

# Lungarotti, il cuore femminile del vino umbro

La storia è fatta di uomini visionari, precursori dei tempi nella loro capacità di vedere oltre. Uno di questi uomini fu Giorgio Lungarotti. Laureato in agraria con tesi in viticoltura, nel 1935 inizia a gestire i vigneti di famiglia. Siamo a Torgiano, provincia di Perugia, Umbria. All'epoca vivevano ancora i contratti a mezzadria, ma Lungarotti dopo la guerra scioglie tutti i vincoli, puntando sulla qualità (il mezzadro che doveva dividere il raccolto, poco poteva occuparsi della qualità, doveva anzi fare quantità). Inizia a reimpiantare i vigneti in modo intensivo, con particolare attenzione alle vigne sulla collina di Brufa, da cui provenivano - e provengono ancora oggi - le uve per il Rubesco. Il vino era stato fino ad allora una delle tante produzioni della tenuta, venduto sui mercati locali prevalentemente sfuso. D'altronde da centinaia d'anni l'areale di Torgiano forniva vino sfuso alle tavole del Perugino. Lungarotti ebbe l'intuizione di farne la produzione principale, di imbottigliarlo e di venderlo fuori dei confini regionali e nazionali. Nel 1962, agli albori della storia del vino in Italia, fonda la sua cantina a Torgiano, un paese nel quale non esisteva nulla, neppure una trattoria. Con la moglie, Maria Grazia Marchetti Lungarotti, capisce che è opportuno dotarsi di strutture di ospitalità per far conoscere il territorio. Nasce Le Tre Vaselle Resort, fra l'altro uno dei primi in Italia a proporre vinoterapia (da pochi mesi è stato chiuso per il rinnovo dei locali, peraltro già bellissimi). Nel 1968 Lungarotti riesce ad ottenere la Doc Torgiano, fra le prime in Italia. Nel 1990 il Torgiano Rosso Riserva è stato il primo vino in Umbria ad ottenere la Docg. Giorgio e Maria Grazia sono persone di cultura raffinata, lei è storica d'arte e archivistica (fu insignita nel 1995 dal presidente della Repubblica del diploma di "Benemerita della cultura e dell'arte" e successivamente, nel 2002, del titolo di "commendatore della Repubblica Italiana"). Nel 1974 (quarantadue anni fa!) istituiscono il MUVIT, il Museo del Vino di Torgiano che viene recensito dal New York Times come il migliore in Italia per la qualità delle sue collezioni artistiche. Scopo è quello di rappresentare la storia del vino come alimento ed elemento culturale, non tanto quello di mettere in luce la storia aziendale. Le collezioni esposte (oltre 3.000 i reperti) ben rappresentano i vari motivi: il ciclo vitivinicolo, il vino nel mondo antico, il vino come alimento e medicamento, il mito dionisiaco e l'interpretazione contemporanea di questo. Dal 1987 è gestito dalla Fondazione Lungarotti ONLUS, importante anello di congiunzione fra il mondo dell'arte e del vino della famiglia. Nel 2000 è stato inaugurato il Museo dell'Olio e dell'Olio (MOO). Giorgio Lungarotti muore improvvisamente nel 1999, ma la successione è già segnata. Teresa Severini, figlia di Maria Grazia Marchetti Lungarotti e del magistrato Luigi Severini, di diciassette anni più vecchia di Chiara Lungarotti, figlia di Giorgio e designata come amministratore unico dal padre, fa da ponte fino al suo arrivo in azienda. Chiara è impegnata negli studi, si laurea in agraria con specializzazione viticoltura, come il padre. Teresa, fra le prime donne enologo in Italia e tra le fondatrici dell'associazione Donne del vino, lavora in azienda dal 1979, poi affiancata dall'enologo Vincenzo Pepe, dell'agronomo Attilio Persia e del consulente



esterno Lorenzo Landi. A Chiara, quarant'anni, attualmente al timone aziendale, chiediamo: cos'è oggi Lungarotti? "Oggi il Gruppo conta 250 ettari vitati tra la Tenuta di Torgiano e quella di Turruta di Montefalco, 2 cantine, 28 etichette esportate in 50 paesi nel mondo e 2,5 milioni di bottiglie prodotte. Numeri che fotografano un patrimonio vinicolo dal fatturato complessivo di 11,8 milioni di euro (2015) e che rendono l'azienda il testimonial ideale per il territorio umbro. Ma se dovessi dire ciò che mi ha guidato sino ad oggi è stato il senso di responsabilità che sento per conservare, proseguire, innovare e sviluppare nel rispetto della tradizione e delle mie radici". È una storia di donne, dopo la spinta iniziale del grande imprenditore Giorgio, sono Maria Grazia, Teresa, Chiara, a portare avanti con costanza e dedizione il buon nome dell'azienda (che attualmente esporta per un 50%). I vigneti di Torgiano (230 ettari, per l'80-90% coltivati a sangiovese) si trovano tutti in posizione collinare, su terreni argilloso-sabbiosi. Le uve utilizzate per la produzione dei rossi riserva e dei bianchi più prestigiosi provengono da vigneti situati ad altitudini comprese fra i 270 e i 300 metri, mentre le uve impiegate per la produzione dei vini giovani e freschi provengono da vigneti situati nella valle del Tevere, ad altitudini comprese fra 170 e 200 metri. Nei vigneti delle cantine Lungarotti si opera nel rispetto della natura e secondo principi eco-compatibili, pur ricorrendo - quando necessario - alle moderne tecnologie di viticoltura. Fra queste, l'interessante sistema di controllo meteorologico fornito da cinque apposite stazioni collocate nei vigneti e che forniscono preziosi dati sulle condizioni locali, consentendo quindi di intervenire opportunamente in accordo alle condizioni meteorologiche, garantendo una migliore gestione agronomica e limitando al minimo gli interventi antiparassitari. In cantina trovano spazio le più innovative tecnologie enologiche e, nonostante siano presenti barrique di rovere, lo stile Lungarotti ha da sempre preferito l'uso della botte grande di rovere francese, in modo particolare per i vini prodotti con uva Sangiovese. La

Lungarotti da oltre quindici anni ha aderito alle misure agroambientali della Comunità Europea, riducendo al minimo i trattamenti in vigna, utilizzando solo concimi organici e grazie a una caldaia a biomasse, produce calore risparmiando quasi cento tonnellate di anidride carbonica. A Turruta, dove ha sede l'altra cantina, sono stati impiantati venti ettari fra sagrantino, sangiovese e merlot, a circa quattrocento metri d'altitudine, e dal 2014 l'azienda segue le pratiche biologiche. Accolti in cantina con il savoir faire di chi pratica ospitalità da decenni (a proposito, se il Tre Vaselle è temporaneamente chiuso per restauro, potete sempre approfittare dell'agriturismo Poggio alle vigne, dieci appartamenti autonomi e due case indipendenti con piscina tra i vigneti del Rubesco) ci prepariamo alla degustazione. Iniziamo con brut metodo classico, affinato sui lieviti per 30 mesi, a base di chardonnay e pinot nero. La prima annata prodotta è stata il 1978 uscita sul mercato nel 1980, quindi ha una lunga storia. Poi passiamo al Torre di Giano 2015 (50% vermentino, 20% Trebbiano, 30% Grechetto) dalle note di fieno, corpo snello e sottile ma lunga persistenza. Il Vigna al Pino 2011 (70% trebbiano e 30% grechetto) è sapido, intenso, abbastanza complesso, con una chiusura leggermente amaro-gnola tipica sul finale. E se il 30% del mosto fiore viene fermentato e maturato in barrique per tre mesi, mentre il restante 70% fermenta in acciaio, possiamo riconoscere al naso le tipiche note di vaniglia ma mai troppo invadenti. L'Aurente 2011 (90% chardonnay e 10% grechetto) presenta note tostate, di vaniglia e di cioccolato bianco, che tradiscono i sei mesi di barrique, ma in bocca è meno opulente che al naso. Si esprime fresco, vibrante con una bella scorrevolezza fino all'amarotico finale. Il profilo olfattivo del Rubesco 2013 (90% sangiovese e 10% colorino) vira su note speziate, di pepe, cannella e un intenso tabacco biondo. Al sorso è fresco, elegante, i tannini sono austeri ma ben integrati. Gode di lunga persistenza. Il Rubesco Vigna Monticchio 2009 (sangiovese 100%) esala dal bicchiere profumi di sottobosco, fungo, cacao, caffè. In bocca è morbido, ben confezionato, piacevole e facilmente avvicinabile. Più complesso il Rubesco Vigna Monticchio '08, dalle note di macchia mediterranea con un leggero tocco boisé. Al sorso possiede forza dinamica e propulsiva, estrema finezza nei tannini soffici, ben modulati. Vivo, raffinato, equilibrato: un gran bel bicchiere da sorseggiare in compagnia davanti al caminetto, nelle serate in cui si raccontano storie di vita che hanno lasciato il segno. Come quella della famiglia Lungarotti.

