo di vino nel resto della penisola.

Da allora il bianco orvietano ha attraversato epoche e corti. È stato il vino dei Papi, ha accompagnato la costruzione del Duomo cittadino, è comparso nei racconti risorgimentali legati a Garibaldi. Ma soprattutto è riuscito a mantenere una continuità rara: quella tra territorio e stile

produttivo.

La pluralità di un territorio complesso

Parlare di **Orvieto DOC** al singolare è quasi riduttivo. La denominazione si estende infatti tra **Umbria** e **Lazio**, coinvolgendo le province di Terni e Viterbo in un mosaico pedologico estremamente articolato, generando vini profondamente differenti tra loro.

Nella parte nord-orientale emergono terreni sabbiosi ricchi di fossili marini, che restituiscono bianchi tesi e sapidi. Le aree argillose donano maggiore struttura e profondità, mentre i suoli vulcanici imprimono tensione acida e tratti minerali quasi sulfurei. Nei terreni alluvionali, invece, il profilo si fa più agile ed elegante.

Anche il patrimonio varietale contribuisce alla complessità del vino. Il disciplinare prevede almeno il **60% di Procanico e Grechetto**, a cui possono aggiungersi varietà storiche locali come Drupeggio, Verdello e Malvasia, oltre ad altri vitigni a bacca bianca autorizzati.

La nuova direzione della DOC

Negli ultimi anni la **DOC Orvieto** ha avviato una riflessione profonda sul proprio futuro. Non un’operazione cosmetica, ma un percorso tecnico e culturale che mira a rinnovare il linguaggio della denominazione mantenendo saldo il legame con il territorio.

Il passaggio più significativo riguarda l’aggiornamento del disciplinare che consente la produzione di Orvieto DOC con **gradazione minima di 10 gradi alcolici**. Una scelta destinata a incidere sul posizionamento della denominazione e sul dialogo con nuove fasce di consumo.

Il Presidente del Consorzio Vini Orvieto Vincenzo Cecci (Foto © Malinda Sassu).

«*La denominazione sta attraversando una fase di cambiamento significativo, puntando su vini a gradazione alcolica più bassa, in linea con le tendenze attuali* – racconta il Presidente del Consorzio Vini Orvieto **Vincenzo Cecci** – *Il mercato va in questa direzione per più ragioni: il gusto del consumatore cambia, e alcuni mercati storicamente strategici per l'Orvieto – come quello inglese – lo richiedono esplicitamente. Abbiamo commercializzato subito il vino e i riscontri positivi ci hanno incoraggiato ad andare avanti: ora sarà il mercato a dirci se abbiamo imboccato la strada giusta*»

Il comitato tecnico scientifico presieduto da Riccardo Cotarella (Foto © Ufficio Stampa).

L’equilibrio sottile dei low alcohol

Determinante, in questo percorso, il lavoro del **Comitato Tecnico Scientifico del Consorzio Vini Orvieto**, presieduto da **Riccardo Cotarella**. L’enologo umbro ha guidato un lavoro di sperimentazione articolato, sviluppato insieme all’Università della Tuscia e ad alcune delle figure tecniche più autorevoli del territorio. L’obiettivo era complesso: ridurre il tenore alcolico senza impoverire il profilo organolettico del vino.

La ricerca ha interessato ogni fase produttiva: scelta dei vigneti, epoca di raccolta, gestione delle fermentazioni, utilizzo di lieviti selezionati e controllo delle temperature. Il risultato sono vini più leggeri nel grado alcolico ma ancora capaci di mantenere acidità, sapidità e riconoscibilità territoriale.
Una direzione che posiziona Orvieto tra le prime denominazioni italiane ad affrontare in maniera strutturata il tema dei low alcohol.

Quattro interpretazioni dell’Orvieto DOC (Foto © Ufficio Stampa).

Quattro interpretazioni della DOC

La recente masterclass organizzata a **Palazzo del Capitano del Popolo**, nel cuore di Orvieto, ha rappresentato la sintesi pubblica di questo lavoro. I vini sono stati degustati in forma anonima: una scelta precisa, utile a concentrare l’attenzione non sul marchio aziendale ma sull’identità collettiva della denominazione.

Orvieto DOC Low Alcohol 2025 – 10% vol.
Il campione low alcohol sorprende per equilibrio e nitidezza aromatica. Al naso emergono fiori bianchi, erbe aromatiche e una traccia mentolata che accompagna profumi di frutto acerbo e agrumi verdi. Il sorso è verticale, agile, attraversato da una salinità continua: un vino che non cerca volume né opulenza ma punta invece sulla precisione, sulla freschezza e sulla facilità di beva, mantenendo una chiara matrice territoriale.

Orvieto Classico Superiore 2025 – 12% vol.
Qui il registro cambia completamente. Il vino acquista profondità e densità aromatica: pesca bianca, pera Williams e fiori gialli si alternano a una componente più ampia e strutturata. La bocca è compatta, sostenuta da una materia importante ma ben gestita. Il finale conserva energia e tensione, mostrando come la tipologia Superiore continui a rappresentare una delle espressioni più solide della DOC.

Orvieto DOC Vecchia Annata 2020 – 13,5% vol.
Il vino che racconta la capacità evolutiva dell'Orvieto. Il tempo ha trasformato il profilo aromatico verso note di frutta tropicale matura, idrocarburo e mandorla amara, senza compromettere la tenuta gustativa. La componente sapida rimane viva e accompagna una progressione ampia, quasi stratificata. Un bianco che conferma quanto questa denominazione sia stata, troppo spesso, semplificata dal mercato.

Orvieto DOC Muffa Nobile 2024 – 11/11,5% vol.
La versione Muffa Nobile rimane uno degli elementi più identitari della denominazione. Le condizioni climatiche di alcune aree sabbiose, interessate da nebbie autunnali e ventilazione pomeridiana, favoriscono lo sviluppo della Botrytis Cinerea. Nel bicchiere il vino conserva eleganza e dinamismo: frutta esotica, banana matura, miele leggero e una dolcezza mai invasiva. Più che sulla concentrazione zuccherina, lavora sull'equilibrio e sulla finezza aromatica.

Una denominazione che torna a interrogarsi

Con oltre **1.800 ettari rivendicati**, più di 4**00 viticoltori coinvolti** e oltre **8 milioni di bottiglie prodotte**, la **DOC Orvieto** resta una delle realtà storiche del vino bianco italiano. Per anni il rischio è stato quello di vivere di rendita sulla notorietà acquisita. Oggi, invece, la denominazione sembra aver scelto una strada diversa: rimettere in discussione sé stessa senza spezzare il legame con la propria storia.

Ed è forse proprio questo il dato più interessante emerso dalla masterclass. Orvieto non sta tentando di inseguire le mode, ma di ridefinire il proprio spazio nel presente. Un lavoro che passa attraverso ricerca, consapevolezza tecnica e capacità di interpretare un territorio che continua a parlare con molte voci diverse.

> «*Nel nostro orizzonte decennale convivono più progetti* – continua il **Presidente Cecci** *– Accanto alla ricerca su vini a gradazione più bassa, stiamo lavorando – insieme al comitato tecnico-scientifico – anche nella direzione opposta: bianchi strutturati per l'invecchiamento, da consumare dopo qualche anno di bottiglia. Il punto di partenza è stato l'Orvieto Classico e il Classico Superiore, i nostri riferimenti storici, durante una verticale di vecchie annate dell'Orvieto. I risultati hanno sorpreso tutti e da lì la domanda: perché non lavorare anche in questa direzione? Non si tratta di cambiare rotta, ma di ampliare le opportunità per le nostre cantine e i nostri produttori*»

Consorzio Vini Orvieto – www.orvietodoc.it

Data di creazione

29/05/2026
Autore
malinda-sassu