LUNGAROTTI

UNA STORIA DI SUCCESSI ENOLOGICI, CHE PROSEGUE DI GENERAZIONE IN GENERAZIONE, NEL SEGNO DI TRADIZIONE, INNOVAZIONE, SOSTENIBILITÀ, ENOTURISMO, ARTE E CULTURA, RACCONTANDO L'UMBRIA E L'ITALIA NEL MONDO

Simbolo dell'eccellenza enologica umbra, Lungarotti ha contribuito a scrivere la storia del vino italiano nel mondo. Una storia cominciata con **Giorgio Lungarotti**, pioniere della moderna enologia italiana che nel dopoguerra ha trasformato l'azienda agricola di Torgiano, piccolo borgo tra Perugia e Assisi, in una cantina di successo. Una storia che continua grazie all'impegno, la passione e la competenza di 3 generazioni della famiglia Lungarotti che oggi insieme portano avanti le attività innovando, senza mai tradire il carattere inconfondibile dei vini iconici dell'azienda, e puntando su una produzione sempre più sostenibile.

Inclusa da Wine Spectator, da oltre 10 anni, tra le migliori cantine d'Italia chiamate a partecipare ad OperaWine, oggi Lungarotti è l'esempio concreto di come la valorizzazione di un territorio non passi solo dalla viticoltura di qualità, ma anche dalla capacità di costruire intorno al vino un circuito virtuoso fondato su ospitalità d'eccezione, tutela e valorizzazione del patrimonio storico e culturale, difesa della biodiversità ed esperienze autentiche a contatto con la natura.

Le origini

Quella di Lungarotti è una lunga storia d'amore per la terra che attraversa molte generazioni. Già un paio di secoli fa la famiglia Lungarotti, produceva vino e olio nella Media Valle del Tevere. Un'attività che negli anni è cresciuta e si è consolidata fino ad arrivare ai primi del '900, quando il padre e lo zio di Giorgio Lungarotti erano ormai rinomati per la qualità del vino prodotto, allora venduto solo localmente, tra cui l'apprezzato Vin Santo.

Nel **1936**, il giovane **Giorgio Lungarotti** si laurea in agraria con una tesi sulle moderne tecniche viticole, dimostrandosi aperto alle innovazioni e prendendo in mano le redini dell'azienda con intraprendenza e visione. Nel **1949** è tra gli espositori della **Mostra dell'uva di Perugia** durante la quale emerge la necessità di modernizzare la viticoltura in Umbria attraverso tre cardini che caratterizzeranno il futuro enologico della regione. Giorgio coglie l'input con decisione intuendo che un salto di qualità avrebbe valorizzato produzione e territorio. Inizia così, nei **primi anni '50**, una fase di sperimentazione che lo porterà ad una coltura specializzata, rimodellando le colline intorno a Torgiano e ricoprendole di vigneti, operando una scelta oculata dei vitigni autoctoni. Seguiranno l'abolizione della mezzadria, la costituzione di una cantina per la trasformazione delle uve e la commercializzazione, **a partire dalla vendemmia 1962**, dei suoi primi vini, "**Rubesco"** e "**Torre di Giano**", che nel **1968** valgono alla zona **uno dei primi riconoscimenti a DOC italiani** (Rosso e Bianco di Torgiano). La vendemmia **1964** segna la prima di produzione del **Rubesco Riserva Vigna Monticchio (Torgiano Rosso Riserva),** considerato oggi tra i migliori rossi italiani.

Fu anche grazie allo spirito energico e illuminato di Giorgio Lungarotti, il quale comprese che le potenzialità della regione dovevano affermarsi con forza collettiva attraverso anche altri interpreti, che nel **1979** fu riconosciuta la **Denominazione d'Origine Controllata** alla zona di Montefalco. Non a caso, nel 2000 la famiglia decise di acquistare in questa area altri 20 ettari da dedicare alla produzione di Sagrantino.

Il capitale umano

Dal **1999**, e cioè dalla scomparsa di Giorgio Lungarotti, l'azienda è guidata dalla figlia **Chiara** (Amministratore Delegato) e da sua sorella **Teresa**, (Responsabile Marketing e Comunicazione), figlia del primo matrimonio di Maria Grazia. Due donne di grande esperienza, intuito e sensibilità che accompagnano questa storica realtà vitivinicola verso nuove sfide.

Laureata in Agraria con specializzazione in Viticoltura, **Chiara** crede profondamente nell'importanza di "*innovare e sviluppare nel rispetto della tradizione e delle proprie radici"*. Imprenditrice energica, ha ereditato dal padre l'amore per la terra e confessa di riconoscerne ad occhi chiusi il profumo e il sapore. Alla preparazione tecnica, affianca i suoi interessi culturali che coltiva con passione, convinta del ruolo fondamentale che la cultura del vino e dell'olio abbiano avuto nello sviluppo della civiltà umbra e italiana.

Laureata in Agraria e specializzata presso l'Istituto d'Enologia dell'Università di Bordeaux, **Teresa** è stata una delle prime donne enologo d'Italia. Ha sempre avuto a cuore l'identificazione tra prodotto, azienda e territorio, e analizzato con grande scrupolo l'evoluzione del consumatore, intercettando i gusti e le preferenze dei nuovi potenziali clienti. Il suo motto è "*conquistare l'attenzione dei giovani per farne dei futuri appassionati di vino consapevoli*", tanto da scrivere un libro per avviarli alla conoscenza e al rispetto di vite e vino. La sua inarrestabile voglia di fare l'ha spinta ad essere tra le socie fondatrici dell'associazione "Le Donne del Vino" che promuove il ruolo femminile nella filiera produttiva enologica.

La terza grande figura femminile della famiglia è **Maria Grazia**, madre di Chiara e Teresa e direttrice della **Fondazione Lungarotti Onlus**. È donna dotata di una non comune vivacità intellettuale, intraprendenza e lungimiranza, unitamente a un segno distintivo di grande finezza: da oltre 50 anni, opera per promuovere la cultura millenaria del vino e dell'olio. Laureata negli anni '50 in Lettere e Storia dell'Arte e appassionata di museografia e museologia, è stata lei a fondare nel **1974,** assieme al marito Giorgio, il **Museo del Vino di Torgiano** (MUVIT), tra i primi e più completi al mondo, e nel 2000 il **Museo dell'Olivo e dell'Olio** (MOO). Nella sua instancabile attività culturale, è stata una delle prime a credere che la viticoltura fosse in grado di generare un indotto legato al turismo specializzato, all'accoglienza e all'ospitalità, confermandosi una pioniera dell'enoturismo in Umbria e in Italia attraverso la realizzazione di un polo turistico ispirato al tema e all'ambiente circostante.

A seguire la parte commerciale sui mercati esteri è il nipote **Francesco**, figlio di Teresa, oggi Export Director del gruppo. Laureato in Giurisprudenza e con un Master in gestione d'Impresa, ha fatto esperienza presso alcune multinazionali per poi tornare in Umbria e dare il suo prezioso contributo nell'azienda di famiglia.

La sorella **Gemma**, invece, laureata in Storia dell'Arte con dottorato di ricerca in Storia dell'Arte contemporanea, affianca la nonna Maria Grazia nella gestione delle attività della Fondazione.

Tradizione, storia, continuità generazionale, amore per la propria terra: sono questi i valori su cui si fonda Lungarotti, un'azienda dove il capitale umano assume un ruolo centrale e imprescindibile. Il team aziendale è composto da persone competenti nei relativi settori che, con dedizione ed entusiasmo, promuovono a vari livelli le attività della tenuta: una vera e propria grande famiglia, a partire dai lavoratori che operano in vigna e in cantina, molti dei quali sono figli o nipoti dei primi operai che, con il fondatore, diedero il via a questa avventura. Un legame forte che si perpetua attraverso le generazioni, coinvolgendo la comunità di Torgiano che, non a caso, ha deciso di intitolare il viale su cui si affaccia la cantina proprio a Giorgio Lungarotti.

Lungarotti oggi

Oggi Lungarotti conta in tutto **250 ettari di vigneti**, dislocati tra la **Tenuta di Torgiano** (230 ha, certificata VIVA dal 2018) e quella di **Montefalco** (20 ha, a conduzione biologica dal 2010) dove si pratica una viticoltura attenta alla sostenibilità e alla biodiversità, oltre che alla valorizzazione dei vitigni autoctoni intervallati da varietà internazionali come Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay e Pinot Grigio, introdotte in Umbria da Giorgio Lungarotti sin dagli anni '60 e '70. Le due cantine producono in tutto **29 etichette,** per un totale di circa 2,5 milioni di bottiglie in media ogni anno, frutto di un attento lavoro di coordinamento tra **l'enologo Vincenzo Pepe** e **l'agronomo Attilio Persia** coadiuvati da **Lorenzo Landi**, enologo consulente della tenuta. Un'offerta ampia e diversificata pensata per incontrare tutti i gusti, dalle espressioni più semplici ai vini più complessi e longevi.

Il mercato interno costituisce il punto di forza dell'azienda che in Italia registra una presenza capillare con un forte radicamento in Umbria, sia nel canale horeca che nelle enoteche.

L'export vale circa il 45% del fatturato e vede Lungarotti presente in più di 50 Paesi nel mondo. Oltre agli Stati Uniti, dove si prediligono Rubesco, Torre di Giano e i premium Rubesco Riserva e Montefalco Sagrantino, Lungarotti già dagli anni '80 ha conquistato altre piazze extra UE come anche Giappone, Messico, Corea e Thailandia. Per quanto riguarda l'Europa, la Germania si conferma il mercato storico dell'azienda. Qui è presente sia nel canale horeca, soprattutto in alcune città di tendenza come Berlino, dove c'è grande interesse per i vitigni autoctoni italiani, sia nel canale moderno (GDO) con vini dedicati come Brezza.
Numeri positivi anche in Canada, Danimarca e soprattutto Svezia, mercato che vede consolidare la presenza del Rubesco nei negozi del Systembolaget, il Monopolio di Stato. Continua il consolidamento in Turchia (canale off trade) e in Olanda (canale horeca). Crescono bene Thailandia - nell'alta ristorazione e nei negozi specializzati - e Australia, dove è forte il canale della ristorazione italiana e internazionale.

La Tenuta di Torgiano
Alle porte di questo borgo umbro, nominato tra i "Borghi più belli d'Italia", nel cuore di una delle zone viticole più piccole del Paese, sorge la cantina Lungarotti di Torgiano che produce un'articolata gamma di vini, tra rossi, bianchi, rosati e bollicine. È qui che nasce il **Rubesco Riserva Vigna Monticchio - Torgiano Rosso Riserva DOCG**, Sangiovese in purezza finito più volte sul podio dei **migliori vini italiani**, e il **Rubesco – Rosso di Torgiano DOC**, a base di Sangiovese e Colorino, profonda espressione dell'Umbria, delle sue colline e della sua gente. Ed è sempre qui che Giorgio Lungarotti, nel 1977, ha creato il **San Giorgio - Umbria Rosso IGT**, il primo "Superumbrian"; in origine a base di Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Canaiolo e dal 2016 uvaggio di Sangiovese e Cabernet Sauvignon in parti uguali.

Ma Torgiano è anche terroir di vini bianchi importanti, come il **Torre di Giano** (Bianco di Torgiano DOC a base di Vermentino, Trebbiano e Grechetto) e la sua versione **"Riserva" Torre di Giano Vigna il Pino**, considerato un antesignano dei vini bianchi italiani affinati in legno. Ad arricchire la gamma dei bianchi più complessi è **Aurente**, Chardonnay di Torgiano DOC, un vino di grande struttura, elegante e profumato, il cui nome richiama la preziosità dell'oro, tanto nel colore quanto nella concentrazione degli aromi.

Tra i vini più moderni e briosi che guardano al futuro, meritano particolare attenzione **L'Um Rosso,** uvaggio di Sangiovese, Merlot e altri vitigni minori, e **L'Um Bianco**, a base di Vermentino e Chardonnay. Etichette che già nel nome (composto dalle lettere iniziali di "L'Umbria") testimoniano il forte legame con la terra di appartenenza. E poi c'è **Brezza**, nelle versioni bianco, rosso e rosato: vini freschi, facili da bere, pensati per un pubblico giovane ma apprezzati da tutti, che evocano, con la rosa dei venti in etichetta, un legame con la nautica quali vini da cambusa. Di indiscussa piacevolezza, sono godibili sempre, specialmente in estate.

La cantina di Torgiano è un luogo magico, un susseguirsi di ambienti di grande suggestione tra cui il prezioso "caveau", orgoglio dell'azienda, dove sono custodite le vecchie annate delle grandi riserve di Rubesco dai primi anni '60 ad oggi. Oltre ai vigneti che si estendono a perdita d'occhio, sulle colline di Torgiano l'azienda vanta anche un **uliveto** di 12 ettari da cui si ricavano due tipologie di olio extra vergine d'oliva biologico: **l'Olio DOP Umbria Colli Martani** e **Cantico**, entrambi frutto di cultivar Frantoio, Leccino e Moraiolo. Due eccellenze che completano l'offerta Lungarotti e che esprimono i profumi e gli aromi dell'Umbria.

La Tenuta di Montefalco
Nata nel **2000**, quando la famiglia Lungarotti decise di acquistare 20 ettari a Montefalco, questa seconda importante realtà dell'universo Lungarotti ha un'anima bio. L'attenzione all'ambiente che già contraddistingue le attività di Torgiano - dove si produce energia rinnovabile dai pannelli fotovoltaici sul tetto della cantina e dagli scarti della potatura invernale - qui si traduce nella scelta di realizzare, a partire dall'annata 2010, **vini biologici certificati dal 2014**. Come **ìlbio - Umbria IGT**, rosso di buona struttura da medio e lungo invecchiamento, il **Montefalco Rosso Riserva DOC**, il **Montefalco Sagrantino DOCG**, il **Sagrantino Passito DOCG** e la **Grappa di Sagrantino Riserva**. Il Sagrantino è un antico vitigno autoctono tra i più ricchi al mondo in polifenoli: una varietà che va "domata" con una corretta pratica viticola perché il vino risulti armonico ed equilibrato come le altre etichette Lungarotti.

La cantina di Montefalco è completamente sotterranea e ciò consente di sfruttare la forza gravità nel processo di riempimento dei tini e di poter contare sul controllo naturale della temperatura. Si tratta della parte ipogea di una villa dalle antiche architetture, circondata dai vigneti, che domina la valle a 360° e ospita, nel grande *Salone delle feste*, eventi e wine wedding.

La sostenibilità: un impegno concreto
Tra i pilastri della filosofia produttiva di Lungarotti c'è da sempre la ricerca della massima qualità, adottando buone pratiche nel rispetto dell'ambiente. Dal 2018, 230 ettari della Tenuta di Torgiano sono, infatti, **certificati VIVA** (programma del Ministero dell'Ambiente, oggi Ministero della Transizione Ecologica, che attesta la sostenibilità della filiera vitivinicola attraverso l'analisi di quattro indicatori: aria, acqua, vigneto e territorio), mentre i 20 ettari della Tenuta di Montefalco sono **coltivati a biologico già dal 2010 e certificati dal 2014.**
Nelle tenute Lungarotti la sostenibilità caratterizza tutto il processo produttivo. A partire dai vigneti dove sono state installate le capannine meteo per analizzare l'andamento climatico, dove si attua il controllo meccanico delle erbe infestanti, una gestione intelligente delle risorse idriche, la concimazione organica e la confusione sessuale. In più Lungarotti ha aderito al progetto Meteowine che introduce metodologie innovative per la previsione e verifica

delle condizioni meteorologiche. Infine, nella primavera del 2018, è stato installato un impianto fotovoltaico sulla copertura degli edifici aziendali di circa 1.320 mq che copre il 40% dei fabbisogni di energia elettrica.

Visite in cantina

Visitare le cantine di Torgiano e Montefalco significa scoprire come nascono i vini Lungarotti che hanno reso l'Umbria famosa nel mondo. Un'esperienza coinvolgente che inizia tra i vigneti e prosegue negli ambienti dove si compie il processo di vinificazione, grazie anche all'ausilio di moderne tecnologie, ma anche all'uso di botti e barriques, per giungere alla zona dove i vini proseguono l'affinamento in bottiglia, fino al "caveau" delle vecchie annate. Un percorso affascinante che conduce il visitatore nel cuore pulsante della cantina, offrendogli l'opportunità unica di comprendere tutte le fasi della produzione e di degustare una selezione di etichette che raccontano la passione, l'impegno e la dedizione della famiglia Lungarotti e di chi opera in vigna e in cantina.

Il vino è cultura

Giorgio Lungarotti, assieme alla moglie Maria Grazia, fu pioniere nel capire che il binomio vino-cultura avrebbe potuto rappresentare la chiave di volta per promuovere il territorio umbro e renderlo ancor più attraente dal punto di vista turistico. Grazie alla lungimiranza, all'impegno e allo spirito visionario di questa coppia illuminata, oggi Torgiano può vantare un paesaggio agricolo curato e preservato, un'architettura urbana filologicamente restaurata e resa funzionale alle esigenze di una moderna accoglienza, e due percorsi museali ormai noti in tutto il mondo, fondati su una ricerca storica, archivistica e museografica di esemplare rigore.

La Fondazione Lungarotti Onlus

Nata nel 1987 per volere dei coniugi Giorgio e Maria Grazia, la Fondazione Lungarotti Onlus è attiva da oltre 35 anni nella promozione della cultura del vino dell'olio e nella tutela del patrimonio artistico e dei "mestieri d'arte" della tradizione umbra. A Torgiano, in particolare, la Fondazione gestisce le attività del Museo del Vino (MUVIT) e del Museo dell'Olivo e dell'Olio (MOO) e cura mostre, eventi e pubblicazioni.

Il Museo del Vino di Torgiano (MUVIT)

Inaugurato a Torgiano nel 1974, il Museo del Vino (MUVIT) nasce per far dialogare vino e arti decorative. Giudicato tra i più interessanti e completi al mondo e definito dal New York Times come *"il migliore in Italia*" per la qualità delle collezioni artistiche, si snoda lungo 20 sale situate all'interno del monumentale Palazzo Graziani-Baglioni, dimora estiva gentilizia del XVII secolo.

In mostra, oltre tremila manufatti esposti secondo criteri museografici rigorosi e scientifici. Reperti archeologici, attrezzi e corredi tecnici per la viticoltura e la vinificazione, contenitori vinari in ceramica di età medievale, rinascimentale, barocca e contemporanea, incisioni e disegni dal XV al XX secolo, testi di viticoltura ed enologia, manufatti d'arte orafa, tessuti ed altre testimonianze documentano l'importanza del vino nell'immaginario collettivo dei popoli che hanno abitato, nel corso dei millenni, il bacino del Mediterraneo e l'Europa continentale. Manufatti dal MUVIT partecipano continuamente a mostre in Italia – hanno rappresentato la storia del vino italiano all'Expo di Milano- e all'Estero, da New York a Shanghai, Tokyo, Osaka, Kyoto, Mosca, Bordeaux.

Il Museo dell'Olivo e dell'Olio (MOO)

Creato da Maria Grazia su desiderio di Giorgio e inaugurato nel 2000, il Museo dell'Olivo e dell'Olio di Torgiano (MOO) rappresenta una naturale evoluzione del MUVIT. Ricavato da un antico molino ad olio e dalle abitazioni medioevali circostanti all'interno delle mura castellane, si articola in undici sale: un percorso affascinante che illustra le caratteristiche botaniche dell'olivo, le cultivar più diffuse in Umbria, le tecniche tradizionali e d'avanguardia di messa a coltura e di estrazione dell'olio, la storia e l'evoluzione delle macchine olearie, ma anche gli usi e le valenze simboliche, propiziatorie e curative attribuite all'oro verde nel corso dei secoli. Particolarmente interessante, la sezione archeologica e quella "Olio come luce", con una vasta collezione di lucerne a olio dall'età classica alla neo-classica.

"Arte e vino sono un connubio che da sempre caratterizza l'identità di Lungarotti – sottolinea Chiara Lungarotti - *a partire dall'impegno della Fondazione nel gestire i Musei di Torgiano, dedicati alla millenaria cultura dell'olio e del vino, fino alle collaborazioni con artisti contemporanei. Una contaminazione che assieme ai nostri vini ci permette di esportare nel mondo anche la storia e la cultura dell'Umbria e del Mediterraneo".*

Simbolo di questa contaminazione è l'opera **Triple Twist dell'artista Beverly Pepper**, americana ma umbra di adozione. Installata nel 2019 in uno spazio esterno della cantina di Torgiano, affinché fosse fruibile a tutti, la scultura è un inno alla vite, alla vita e all'amicizia: un obelisco di marmo di Carrara, alto 7 metri, che svetta in una

triplice torsione proiettata verso il firmamento a spirale per evocare la dualità della vite, sempre protesa verso l'alto ma anche ben radicata nella terra da cui trae energia e linfa vitale. Nei tre volumi si coglie il richiamo alle tre donne della famiglia Lungarotti, autentiche colonne portanti del gruppo che, con un'inarrestabile voglia di fare e con una duttilità tutta femminile, ogni giorno lavorano per conservare, sviluppare e innovare l'azienda nel rispetto della tradizione e delle proprie radici.

L'ospitalità
Oltre ad essere territori vocati all'eccellenza enologica, Torgiano e Montefalco sono due splendidi borghi, meta ideale per soggiorni rigeneranti immersi nella natura generosa dell'Umbria. Proprio sulla collina che da Torgiano va verso Brufa, Lungarotti ha creato un agriturismo tra vigneti e uliveti, per offrire una full immersion nella dimensione rurale e autentica della tenuta, in uno scenario paesaggistico di grande suggestione.
Poggio alle Vigne è un casolare del XVII secolo ristrutturato, composto da 10 appartamenti curati nei minimi dettagli, per soggiorni rilassanti, circondati dai profumi e dai suoni della natura. Per un'esperienza ancora più intima, gli ospiti potranno scegliere **Il Poggiolo**, un romantico nido tra i vigneti ricavato dall'attento recupero di un annesso rurale. Il posto ideale per una vacanza in coppia.

L'offerta esperienziale di Lungarotti si completa con la possibilità di degustare i vini accompagnandoli alle proposte gastronomiche dell'**Enoteca della Cantina** e dell'**Osteria del Museo**, due tappe del gusto che hanno in comune l'intento di valorizzare la cucina del territorio. Situata all'interno della cantina di Torgiano, l'Enoteca della Cantina è un'autentica mecca per gli appassionati di vino: qui si viene per degustare ed acquistare tutta la gamma dei prodotti Lungarotti ma anche per assaggiare le pietanze della migliore tradizione umbra. All'Osteria del Museo, che si trova nel centro di Torgiano a fianco del Museo del Vino, si servono piatti della cucina umbra ma anche internazionali, accompagnati dai vini Lungarotti.

La gamma dei prodotti Lungarotti in pillole

Le RISERVE:
Torre di Giano Vigna il Pino, Rubesco Riserva Vigna Monticchio, Aurente, San Giorgio, Extra Brut Millesimato 60 mesi, Vin Santo, Montefalco Rosso Riserva, Montefalco Sagrantino, Sagrantino Passito.
I CLASSICI:
Torre di Giano, Rubesco, Brut Millesimato, Brut Rosé.
I vini della TRADIZIONE:
Grechetto, Sangiovese, Trespo, Pinot Grigio, Cadetto Bianco, Cadetto Rosso, Falò, Dulcis.
I GIOVANI, i vini che guardano al futuro: L'Um Bianco, L'Um Rosso, Brezza Bianco, Brezza Rosa, Brezza Rosso, ìlbio.
I BIOLOGICI: ìlbio, Montefalco Rosso Riserva, Sagrantino, Sagrantino Passito.
I prodotti GOURMET:
Grappa di Rubesco, Grappa di Sagrantino, Olio Cantico, Olio DOP, Condimento Balsamico d'Uva.

Per maggiori informazioni: www.lungarotti.it
Facebook: Lungarotti
Instagram: lungarottiwine

Ufficio Stampa
ZEDCOMM
Delia Demma
delia@zedcomm.it
Mob. + 39 348 6160446
Michele Marmino
michele@zedcomm.it
Mob. + 39 340 1950357