

Ciliegiolo, un sorso tira l'altro

Narni, arroccato coreograficamente sulla sommità d'una collina, è un paesino d'inconsueta bellezza medievale, circondato da un paesaggio idilliaco. Qui e nei comuni limitrofi sembra essere presente sin dal Medioevo un vitigno, il Ciliegiolo, che deve il suo nome proprio al profumo della ciliegia.

Eccoci dunque a Narni per la quinta edizione di Ciliegiolo d'Italia. Il format è stato rivisto rispetto alle ultime edizioni: più focus sul Ciliegiolo di Narni, con visite alle aziende, un po' meno sui produttori del resto d'Italia. La degustazione alla cieca prevedeva quarantasei campioni, provenienti da quattro regioni (2 dalla Liguria, 24 dalla Toscana, 2 dal Lazio e 19 dall'Umbria) a confrontarsi tra loro con ben 5 vendemmie diverse, dalla 2014 alla 2018. Niente masterclass, spazio invece ai consueti banchi d'assaggio. Tutto nasce dall'associazione Produttori Ciliegiolo di Narni (fondata nel 2014, attualmente composta da sette soci) che decidono di coinvolgere le varie regioni italiane per promuovere un vitigno ancora poco conosciuto in assoluto, più noto in taglio con altri vitigni. Non che a Narni non esistessero realtà che credevano nel Ciliegiolo, vedi la Cantina Colli Amerini, Ruffo della Scaletta o Zanchi, che sono in questo senso le aziende storiche nel territorio. Ma ci è voluta la spinta propulsiva dell'associazione per cominciare a dar voce a questo vitigno. Son partiti dall'interno, firmando un disciplinare più restrittivo, che prevede per esempio rese più basse, la scelta del Ciliegiolo in purezza (l'IGT Narni prevede un 85% di Ciliegiolo e un 15% di altri vitigni a bacca rossa), l'adozione di norme di lavorazione sia in vigna sia in cantina più rigorose. Poi hanno coinvolto nell'opera di promozione gli altri produttori di Ciliegiolo di Narni e quelli italiani. Virtuoso esempio quello di Bussoletti: Leonardo ha il Ciliegiolo nel cuore, è presidente dell'Associazione Produttori di Ciliegiolo di Narni e oltre ad aver lanciato la manifestazione Ciliegiolo d'Italia per far conoscere questo vitigno, sta svolgendo un lavoro di valorizzazione per il territorio di Narni. A breve terminerà la sua nuova cantina, in parte

già funzionante, studiata in modo attento, a basso impatto ambientale, in linea con il suo approccio biologico e sostenibile già applicato in vigna. Inoltre la sua passione per l'arte l'ha portato ad impegnarsi nel restauro degli affreschi che decorano le lunette del chiostro cinquecentesco del monastero agostiniano di Narni, ripristinando l'antica cantina conventuale, dove riposano le sue vecchie annate.

Ma da dove sbucca questo Ciliegiolo? In realtà poco si sa: le sue origini sono avvolte nel mistero. E così, si va un po' per leggenda e un po' per tentativi. Si raccontava fosse stato portato dalla Spagna da pellegrini di ritorno da Santiago di Compostela (era chiamato anche Ciliegiolo di Spagna) nel corso dell'Ottocento, indagini più recenti tuttavia sembrano avvalorare la tesi che vede nel Ciliegiolo un'uva autoctona del centro Italia, probabilmente derivante da antiche varietà di "vitis vinifera" che hanno dato i natali anche al sangiovese (addirittura con quest'ultimo la parentela è diretta, del tipo genitore-figlio, ma non si è in grado di stabilire quale dei due sia il padre).

Adesso seguimi tra le varie aziende di Narni e dintorni. Partiamo con la Tenuta Cavalier Mazzocchi 1919, dedicata al papà di Maurizio Mazzocchi, il Cavaliere Edoardo scomparso un paio d'anni fa. Maurizio, enologo, si occupa dei 10 ettari (le vigne più vecchie hanno 45 anni), su terreni a medio impasto (alcune zone sono argillose, altre sabbiose) producendo circa 20.000 bottiglie con 5 etichette.

Per vedere Narni dall'alto, da una scenografica terrazza, occorre andare a visitare Ruffo della Scaletta. E' Rufo Ruffo della Scaletta a fare gli onori di casa, enologo, quinta generazione a capo dell'azienda familiare. Dei 650 ettari complessivi, 30 sono vitati. Partiamo poi alla volta di Tenuta Fabrucciano, giovane azienda fondata nel 2010 da Giovanni Posati. Ci riceve Marco Cecchetti, agronomo, che sta diventando socio al 50% dell'azienda di Posati. "A breve - ci comunica - faremo la cantina nuova". Gli ettari sono quattro, a 200 metri d'altezza su terreni argillosi e compatti. Le 30.000

bottiglie prodotte prevedono sette etichette. Di Leonardo Bussoletti abbiamo già parlato e quindi proseguiamo per Giove, al confine con la Tuscia viterbese, dove visitiamo l'azienda Sandonna. "Il nome si riferisce alla località - ci spiega Alessandro Paciacconi, titolare e perito agrario - prende il nome dall'altipiano ad est di Giove. La nostra storia risale al nonno, mastro bottaio, passa per papà Franco che negli anni '80 inizia a piantare vigneti e a produrre vini sfusi. Fino a me, che nel 2006 realizzo la nuova cantina ed inizio ad imbottigliare nel 2007, con la preziosa collaborazione dell'enologo Vincenzo Tommasi". I sei ettari e mezzo di vigne sono fra i 270 e i 290 metri, su un altipiano, zona ventosa e con forte escursione termica. I terreni sono argillosi, non vengono concimati e si pratica il sovescio a file alterne. Dalla salvaguardia di un originario vigneto di ciliegiolo sono nati i nuovi vigneti innestati con tale varietà: notevole il suo Narni Igt Ciliegiolo 2018, identitario ed espressivo, fresco e sapido. E veniamo alle impressioni della degustazione alla cieca. Dagli assaggi è emersa una certa discontinuità nell'interpretare il Ciliegiolo. Sicuramente molto dipende dal terroir, leggasi che in Toscana i vini sono più marcati, più caldi, dal corpo più pieno e rotondo rispetto agli umbri, tendenzialmente più fini e più freschi. In generale la squadra del Ciliegiolo dimostra che si possono produrre dei Ciliegiolo dalla beva tentatrice, di croccante piacevolezza, ma anche di struttura equilibrata per un consumo quotidiano senza grandi pretese, salvo quella di accompagnarsi bene alla tavola. Nel complesso dei 46 vini assaggiati, ci sono particolarmente piaciuti Poggio Pinzo 2017 Ciliegiolo Maremma Toscana di Sassotondo (vinificazione in terracotta) e il San Lorenzo 2015, sempre di Sassotondo; il Ciliegiolo Igt Toscana 2018 di Antonio Camillo; il Ciliegiolo Igt Toscana Poggio Ciliegiolo 2018 di Rascioni & Ceconello; il Maremma Toscana Doc Ciliegiolo Capoccia 2018 dei Vignaioli Morellino di Scansano; il Ciliegiolo Igt Toscana di Fattoria Fibbiano; il Ciliegiolo Igt Umbria 2018 di Fontesecca; il Ciliegiolo di Narni Ràmici 2016 di Leonardo Bussoletti. Ad Maiora, Ciliegiolo!

