

Le eccellenze di Torgiano sul piccolo schermo

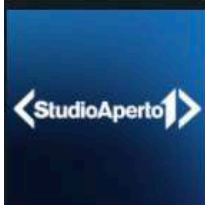
## Il Museo del Vino e il Museo dell'Olio protagonisti su RaiNews24

**Il Museo del Vino** e il Museo dell'Olio e dell'Olio d'oliva della Fondazione Lungarotti di Torgiano sono tra i protagonisti della rubrica "Sorsi e Morsi" dedicata al meglio dell'enogastronomia, in onda su RaiNews24 e da vedere in replica sul canale e in streaming sul sito internet. Si tratta di un focus sull'educazione e sulla millenaria cultura del vino e dell'olio, dove i due musei umbri si dimostrano unici nel

loro genere e apprezzati in tutto il mondo tanto che il New York Times ha definito il Museo del Vino come «il migliore in Italia» per la qualità delle collezioni artistiche. Le due strutture museali di Torgiano diventando così espressione e punto di riferimento nel panorama della cultura museale enogastronomica internazionale. Teresa Severini (responsabile comunicazione e marketing del Gruppo Lungarotti) e Lorenzo

Lepri (operatore museale) illustrato nel corso della rubrica le collezioni d'arte dei musei e sottolineano l'importanza di queste istituzioni sia come divulgatrici di storia e di cultura per i curiosi, gli appassionati e i neofiti, sia come importanti centri didattici frequentati da famiglie e studenti di ogni età. Su RaiNews24 il vino e l'olio d'oliva diventano così eccellenze non solo da degustare ma anche da scoprire.





## Il Museo del vino

9 gen | Italia 1

Il Museo del vino di Torgiano per raccontare 5000 anni di storia del vino.

## Wine Spectator premia Lungarotti: tra le 34 migliori cantine d'Italia

Publicato il 12 Gennaio 2021 | 19:56

La selezione dell'autorevole rivista americana valuta l'azienda di Torgiano (Pg) tra le 34 migliori cantine d'Italia. Lungarotti conta 250 ettari di vigneti, dove si pratica una viticoltura attenta alla sostenibilità e alla biodiversità.

**F**ondata a **Torgiano** (Pg) nel 1936 da **Giorgio Lungarotti** e oggi guidata dalle figlie **Chiara** e **Teresa**, coadiuvate dalla madre **Maria Grazia** e dai nipoti **Francesco** e **Gemma**, è stata inclusa da **Wine Spectator-Operawine 2021** tra le **34 migliori cantine d'Italia** che «producono vini di livello mondiale, sono leader nelle loro regioni e testimoniano la diversità, il patrimonio e l'autenticità che sono i tratti distintivi del vino italiano».



*Rubesco Riserva Vigna Monticchio - Torgiano Rosso Riserva Docg*

Oggi Tenuta Lungarotti conta **250 ettari di vigneti**, dislocati tra la **Tenuta di Torgiano** (230 ettari, certificata Viva-Vino sostenibile dal 2018) e quella di **Montefalco** (20 ettari, 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 qualità internazionali.



Le due cantine producono in tutto **29 etichette**, tra cui il **Rubesco Riserva Vigna Monticchio - Torgiano Rosso Riserva Docg**, nominato più volte tra i migliori vini italiani, e il **Rubesco - Rosso di Torgiano Doc**, profonda espressione dell'Umbria.



*Tenuta Lungarotti conta 250 ettari di vigneti, dislocati tra la Tenuta di Torgiano e quella di Montefalco*

Lungarotti è anche **arte, cultura e ospitalità**. Di rilievo la **Lungarotti Experience**, un percorso che parte dalla visita in cantina per scoprire come nascono i vini e degustarli, magari accompagnati dalle specialità umbre dell'**Enoteca della Cantina** o dell'**Osteria del Museo**, fino alle visite guidate al **Museo del Vino di Torgiano**, definito dal New York Times come "il migliore in Italia" per la qualità delle collezioni artistiche, e al **Museo dell'Olio e dell'Olio**. A completare l'offerta, l'ospitalità presso gli **agriturismi Poggio alle Vigne** e **Il Poggiolo**, dimore ideali per soggiorni immersi nella natura di Torgiano, nel cuore dell'Umbria.

Lungarotti ha recentemente affidato le nuove iniziative e attività di comunicazione all'agenzia **Zed\_Com**, con sedi a Milano e Verona.

Per informazioni: [www.lungarotti.it](http://www.lungarotti.it)



## I migliori 10 vini rossi italiani secondo i giudizi di tutte le guide

di GABRIELE PRINCIPATO

Ogni anno il mensile *Gentleman* pubblica la classifica dei 100 migliori vini rossi italiani comparando i punteggi assegnati alle etichette dalle edizioni 2021 di alcune delle più autorevoli guide enologiche nazionali. Quest'anno la Toscana condivide il podio con l'Umbria, ma è sempre la regione più presente nell'intera lista

### La classifica

Ogni anno il mensile *Gentleman* pubblica **la classifica dei 100 migliori vini rossi italiani** comparando i punteggi assegnati alle etichette dalle edizioni 2021 di **sei fra le più autorevoli guide enologiche d'Italia: *Bibenda*, *Guida Essenziale ai Vini d'Italia*, *Vini d'Italia* del *Gambero Rosso*, *Vitae* dell'Associazione Italiana Sommelier, *I Vini di Veronelli* e l'*Annuario dei migliori vini italiani***. Proponendo così uno screening del lavoro dei degustatori italiani del settore vino. Quest'anno **la Toscana condivide il podio con l'Umbria**, ma è sempre la regione più presente nell'intera lista.



3 / 14



## Torgiano Rosso Rubesco Vigna Monticchio Riserva 2016, Lungarotti

Questo vino umbro è al vertice della classifica insieme al toscano **Bolgheri Sassicaia 2017 di Tenuta San Guido**. Si tratta di un vino elegante e di solida struttura, dal colore rubino e un profumo complesso che ricorda la marasca e la mora, con delicati richiami alla violetta. Possiede note mentolate e un finale speziato. Di grande concentrazione, fruttato e leggermente balsamico, ha tannino morbido e vellutato, con un finale lungo e persistente. Viene realizzato con uve Sangiovese dal vigneto Monticchio, allevate a doppio cordone speronato e vendemmiate in ottobre.

Costo: 29 euro



3 / 14

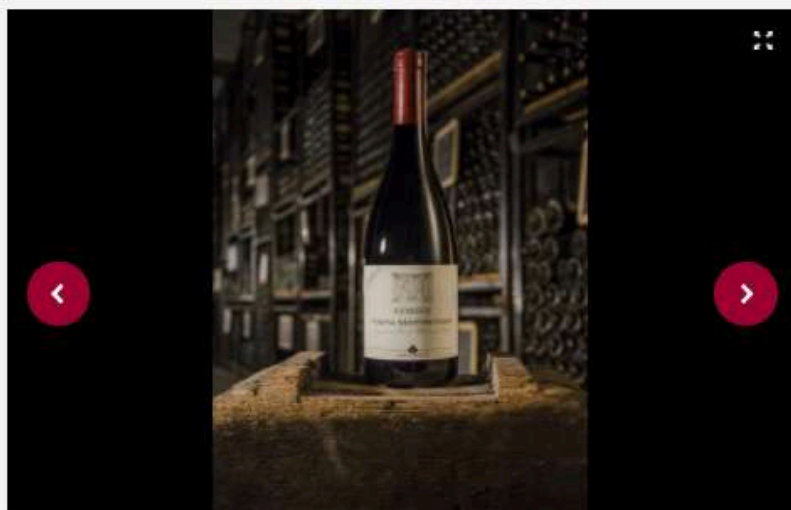


27 FEBBRAIO 2021 | 14:03

## Sassicaia, Rubesco Vigna Monticchio, Solaia, I Sodi di San Niccolò: il top per "Gentleman"

L'incrocio delle guide del mensile "Gentleman" di "Milano Finanza" incorona Tenuta San Guido, Antinori, Lungarotti e Castellare di Castellina

MILANO, 11 FEBBRAIO 2021, ORE 18:53



I migliori vini rossi d'Italia secondo Gentleman

< 2/7 >

Sono un vino toscano e un'etichetta umbra, rispettivamente Bolgheri Sassicaia 2017 (Tenuta San Guido) e Torgiano Rosso Rubesco Vigna Monticchio Riserva 2016 (Lungarotti), le eccellenze tra le eccellenze, ex aequo, nella "Top 100" dei migliori vini rossi italiani, stilata, come da tradizione, dal mensile "Gentleman" del gruppo "Milano Finanza", che incrocia e somma i punteggi di sei delle più importanti guide italiane, Vini d'Italia (Gambero Rosso), I Vini di Veronelli, Bibenda (Fondazione Italiana



Sommelier), Vitae (Associazione Italiana Sommelier), Annuario dei Migliori Vini Italiani (Luca Maroni) e la Guida Essenziale ai Vini d'Italia (Daniele Cernilli). Una classifica che su podio vede altre due grandi eccellenze del vino di Toscana, della Marchesi Antinori e di Castellare di Castellina: il Solaia 2017, prodotto con le più selezionate uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Sangiovese del vigneto Solaia nel cuore del Chianti Classico, ed I Sodi di San Niccolò 2016, orgoglio dell'azienda chiantigiana per aver dimostrato la grandezza del "Sangiovese" in blend con la Malvasia nera e non con vitigni internazionali. Quest'anno, ed è la prima volta che succede, sul podio della classifica ci sono gli stessi tre vini dell'anno precedente con inversione della rispettiva posizione fra il Rubesco Vigna Monticchio e il Solaia.

Al quarto posto l'Es 2018 di Gianfranco Fino, ad evidenziare uno dei fenomeni che caratterizzano l'edizione 2021 della graduatoria e cioè l'ascesa del Primitivo che si ritrova con due etichette nei primi dieci, essendo anche in sesta posizione col Raccontami 2018 di Vespa Vignaioli per Passione. La quinta piazza è suddivisa fra il Monteverro Toscana Rosso 2017 (Monteverro), prodotto nella tenuta che si trova ai piedi del borgo medievale di Capalbio, nella parte più meridionale della Maremma Toscana, e l'Aglianico del Vulture Superiore La Firma 2015, prodotto in Basilicata dalle Cantine del Notaio, di Rionero in Vulture. Non era mai successo che un Aglianico di questa zona arrivasse così in alto e che tra i primi 100 se ne piazzassero altri tre, l'anno scorso non ce n'era neanche uno.

In sesta piazza, oltre al Raccontami 2018, si trova l'Amarone della Valpolicella Classico 2016 di Allegrini. E' il capofila di questa tipologia di vini veneti che vedono quest'anno cinque etichette fra i primi dieci classificati e ben nove in graduatoria. Al settimo posto, a rimarcare la preminenza della Toscana con 31 etichette rispetto alle 12 di Piemonte e Veneto, il Bolgheri Superiore Guado al Tasso 2017 (Tenuta Guado al Tasso, ancora di Antinori), insieme al marchigiano Kupra 2017 (Oasi degli Angeli).

In ottava posizione, oltre agli Amarone di Monte Zovo - Famiglia Cottini e di Pasqua Vigneti e Cantine, la prima etichetta siciliana, l'Etna Rosso Riserva Contrada Zottorinoto 2016 di Cottanera. Ancora tanti ex aequo alla posizione n. 9: dall'Amarone di Tedeschi al Barbera d'Asti Superiore Alfiera 2017 (Marchesi Alfieri), dal Tignanello 2017 (sempre di Antinori) al Maremma Toscana Baffonero di Rocca di Frassinello, al Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare 2017 della griffe marchigiana Velenosi, oltre al primo campano in graduatoria, il Montevetrano 2018 di Montevetrano dell'azienda vinicola di San Cipriano Picentino, nel salernitano. In decima posizione, infine, insieme al Sant'Urbano 2016, il Gattinara Riserva 2015 di Travaglini.

## I VINI DI WINENEWS



### CASCINA BRUCIATA

Doge Barbaresco Rio Sordo

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 11.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: Azienda Agricola Cascina Bruciata

Proprietà: famiglia Abbona

Enologo: Flavio Fenocchio



### LE MACIOCHE

Doge Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: Azienda Agricola Le Macioche

Proprietà: Dominga, Marta ed Enrica

Cotarella

Enologo: Pier Paolo Chiasso



### BENOÎT COCTEAUX

AOC Champagne Brut L'Alliance

Vendemmia: s.a.

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: Champagne Benoît Cocteau

Proprietà: Hélène e Benoît Cocteau

Enologo: Benoît Cocteau



### LUNGAROTTI

Doc Torgiano Chardonnay Aurente

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: Lungarotti Società Agricola

Proprietà: famiglia Lungarotti

Enologo: Vincenzo Pepe, Lorenzo Landi

La storia dell'azienda agricola Cascina Bruciata, nel cuore del Barbaresco, si intreccia con quella di alcune famiglie, fino ad arrivare, nel 2016, nell'orbita di Marchesi di Barolo. I suoi vigneti sono condotti a biologico e soprattutto fanno perno sul Cru Rio Sordo, che deve il nome al corso d'acqua che scorre nel sottosuolo, dalle caratteristiche immediatamente riconoscibili. Si tratta di una collina tra le più alte dell'areale, con altezza tra i 200 e i 300 metri, dove storicamente si producono alcuni dei Barbaresco più classici della denominazione. Il Barbaresco Rio Sordo 2016, maturato in legno piccolo per 24 mesi, profuma di prugna, ciliegia, rosa e spezie, con una nota balsamica sempre in sottofondo. Al palato, il vino è avvolgente e pieno con la verva acida a scandire ritmo e profondità ad un sorso che si congeda con un finale ancora balsamico e speziato. Le "Cantine dei Marchesi di Barolo", 200 anni di storia alle spalle, grazie alla fortuna di poter disporre di "Tenute di vigneti propri situati sopra la collina Cannubi e su altre primarie di Barolo" (come recita un documento del 1914), cominciarono ad imporsi, per diventare protagonista tra i produttori piemontesi. Oggi, la Marchesi di Barolo è realtà significativa dell'areale langarolo ed è condotta dalla famiglia Abbona. 200 sono gli ettari vitati, anche su siti del Roero e del Monferrato, per una produzione di 1.500.000 bottiglie.

Le Macioche, realtà produttiva avviata da Matilde Zecca e Achille Mazzocchi nel 1985, poi passata nelle mani di Riccardo Calari, Stefano Brunetto e Massimo Bronzato è, dal 2017, nell'orbita dei possedimenti di Famiglia Cotarella, l'azienda fondata dai fratelli Renzo e Riccardo Cotarella, guidata oggi dalle figlie di quest'ultimo: Dominga, Marta ed Enrica Cotarella, tre donne che stando d'ando un'impronta giovane e grintosa al brand di famiglia. Gli ettari vitati sono 3, distribuiti su quattro vigneti impiantati negli anni '80 e concentrati nell'areale di Sant'Antimo, quadrante meridionale di Montalcino, un piccolo ma prezioso patrimonio che ha originato Sangiovese ben leggibili e mai banali. Le etichette della cantina, che si trova tra la Fattoria dei Barbi e Podere Salicetti, si sono fatti riconoscere nel corso del tempo per una solida continuità stilistica, costituita da un'inconfondibile levità complessiva, che anche l'ultimo cambio di proprietà sembra non aver scalfito. Il Brunello 2016 sa di ciliegia e violetta, impreziosite da lievi note balsamiche; una certa tridimensionalità che si riscontra poi anche nel sorso, subito sapido, molto fruttato e dolce, che viene in parte stemperato dall'apporto tannico piacevolmente amaro. Quasi a ricordare il miele di corbezzolo, pianta che circonda la tenuta e che dà il nome all'azienda (le macioche in dialetto senese, indicano infatti le radici della pianta).

Hélène e Benoît Cocteau sono Récoltants-Manipulants a Mongenost: coltivano e vinificano dunque la propria uva in un comune all'estremo sud dell'areale di Sèzanne, a sua volta costa meridionale della Côte des Blancs. La particolare posizione geografica fa sì che Mongenost sia il primo villaggio da cui parte la vendemmia. I terreni sono ricchi di gesso puro e pertanto molto indicati per la coltivazione dello Chardonnay (che infatti qui risulta l'uva più coltivata della zona al 94%). I Cocteau possiedono 10 ettari suddivisi fra la Côte de Sèzanne e la Côte des Blancs (dedicate allo Chardonnay), la Côte Barsèquanaise e la Valle della Marne (coltivati a Pinot Nero e Pinot Meunier), eredità delle due famiglie di origine, entrambe da tre generazioni legate alla viticoltura di zona. In vigna si evitano insetticidi e ogni appezzamento viene vinificato in tini separati dove fermentazione alcolica e malolattica avvengono contemporaneamente. Il Brut Alliance, in particolare, vinificato in acciaio, è un blend di tre annate diverse, provenienti dalle vigne di Mongenost per lo Chardonnay e da Verpillières-sur-Ource nell'Aube per il Pinot Nero: giallo dorato con riflessi rosa, profumo di pasticceria, pera e limone candito; il sorso, inizialmente dolce, sviluppa note vegetali e floreali sostenute da una bollicina cremosa e un'anima sapida. Consolazione perfetta per una giornata difficile, possibilmente con un'amica.

L'Aurente è un bianco intenso e strutturato dal profilo ampio e solare. Già dal nome vuol sottolineare il suo carattere prezioso, che si riflette anche nel suo colore giallo dai riflessi dorati. Chardonnay vinificato in barrique, anche nella sua fattura rimanda alla Borgogna. Sulle colline di Torgiano, lo Chardonnay ha condizioni favorevoli. La versione 2017, che è restata a maturare sempre in legno, per sei mesi, per poi essere affinata in bottiglia per 8, possiede aromi generosi e struttura importante. Un'etichetta dedicata a chi ama i bianchi persistenti e longevi, con una decisa impronta gastronomica. Il quadro olfattivo evidenzia profumi di frutta gialla matura e tropicale, burro, miele, con cenali di vaniglia e di erbe officinali a rifinitura. Al palato, il sorso è pieno e ricco con la sapidità protagonista fino ad una chiusura agrumata. Fondata nel 1962 da Giorgio Lungarotti, imprenditore del vino e vero e proprio pioniere per l'enologia tricolore, che s'ispirò una denominazione e poi istituì, negli anni Settanta, il primo museo del vino italiano, oggi conta su 250 ettari di vigneto, comprensivi degli appezzamenti acquisiti nel 1999 a Montefalco, producendo 2.500.000 bottiglie all'anno. Il portafoglio etichette comprende vini più immediati e destinati al largo consumo, accanto a grandi vini da invecchiamento, capaci di stare al pari con i migliori del panorama enologico del Centro Italia.

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE DAL 14 AL 20 FEBBRAIO 2021 | 3

## "Rubesco miglior rosso d'Italia, premio al nostro lavoro"

Chiara Lungarotti commenta il primato della Riserva 2016 del vino di famiglia ex aequo col Sassicaia 2017.  
"Buon auspicio per il rilancio del settore e del Paese"

Articolo / Il Rubesco Riserva è il re dei rossi

f Condividi

🐦 Tweet

✉ Invia tramite email



Chiara Lungarotti

Roma, 15 febbraio 2021 - . "Siamo felici di questo bellissimo traguardo che premia il nostro lavoro e quello di tutti i nostri collaboratori.

Un riconoscimento che ci spinge a guardare con fiducia al futuro nella speranza che possa essere di buon auspicio per una ripartenza del nostro comparto e di tutto il nostro Paese". Lo afferma Chiara Lungarotti, amministratore delegato dell'azienda di famiglia - commentando la notizia che il Rubesco riserva vigna Monticchio 2016 di Lungarotti guida la classifica 2021 dei 100 migliori rossi italiani stilata dal mensile Gentleman.

Il vino di punta della cantina umbra è risultato il migliore vino rosso italiano - ex aequo con il Bolgheri Sassicaia 2017 di Tenuta San Guido - incrociando e sommando i punteggi delle sei guide italiane: Vini d'Italia (Gambero Rosso), I vini di Veronelli, Bibenda (Fondazione italiana sommelier), Vitae (Associazione italiana sommelier), Annuario dei migliori vini italiani (Luca Maroni) e la Guida essenziale ai vini d'Italia (Daniele Cernilli).



Un risultato importante per l'etichetta umbra, che ha scritto la storia di Lungarotti e dell'enologia italiana diventando **uno dei rossi più conosciuti e apprezzati nel mondo**. La prima vendemmia del Rubesco Riserva Vigna Monticchio (Torgiano Rosso Riserva Docg) risale al **1964** quando Giorgio Lungarotti, fondatore dell'azienda e pioniere della moderna enologia italiana, capì che dalla vigna Monticchio, sulle **colline di Torgiano**, grazie anche a una perfetta esposizione, si ottenevano uve **Sangiovese straordinarie**. Innovativo per i tempi, già dalla prima annata, quel Sangiovese in purezza si fa subito notare per la sua personalità netta. Il colore è rubino brillante e i caratteri sono quelli tipici della gente dell'Umbria, **riservata ma generosa**. Un vino di grande struttura, adatto a un lungo invecchiamento, che sfodera un equilibrio unico tra potenza ed eleganza e che viene prodotto solo nelle migliori annate.

Battezzato così da **Maria Grazia Marchetti**, moglie di Giorgio Lungarotti, il nome **Rubesco** deriva dal verbo latino *rubescere*, arrossire (di gioia) e sull'etichetta mostra un particolare della **Fontana Maggiore di Perugia** che raffigura la vendemmia. "Il Rubesco riserva vigna Monticchio è sinonimo di Lungarotti - afferma Chiara Lungarotti - negli anni '60 fu innovativo: una creatura di mio padre che ne rispecchiava la personalità. I vini, infatti, sono espressione di un territorio ma anche di chi li produce, per cui, pur mantenendo la sua identità, anche il Rubesco riserva vigna Monticchio ha vissuto un'evoluzione. Dal 2005 ha preso a riflettere l'impronta della nuova generazione della famiglia Lungarotti e il risultato appena ottenuto ci conferma che stiamo procedendo nella giusta direzione".



UMBRIA

## Rubesco Lungarotti miglior rosso italiano 2021

12 feb 2021 - 17:45



(ANSA) - PERUGIA, 12 FEB - E' il Rubesco Riserva Vigna Monticchio 2016 di Lungarotti a guidare la classifica 2021 dei 100 migliori rossi italiani stilata dal mensile Gentleman.

Il vino di punta della cantina umbra è risultato il migliore vino rosso italiano - ex aequo con il Bolgheri Sassicaia 2017 di Tenuta San Guido - incrociando e sommando i punteggi delle sei guide italiane: Vini d'Italia (Gambero Rosso), I vini di Veronelli, Bibenda (Fondazione italiana sommelier), Vitae (Associazione italiana sommelier), Annuario dei migliori vini italiani (Luca Maroni) e la Guida essenziale ai vini d'Italia (Daniele Cernilli).

"Siamo felici di questo bellissimo traguardo - afferma in una nota Chiara Lungarotti, amministratore delegato dell'azienda di famiglia - che premia il nostro lavoro e quello di tutti i nostri collaboratori. Un riconoscimento che ci spinge a guardare con fiducia al futuro nella speranza che possa essere di buon auspicio per una ripartenza del nostro comparto e di tutto il nostro Paese." La prima vendemmia del Rubesco Riserva Vigna Monticchio (Torgiano Rosso Riserva Docg) risale al 1964 quando Giorgio Lungarotti, fondatore dell'azienda e pioniere della moderna enologia italiana, capì che dalla vigna Monticchio, sulle colline di Torgiano, grazie anche ad una perfetta esposizione, si ottenevano delle uve Sangiovese straordinarie.

Battezzato così da Maria Grazia Marchetti, moglie di Giorgio Lungarotti, il nome Rubesco deriva dal verbo latino rubescere, arrossire (di gioia) e sull'etichetta mostra un particolare della Fontana Maggiore di Perugia che raffigura la vendemmia.

Nominata da Wine Spectator-Operawine 2021 tra le 34 migliori cantine d'Italia che "producono vini di livello mondiale; sono leader nelle loro regioni; e testimoniano la diversità, il patrimonio e l'autenticità che sono i tratti distintivi del vino italiano", (cit. Wine Spectator), Lungarotti è un'azienda vinicola storica dell'Umbria, fondata a Torgiano da Giorgio Lungarotti e oggi guidata dalle figlie Chiara e Teresa, coadiuvate dalla madre Maria Grazia e dai nipoti Francesco e Gemma. Oggi conta in tutto 250 ettari di vigneti, dislocati tra la Tenuta di Torgiano e quella di Montefalco. (ANSA).

## Musei del cibo: quando il gusto è in mostra

Maria Grazia Tornisiello 19 Febbraio 2021

Un viaggio nella storia e nella cultura dell'enogastronomia italiana. Tra antichi utensili dei maestri artigiani e moderni macchinari industriali. Tra locandine pubblicitarie d'epoca e gadget super-pop. Senza dimenticare gli assaggi dal vivo. Ecco i migliori musei del cibo in Italia



Fondazione Lungarotti

**19 / 29 - MUVIT e MOO - Museo del vino e Museo dell'olivo e dell'olio, Torgiano (Pg)**

Vicino Perugia, nel piccolo borgo di Torgiano, si trovano due interessanti poli museali dedicati al vino ed all'olio. Gestiti entrambi dalla Fondazione Lungarotti Onlus, i 2 musei sono stati aperti al pubblico rispettivamente nel 1974 e nel 2000.

Il MUVIT - Museo del Vino trova spazio negli ambienti del seicentesco Palazzo Graziani-Baglioni e si articola in 20 sale con oltre 3mila manufatti esposti tra cui, reperti archeologici, attrezzi per la viticoltura e la vinificazione, incisioni e disegni dal 15° al 20° secolo, tessuti ed altre testimonianze di arti decorative. Tutto a documentare l'importanza che il vino ha rivestito, nel corso dei secoli, nella cultura dei popoli del bacino del Mediterraneo e dell'Europa continentale.

In un piccolo nucleo di abitazioni medievali, già sede di un frantoio, il MOO - Museo dell'olivo e dell'olio racconta al visitatore le caratteristiche della pianta d'olivo, le tecniche di messa a coltura e di estrazione dell'olio e l'evoluzione delle macchine olearie. Una sezione è dedicata all'olio ed all'olivo nel quotidiano: dall'origine mitologica della pianta, all'olio come fonte di illuminazione e di riscaldamento, fino al suo uso nella medicina e nell'alimentazione, nonché alle sue valenze simboliche, curative e propiziatorie nell'immaginario popolare.

Info: [muvit.it](http://muvit.it)



VANITY Fab Five

## UN'OTTIMA ANNATA

Preparate, coraggiose, forti e sensibili, le donne del vino, sempre più numerose, si sono fatte strada con determinazione in un mondo che fino a qualche anno fa era dominato dagli uomini. Cinque di loro ci raccontano il segreto del loro successo e quali regole andrebbero cambiate

di ANNA MAZZOTTI

### DARE L'ESEMPIO Chiara Soldati

«Essere tenaci, professionali, senza rinunciare alla propria femminilità, da non vivere più come un limite ma come un elemento di distintività. Ecco cosa significa per me essere una donna contemporanea. Anni fa quello del vino era un mondo prettamente maschile e le donne erano viste con diffidenza: oltre a essere molto preparate dovevano comunicare tanta sicurezza e affidabilità. Ed è stata proprio l'affidabilità la prima caratteristica che ho voluto conquistare nell'azienda; poi, una volta gestite e risolte le sfide del lavoro, mi sono posta l'obiettivo di valorizzare la denominazione dove produco, il Gavi Docg. Non penso che le differenze di genere siano una discriminante per raggiungere traguardi professionali. O sei bravo o non lo sei. La cosa più importante è avere la possibilità di mettersi in gioco. Io sono riuscita a conciliare i ruoli di imprenditrice e di madre. I figli si crescono più con gli esempi che a parole. Come dice mia madre (Luisa Soldati), "creiamo grandi annate, ma la cosa più importante è creare grandi generazioni"».

Chiara Soldati, Ceo La Scolca, Gavi



### AL POSTO GIUSTO Chiara Lungarotti

«Servono preparazione, curiosità e passione per riuscire a conciliare gli impegni familiari e il lavoro: nel mio caso, di produttrice di vino a tutto tondo. È stata mia madre Maria Grazia, donna che ha percorso i tempi, pioniera dell'enoturismo in Umbria e fondatrice del Museo del Vino di Torgiano (MUVIT) e del Museo dell'Olio e dell'Olio (MOO), a insegnarmi l'importanza di coltivare non solo la passione per il lavoro, ma anche gli interessi culturali. Oggi il mondo del vino non è più appannaggio degli uomini. Lo dimostrano i consigli d'amministrazione delle nostre associazioni di categoria dove le donne sono sempre più numerose. E siamo li perché ce lo meritiamo. Uguaglianza di genere significa riservare alle donne le stesse opportunità di partenza degli uomini, poi saranno la preparazione e l'impegno a determinare il successo. Ad ostacolare la parità è l'assenza di politiche di welfare che sostengano concretamente le donne nella gestione degli impegni familiari, il cui peso spesso ricade tutto su di loro».

Chiara Lungarotti, Ad di Cantine Lungarotti, Umbria

24 MARZO 2021 | VANITY FAIR | 171

## Due classicissimi umbri

di Redazione 09/03/21



**Lungarotti e Bigi sono due aziende che, con percorsi diversi, hanno segnato la strada dei vini umbri. Segnaliamo quindi due vini superclassici che percorrono la storia.**

Nel 1880 non era facile trovare aziende vinicole strutturate. La **Casa Vinicola Luigi Bigi di Orvieto** però era tra queste e fu proprio grazie al suo fondatore che i vini orvietani acquistarono fama nel mondo, dopo aver conosciuto la gloria nel periodo rinascimentale.

I vigneti sono proprio nella zona classica dell'Orvieto, la più antica, tra i 150 e i 450 metri di altitudine, su terreni di natura prettamente argillosi. Insieme ai classici Orvieto anche etichette provenienti da uve sangiovese e una produzione di olio. Da quarant'anni fa parte del **Gruppo Italiano Vini** e produce vini di buon livello a prezzi contenuti sotto la guida dell'enologo Paolo Nardo.

Molto più recente, al confronto, la storia della cantina **Lungarotti, che parla di un'altra zona, Torgiano, e soprattutto di vini rossi**. Fondata negli anni Sessanta, l'azienda di Torgiano è un vero gioiello dell'Umbria. Il merito va a Giorgio Lungarotti, imprenditore di razza, che ormai più di mezzo secolo fa realizzò questa splendida cantina inventando letteralmente i vini di Torgiano. Ci lasciò quasi novantenne nel 1999 e oggi l'azienda è saldamente nelle mani della figlia **Chiara**, che ne ha continuato l'opera con grande bravura.



La produzione è vasta e mantiene standard di qualità sempre eccezionalmente elevati, dal Vigna Il Pino fino ai rossi come il Rubesco, e il cru aziendale sempre stratosferico, il **Vigna Monticchio**, vini realizzati grazie alla brillante consulenza di Lorenzo Landi. Nel 2001 si aggiunse alla proprietà una tenuta a Montefalco, totalmente biologica certificata.



**Orvieto Classico Secco Vigneto Torricella 2019 Bigi**

89/100 - € 9,00

Da uve trebbiano toscano 40%, verdello 20%, grechetto 20%, malvasia toscana e drupeggio dell'omonima vigna che domina il Lago di Corbara. Solo acciaio. Giallo paglia. Fragante e floreale, note di susina gialla, fiori di campo, lieve mandorla fresca. Sapore salino e agile, di buon corpo, appena amarognolo sul finale.



**Torgiano Rosso Rubesco 2018 Lungarotti**

91/100 - € 8,00

Da uve sangiovese 95%, colorino 5%. Un anno in botti grandi. Rubino granato vivo. Fruttato, integro e fragrante, con ciliegia, amarena, fiori di garofano e arancia rossa. Cenni lievemente speziati in sottofondo. Sapore composto e agile, di deliziosa bevibilità, tannini appena accennati e corpo di buon peso.





LIFESTYLE

## I vini da mettere in tavola a Pasqua

Di [Alberto del Giudice](#)  
31 marzo 2021

Dall'Alto Adige alla Sicilia, una selezione di bottiglie dalla Cantina di GQ. Con i piatti regionali da abbinare durante le feste pasquali



«Pasqua con chi vuoi», non sarà proprio possibile. Ma nulla ci impedisce di trattarci bene a tavola. Anzi. Ecco allora qualche suggerimento di vini capaci di esprimere al meglio i loro territori di provenienza. Un viaggio virtuale e saporito lungo la penisola italiana da gustare durante i giorni di festa.



**Lungarotti, Rubesco**  
**Riserva Vigna**  
**Monticchio - Torgiano**  
**Rosso Riserva DOCG**

## **Rubescere, innamorarsi e arrossire**

Che cosa c'è in fondo di più tenero e puro e bello? Al verbo latino si ispira il nome di uno dei vini più apprezzati al mondo: Lungarotti, **Rubesco Riserva Vigna Monticchio - Torgiano Rosso Riserva DOCG**. Proviene da una terra antica, una delle regioni più belle d'Italia, dove ogni pietra è testimone di una cultura così formidabile da lasciare senza parole. E anche questo vino al primo sorso ti ammutolisce. Non è poesia, ma la pausa di una poesia tra un verso e l'altro. Eppure, al secondo sorso comincia a parlare, eccome se comincia a parlare. Anche dopo che lo hai custodito in cantina come un tesoro per 30 e passa anni. Abbinamenti: Piccione alla leccarda.



ENOGASTRONOMIA

Lunedì 1 marzo 2021 - 11:54

## Lungarotti guarda alla sostenibilità nella scelta delle bottiglie

Basso impatto ambientale il leit motiv con le nuove annate di Rubesco



Roma, 1 mar. (askanews) – Etichette più eleganti e bottiglie più leggere a basso impatto ambientale. Con le nuove annate del Rubesco – Rosso di Torgiano DOC, a base di Sangiovese e Colorino, e del Torre di Giano – Bianco di Torgiano DOC, a base di Vermentino, Trebbiano e Grechetto, Lungarotti introduce le nuove bottiglie più leggere che consentono di ridurre fino al 35% le emissioni di CO2. Una scelta già intrapresa nella produzione degli altri vini della gamma Lungarotti (composta da 29 etichette) che oggi si completa con l'adozione delle bottiglie sostenibili anche per i due vini storici dell'azienda.

Per l'occasione, le etichette di Rubesco e Torre di Giano hanno subito un restyling: pur rimanendo fedeli alla grafica tradizionale, risultano infatti più grandi e avvolgenti, con una gamma di colori elegante incentrata sui toni del grigio e del dorato. Resta invariata, invece, l'immagine riprodotta sull'etichetta di entrambi i vini che riprende un particolare della Fontana Maggiore di Perugia raffigurante la vendemmia. Una scelta che ribadisce l'attenzione al patrimonio culturale e storico dell'Umbria e quel binomio tra vino e arte tanto caro all'azienda che, non a caso, già nel 1974 inaugurò a Torgiano il Museo del Vino (MUVIT) definito dal New York Times come "il migliore in Italia" per la qualità delle collezioni artistiche esposte.

Con l'introduzione delle bottiglie più leggere, che passano da 0,65 kg a 0,42 kg di peso, Lungarotti conferma il suo impegno nell'adottare buone pratiche nel rispetto dell'ambiente. Un impegno assunto già dal fondatore, Giorgio Lungarotti, padre della moderna enologia italiana e pioniere nel comprendere l'importanza di una viticoltura e di una produzione volta a minimizzare l'impatto ambientale: perché la cura del territorio si riflette anche nel bicchiere.

Un cammino cominciato negli anni '90 con l'installazione delle prime capannine meteo per analizzare l'andamento climatico che, nel 2013, ha spinto l'azienda a diventare capofila del progetto MeteoWine, realizzato in collaborazione con l'Università di Perugia, per la raccolta dei dati climatici (pioggia, temperatura, umidità aria e terreno, vento, ecc.) da utilizzare per l'elaborazione di modelli meteorologici. "Un progetto di cui siamo stati promotori – spiega Chiara Lungarotti, Amministratore Delegato dell'azienda di famiglia – che negli anni ha visto importanti implementazioni fino alla nascita di una Piattaforma Meteo Regionale che oggi rielabora i dati raccolti in tutta l'Umbria e costruisce modelli, con conseguenti previsioni meteo attendibili, fondamentali per elaborare un DSS (Sistema di Supporto alle Decisioni) per diminuire l'impatto dei trattamenti in agricoltura". Nelle tenute Lungarotti di Torgiano e Montefalco non si utilizza il diserbo, ma si effettua un controllo meccanico delle malerbe. Inoltre, la concimazione è rigorosamente organica, utilizzando il sovescio e il letame di chianina per preservare la biodiversità del terreno. Quanto alla gestione delle risorse idriche, nel suolo sono presenti dei sensori che misurano e verificano la disponibilità idrica del terreno al fine di ottimizzare la pratica dell'irrigazione di soccorso per le uve bianche.

Nel 2004, Lungarotti è stata scelta come cantina pilota a livello nazionale dal Ministero delle Politiche Agricole per realizzare il progetto “Energia della vite” ideato dal Centro Ricerche sulle Biomasse dell’Università di Perugia al fine di ricavare energia dagli scarti di potatura attraverso un impianto a biomasse. Nel luglio 2018 è stato installato un impianto fotovoltaico sulla copertura degli edifici aziendali, per un’estensione di circa 1.320 mq, che copre il 40% dei fabbisogni di energia totale con un risparmio di oltre 3.000 ton di CO2. E, sempre nel 2018, i 230 ettari della Tenuta di Torgiano hanno ottenuto la certificazione VIVA (programma del Ministero dell’Ambiente 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. Nominata da Wine Spectator-Operawine 2021 tra le 34 migliori cantine d’Italia che “producono vini di livello mondiale; sono leader nelle loro regioni; e testimoniano la diversità, il patrimonio e l’autenticità che sono i tratti distintivi del vino italiano” (cit. Wine Spectator), Lungarotti è un’azienda vinicola storica dell’Umbria, fondata a Torgiano da Giorgio Lungarotti e oggi guidata dalle figlie Chiara e Teresa, coadiuvate dalla madre Maria Grazia e dai nipoti Francesco e Gemma. Oggi 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 qualità internazionali. Le due cantine producono in tutto 29 etichette, tra cui il Rubesco Riserva Vigna Monticchio – Torgiano Rosso Riserva DOCG, tra i migliori vini rossi italiani, e il Rubesco – Rosso di Torgiano DOC, profonda espressione dell’Umbria.





STORYTELLING 24 Aprile 2021 Elena Erlicher

## Rinnovata la certificazione VIVA a Lungarotti (che lancia bottiglie ecofriendly)



Dopo il rinnovo della certificazione VIVA alla Tenuta Lungarotti di Torgiano, la storica Cantina umbra procede sulla via della sostenibilità con bottiglie più leggere per i vini Rubesco e Torre di Giano. Un impegno iniziato negli anni '90 e riconosciuto anche a livello internazionale.

La sostenibilità è un valore che va perseguito fino in fondo, coinvolgendo tutta la filiera produttiva, dalla vigna alla cantina. Questo percorso nel segno del rispetto dell'ambiente e del territorio, che Lungarotti ha intrapreso da anni, sfocia oggi nel rinnovo della certificazione **VIVA** (che sta per Valutazione dell'Impatto della Vitivinicoltura sull'Ambiente). Per la **Tenuta di Torgiano** della **Cantina umbra**, dopo le verifiche del caso, è stato confermato il prestigioso marchio del Ministero della Transizione ecologica.

### Aria, acqua, vigneto e territorio: i 4 indicatori di VIVA

I 230 ettari della **Tenuta di Torgiano** hanno ottenuto la certificazione nel 2018, oggi rinnovata. Lungarotti è stata la prima a potersene fregiare in Umbria, nonché la nona Cantina a livello nazionale. **VIVA** si basa sull'analisi di **quattro indicatori**, aria, acqua, vigneto e territorio, ed è, allo stesso tempo, uno strumento di diagnosi degli impatti del prodotto enologico e di garanzia e trasparenza per il consumatore.



Chiara Lungarotti, alla guida della Cantina con la sorella Teresa, la madre Maria Grazia, coadiuvata dai nipoti Francesco e Gemma, prosegue l'impegno del padre Giorgio nell'adottare buone pratiche vitivinicole nel rispetto del territorio

## Il rinnovo del packaging di Rubesco e Torre di Giano

Altra novità che riguarda la Cantina umbra, sempre sul tema sostenibilità, è la modifica del packaging dei due vini storici aziendali. Si tratta del **Rubesco, Rosso di Torgiano Doc**, a base di Sangiovese e Colorino, e del **Torre di Giano, Bianco di Torgiano Doc**, uvaggio di Vermentino, Grechetto e Trebbiano. Le nuove annate, rispettivamente 2018 e 2020, vantano bottiglie più leggere (0,42 invece di 0,65 kg) che consentono di ridurre fino al 35% le emissioni di CO<sub>2</sub>. Le etichette, che mantengono il particolare con vendemmia della **Fontana Maggiore di Perugia**, sono più grandi e avvolgenti, sui toni eleganti del grigio e del dorato.



Le nuove etichette di Rubesco e Torre di Giano, dai toni eleganti del grigio e del dorato, mantengono il particolare con vendemmia della Fontana Maggiore di Perugia

## L'impegno sostenibile fin dagli anni '90

«Prosegue così il nostro impegno nell'adottare buone pratiche nel rispetto dell'ambiente», spiega l'amministratore delegato **Chiara Lungarotti**, che con la sorella **Teresa** e la madre **Maria Grazia** guida oggi l'azienda, coadiuvata dai nipoti **Francesco** e **Gemma**. «Un impegno già assunto da mio padre **Giorgio**, pioniere nel comprendere l'importanza di una viticoltura e di una produzione volta a minimizzare l'impatto ambientale». Il cammino è cominciato negli anni '90 con il progetto **MeteoWine**, in collaborazione con l'Università di Perugia, per l'elaborazione di modelli meteorologici, che ha portato poi alla nascita di una Piattaforma meteo regionale. Il passo seguente è l'elaborazione di un Dss (cioè un sistema di supporto alle decisioni aziendali) per diminuire l'impatto dei trattamenti in agricoltura.

## Le buone pratiche aziendali e il progetto sull'energia

Inoltre, nei vigneti di proprietà - oltre ai 230 ettari di **Tenuta di Torgiano**, ci sono anche i 20 di quella di **Montefalco**, certificati bio dal 2014 - non si utilizza il diserbo, la concimazione è organica, con sovescio e letame di chianina per preservare la biodiversità del terreno. I sensori nel suolo permettono l'ottimizzazione dell'irrigazione di soccorso per le uve bianche. Con il progetto **Energia della vite** si ricava energia dagli scarti di potatura attraverso un impianto a biomasse. «Nel 2018 abbiamo installato un impianto fotovoltaico che copre il 40% del fabbisogno aziendale con un risparmio di oltre 3.000 tonnellate di CO<sub>2</sub>», conclude Chiara Lungarotti.



## I premi più prestigiosi del 2021

E i riconoscimenti non tardano ad arrivare. La storica azienda umbra è stata nominata da *Wine Spectator-Operawine* tra le migliori 34 Cantine d'Italia del 2021: aziende che "producono vini di livello mondiale; sono leader nelle loro regioni; e testimoniano la diversità, il patrimonio e l'autenticità che sono i tratti distintivi del vino italiano", si legge nella motivazione. Infine, il vino di punta **Rubesco Riserva Vigna Monticchio 2016** è primo (a pari merito con il Sassicaia 2017 di Tenuta San Guido) nella classifica 2021 dei 100 migliori rossi italiani del mensile *Gentleman*. Il Sangiovese in purezza, creato da Giorgio Lungarotti nel 1964 e impostosi subito come vino innovativo, continua a mietere successi. Rosso di grande personalità, è riservato ma generoso, come solo la gente dell'Umbria sa essere.

### LUNGAROTTI

viale Giorgio Lungarotti 2, Torgiano (Perugia)

075.98.86.61

[lungarotti@lungarotti.it](mailto:lungarotti@lungarotti.it)

[lungarotti.it](http://lungarotti.it)

Segui [Facebook](#) • [Instagram](#) • [Youtube](#)

Foto di apertura: la certificazione VIVA è uno strumento di diagnosi degli impatti del prodotto enologico sull'ambiente. Qui i vigneti dell'agriturismo aziendale Poggio alle vigne

Realizzato in collaborazione con Lungarotti

Tag: [Chiara Lungarotti](#), [Lungarotti](#), [Rubesco](#), [Torre di Giano](#), [ViVa](#)

© Riproduzione riservata - 24/04/2021

## Gli spumanti alternativi da monovitigni tradizionali italiani da provare

20 aprile 2021



**Chi non vuol sentir parlare solo dei classici chardonnay e pinot noir o del prosecco può trovare delle valide alternative nei vitigni della tradizione. Un viaggio alla scoperta dei futuri campioni di bollicine**

Appassionati di spumanti? Allora saprete tutto del metodo classico e del sapiente mix di chardonnay e pinot nero mescolati a seconda che l'enologo voglia più eleganza o più struttura. Oppure della regina del metodo martinotti o charmat, della glera, uva principe del Prosecco. Non è un caso che questi vini abbiano conquistato i palati di mezzo mondo. Ma nell'Italia dei 350 vitigni, nel Belpaese della durella veneta, del drillo siciliano, della cococciola abruzzese vale la pena percorrere lo stivale alla ricerca di quei produttori che osano uscire dal coro con uno spumante alternativo scoprendo spesso bollicine parimenti eleganti, ma al contempo con prezzi decisamente più appetibili.

**IL SANGIOVESE FA LA SPUMA** - Dal brunello allo spumante, il Sangiovese è versatile e lo



dimostra nel finale del **Lungarotti Brut Rosé**. Figlio di un sapiente blend tra pinot grigio e sangiovese è un spumante rotondo, caratterizzato da una vibrante freschezza e da una spuma delicata di grande persistenza. I profumi sono freschi, suadenti e fragranti che richiamano la crosta di pane, il glicine e la rosa, ma anche la nocciola e il mentolo, con cenni di scorza di agrumi. L'abbinamento perfetto? Sushi o un carpaccio di manzo. Prezzo 16 euro.

**Gocce di cultura**  
LA TERZA PAGINA DEL VINO

IL CORRIERE VINICOLO N. 15  
26 Aprile 2021

9

Far conoscere per educare



## INVESTIRE IN CULTURA? NECESSARIO VI SPIEGO PERCHÉ

di GIULIO SOMMA / KETTY MAGNI

Attraverso un'appassionata intervista al nostro giornale, Chiara Lungarotti ci accompagna nel Museo del Vino (MUVIT) di Torgiano, immerso tra natura e storia, tra passato e futuro. Parlando di cultura come ricchezza ma anche bene da investimento...

**C**hiara Lungarotti, amministratore delegato della Lungarotti Società Agricola a r.l., cresciuta nell'amore per la terra e per il vino, guida l'azienda di famiglia, nata negli anni Sessanta quando il padre Giorgio decise di trasformare l'azienda agraria della sua famiglia in un'azienda vitivinicola specializzata. Laureata in Agraria con specializzazione in viticoltura, ha scelto di conservare, proseguire, innovare e sviluppare il percorso intrapreso dal padre alle Cantine di Torgiano tra le colline della verdeggianti Umbria, condizionate dalla sorella Teresa Severini, dottoressa in enologia, dalla madre Maria Grazia e dai nipoti Francesco e Gemma.

La famiglia Lungarotti è stata tra le prime in Italia a realizzare un vero e proprio museo del vino il cui valore culturale travalica i confini aziendali e anche regionali abbracciando tutta la civiltà del vino. Oggi ha ancora senso portare avanti l'investimento museale del settore? E perché? Dove e come si calcola il ritorno sull'investimento? L'idea del museo nasce negli anni Sessanta, in un'epoca in cui in Italia non esistevano ancora realtà museali espressamente dedicate al vino, erano indirizzate a tradizioni popolari. Mio padre Giorgio, ispirato da viaggi all'estero in zone europee vocate a viticoltura, in particolare in Francia e in Germania, pensò di valorizzare la nostra azienda, il territorio di Torgiano e l'intera regione, a sostegno dell'economia vitivinicola. È stato un precursore, che garantendo un insieme produttivo e culturale ha dato vita a una dimensione innovativa. In questa avventura, di avvisce della preziosa e insostituibile collaborazione di mia madre Maria Grazia, storica dell'arte e archivista, che superando l'iniziale scetticismo si dedicò con passione e competenza per concretizzare l'idea e inventò una serie di criteri museografici che poi hanno fatto letteralmente "scuola". Il Museo, inaugurato nel 1974, comprende una raccolta di materiale archeologico appartenente alle maggiori civiltà del passato, affacciate sulle sponde del bacino mediterraneo, con un occhio di riguardo alla tradizione degli Etruschi, che occupavano il nostro territorio e si erano spinti per attuare un ingegnoso sistema di canalizzazione delle acque, poi portato avanti dai Romani. In mostra abbiamo preziosi reperti a partire dal terzo millennio a.C. fino all'epoca romana, che permettono di comprendere l'importanza del vino, alla base della nostra cultura e della storia occidentale. È testimoniata la presenza del vino in epoca medievale, e la diffusione della vite, dovuta soprattutto all'opera dei monaci benedettini, esperti viticoltori, giacché rimase invariato per secoli. L'ambiente di campagna viene stravolto con l'avvento della meccanizzazione negli anni Cinquanta, che ha modificato sia le coltivazioni esterne, che il sistema produttivo in cantina. Oggi il discorso del Museo è più che mai attuale. La Fondazione Lungarotti, diretta da mia madre, con la collaborazione di mia sorella Teresa e di mia nipote Gemma, anche lei storica dell'arte, ha il fine di organizzare attività culturali quali mostre, convegni e giornate di libri per valorizzare l'economia agricola italiana

e la millenaria cultura del vino e dell'olio. A fine anni '90, mio padre volle dar vita anche a un museo dell'olio, altro pilastro dell'agricoltura umbra, con la medesima finalità di tutelare il patrimonio artistico e culturale di straordinaria qualità. Quando nel '99 ci lascio, ci attivammo per aprire il Museo dell'Olio e dell'Olio, come "fratello minore" del Museo del Vino, e venne inaugurato nel 2000. Dunque, il museo è uno strumento della promozione della cultura del vino, vale a dire far conoscere per educare. Oggi molte aziende vitivinicole hanno scelto di investire in cultura, ma nel caso nostro, la parte del Dna, grazie al modo in cui mio padre ha voluto creare questo strumento, un insegnamento che si riflette anche nella vigna e in cantina.

Con il digitale come è cambiata la fruizione del museo? Lavoriamo molto a livello di social, per stimolare la curiosità a venire a trovarci. In sede sono fruibili alcuni testi antichi in forma digitalizzata e gli appassionati possono consultarli. Ad esempio, interessante è il saggio "La divina villa" di Corrado della Corna, gentiluomo perugino, che ritorna a Città della Pieve, scrive che nulla è cambiato nella coltivazione della vite e nel produrre vino dall'epoca romana fino ai suoi tempi, il sedicesimo secolo. Abbiamo deciso di non mettere on line l'intero percorso museale perché così solo venendo a Torgiano il visitatore potrà scoprire il Museo del Vino.

Investimenti culturali: si dice e si scrive che il vino è cultura ma riteniamo che oggi abbia ancora valore e perché investire nella cultura del vino verso un consumatore che sembra appiattirsi sulla comunicazione digitale, sui social, e un mercato sempre più imbastito su mode fuggevoli e una competizione dove le tradizioni appaiono sempre meno determinanti? Alcuni aspetti legati al vino sono imprescindibili, uno di questi è la convivialità. Ai giovani che vengono a trovarci, cerchiamo di trasmettere un'educazione a un bere consapevole, al rispetto del vino, frutto di tanta fatica e di passione. Il nostro è stato un insegnamento ante litteram. Abbiamo compreso l'utilità di conservare per tramandare e abbiamo raccolto materiale raro. La tradizione della ceramica è da sempre radicata in Umbria (il paese vicino a Torgiano è Deruta, conosciuta nel mondo per le sue ceramiche e maioliche) e di questo materiale erano prodotti i contenitori (fiasche e vasi) del vino pronto da servire. Da qui nasce la sezione dedicata alle ceramiche, che si articola in tre parti: il vino come alimento, medicamento e nel mito. Un segmento riguarda l'arte contemporanea, con opere degli ultimi quaranta o cinquanta anni, realizzate da artisti di chiara fama espressamente per il Museo del Vino. Per citare qualche nome, di noi Nino Carraro, maestro della ceramica in Italia, o Piero Dorazio, caro amico di famiglia, che aveva scelto l'Umbria come sua seconda casa. Tra le cinquantine incisioni a tema, spiccano un "Baccanale con alieno" di Andrea Mantegna e il "Baccanale di Picasso", vere opere d'arte. Gli ex libris e la collezione anticharia completano la visita museale. Oggi, organizziamo visite guidate per piccoli gruppi o per studenti, che possono avvicinarsi al mondo della vite senza intermediari, recependo direttamente l'esperienza in loco e con la possibilità

di consultare l'imponente apparato didattico bilingue, frutto di un'interrotta continuità di studi. Esponiamo i manufatti relativi ai mestieri di antica tradizione umbra, legati al vino, in primis la figura del bottaio. Ma anche le arti femminili, dove il motivo dell'ova è sempre presente: dalle svaglie perugine del Quattrocento, fino ai tessuti e ai ricami di Assisi, anelli e pizzi, per cui l'Umbria è diventata famosa.

È l'informazione culturale sui media di settore oggi è quasi scomparsa. Ma ha ancora un senso e perché? Per me ha un senso forte aprire sui media di settore uno spazio dedicato alla cultura perché non ci dobbiamo mai dimenticare che il vino è cultura e solo facendolo capire possiamo insegnare alle nuove generazioni l'importanza del bere consapevole. Trovo pertanto una bellissima iniziativa quella promossa dal presidente Ernesto Abbona e accolta con entusiasmo dal direttore, Giulio Somma, di dare spazio alla cultura del vino sul Corriere Vinicolo.

In termini strettamente aziendali che valore e significato ha per un'impresa oggi investire in cultura del vino? E secondo lei in quali direzioni andrebbe fatto?

La nostra è un'azienda a forte impronta familiare basata sul rispetto dei valori che uniscono tradizione, storia e territorio. Le soddisfazioni sono state tante e importanti, continuiamo a credere nel nostro mondo valoriale, con desiderio di bellezza e di durata, dove la qualità diventa al tempo stesso strumento e fine. Dunque, integrare il nostro museo dinamico con nuovi pezzi di interesse, cercando una collocazione adeguata in un allestimento ben definito, in armonia con le collezioni già presenti.

E la Lungarotti quali programmi ha di investimenti in attività culturali nel prossimo futuro? Non ci fermiamo al Museo, perché la cultura fa parte del Dna della nostra famiglia. Solo due anni fa, abbiamo inaugurato a Torgiano la "Triple Twist", un'imponente scultura di Beverly Pepper, alla presenza dell'ambasciatrice americana, famosa per le sue opere di Land Art. Un'idea alla vite, alla vita e all'amicizia rappresenta questa colonna scolpita, alta quasi sette metri, che si protende verso l'infinito del cielo. Per quanto riguarda il Museo, abbiamo deciso di implementare l'esposizione del corredo funerario etrusco in bronzo, dedicando un appollondimento particolare a questo grande popolo. Guardiamo sempre al futuro per tramandare la storia e operiamo in parallelo con il discorso di salvaguardia ambientale, per una viticoltura sostenibile. Sarebbe anche molto bello prevedere a una nuova ricomposizione del volume "Buon vino fa bella lingua", ci stiamo pensando...

Dedicare una rubrica ai proverbi legati al mondo del vino sul Corriere Vinicolo pensa sia utile a tenere viva e a rinnovare la tradizione? Personalmente mi diverte molto conoscere i proverbi delle altre zone d'Italia, e ritengo possa essere interessante avere un piccolo spazio per meditare attraverso la saggezza e l'essenzialità dei proverbi, utili in ogni tempo.



LE SCELTE

## Vini, birre e distillati: 50 bottiglie per brindare a Pasqua e Pasquetta

di GABRIELE PRINCIPATO

Pasqua e Pasquetta saranno pure in lockdown, ma non per questo è necessario rinunciare a fare un buon brindisi. Per questo, abbiamo selezionato birre artigianali, bollicine e distillati. Ma anche bianchi, rosé e rossi importanti. Proposte tanto per l'aperitivo, quanto per accompagnare le pietanze, o un necessario momento di meditazione postprandiale

### Scelte per voi

**Pasqua e Pasquetta** saranno pure in **lockdown**, ma non per questo è necessario rinunciare a fare un buon brindisi. Per questo, abbiamo selezionato **birre artigianali, bollicine e distillati**. Ma anche **bianchi, rosé e rossi** importanti. Proposte tanto per l'aperitivo, quanto per accompagnare le pietanze, o un necessario momento di meditazione postprandiale. Ci sono **Malcompare**, il nuovo ed elegantissimo rosso umbro della storica cantina **Arnaldo Caprai**, e i giovani **Fresco di Masi**: dei vini bio (e vegan) dell'azienda veronese attentissima alla sostenibilità. L'appena nato **Le Fornaci Rosé**, affascinante interpretazione di **Tommasi** dei tipici vitigni del Garda. Poi, c'è la seconda annata di **Rosa**, l'etichetta nata dalla collaborazione fra la siciliana **Donnafugata** e **Dolce & Gabbana**. Ma, c'è anche il Pinot Grigio Valdadige Doc di **Santa Margherita**, bianco da record che nel 2021 celebra i suoi primi 60 anni. Oppure, ancora, il premiatissimo **San Giorgio** dell'ombra **Lungarotti**. Fra i distillati, non mancano chicche come **Messenion**: un gin la cui botanica principe è il finger lime siciliano. O, l'**Amaro Bomba Carta**, con il suo sapore intenso e persistente. Mentre, tra le birre, c'è ad esempio, **Opera**: la nuovissima birra dal gusto balsamico di **Baladin**.

## San Giorgio 2016 Umbria Igt Rosso, Lungarotti

Questo vino — uno dei rossi più premiati d'Italia — porta la firma di Giorgio Lungarotti che, con la sua continua voglia di sperimentare, nel 1977 creò il primo «superumbrian». In etichetta San Giorgio e il drago, tratto dal celebre dipinto di Raffaello conservato al Louvre, in omaggio alla tradizionale festa del santo il 23 aprile: quando a Torgiano (in provincia di Perugia), sede della cantina, vengono ancora oggi accesi falò propiziatori nelle vigne usando gli scarti della potatura. Dal colore rosso rubino molto intenso, con riflessi granato, al naso esprime profumi fruttati con note di cassis e mirtillo, e persistente confettura di prugna, boisé elegante con sentori di cannella e cacao e sottofondo balsamico. Al palato è caratterizzato da un attacco decisamente concentrato, denso e polposo, con tannini maturi e avvolgenti e finale lungo e persistente. Perfetto con la selvaggina o l'agnello pasquale.



11 / 52



3 APRILE 2021 | 00:07  
(©) RIPRODUZIONE RISERVATA

## 12. LIGHT PACKAGING

**Lungarotti** investe in sostenibilità realizzando etichette più eleganti e bottiglie più leggere a basso impatto ambientale. Nasce così il restyling di Torre di Giano, Bianco di Torgiano doc a base di Vermentino, Trebbiano e Grechetto, con conseguenti benefici nelle emissioni di CO<sub>2</sub>, ridotte del 35%.

## 13. DALLE DOLOMITI

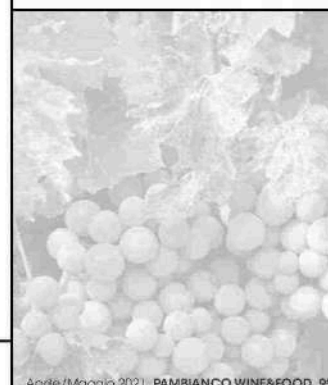
Distribuito da **Rinaldi 1957**, il bianco IGT Vigneti delle Dolomiti di H.Lun è prodotto dalla più antica cantina privata dell'Alto Adige, fondata nel

1840 e oggi di proprietà della Cantina di Cornaiano. I suoi vini di punta sono quelli della linea Sandbichler, sottoposti a severissime procedure di selezione delle uve.

## 14. PLURIPREMIATO

Nato dall'incontro tra un antico vitigno e la matura consapevolezza enologica di **Cantina Tollo**, il pluripremiato Peco (100% Pecorino) è il risultato di un lungo lavoro di ricerca. Versatile negli abbinamenti, dagli eleganti sentori floreali che si mescolano al profumo della salvia.

## PRODOTTI



Aprile/Maggio 2021 | PAMBIANCO WINE&FOOD | 95



# DOLCE E ASPRA NOBILE TERRA DI VIGNETI

di Paolo Pellegrini

**B**orghi e vino è connubio indissolubile, nella verde Umbria dolce e aspra, francescana e opulenta con i bei vigneti che si stendono intorno a mura, torri, campanili e chiostri. Regione piccola, ma ben attrezzata nel vigneto e in cantina: 21 denominazioni da 13mila ettari per circa 70 milioni di bottiglie. Un viaggio che comincia una ventina di minuti di strada a sud-est di Perugia, si passa il Tevere per raggiungere una vera cattedrale del vino. Torgiano, nel club dei Borghi più belli d'Italia: non a caso, l'emblema del Comune è una vite. Ci deliziamo nel Parco delle sculture di Brufa, e il cammino tra la Torre e il Palazzo Baglioni ci porta al Museo del Vino, opera preziosa della famiglia Lungarotti che qui produce 14 vini (più 4 a Montefalco e 11 nella Tenuta del Pometo) tra i quali il L'U rosso, blend di Sangiovese, Merlot e altri vitigni a bacca rossa, 8 euro, sentori di frutta sotto spirito ma anche caffè, cacao e spezie, sei mesi di barrique per abbinarsi bene a un caciocucco e a una tempura ma anche a una pizza.

**Si può proseguire**, tornare verso Assisi, scendere per Spello, deviare per Bevagna e arrivare ai piedi della "Ringhiera dell'Umbria". Montefalco, un altro iscritto al club, battezzato da Federico II di Svevia e definito poi dal Vate D'Annunzio "dolce come sul poggio il melo e il pesce". Si fa il giro delle mura, si ammirano gli affreschi di Benozzo Gozzoli, si assaggia vino: è la patria del Sagrantino, adorato dalle star di Hollywood. Noi però assaggiamo uno degli ultimi nati nella linea Signature di Marco Caprai, il Pinot Nero Malcompare, rotondo e fresco dai sentori di viola e lampone, setoso e speziato nei tannini resi cremosi da 24 mesi di barrique (120 euro). Avanti. Trenta chilometri a ovest, verso il Tevere. Todì, un gioiello: la piazza del Popolo, i palazzi che la cingono con la cattedrale romanico-gotica, la cerchia di mura, tutto ancora identico alla città medievale. Patria di un ottimo bianco, il Grechetto, un nomen omen per la scelta, il Bianco del Cavaliere della Cantina Todini, vivace nella freschezza delicata dei fiori bianchi - note regalate dalla presenza di Chardonnay e Vignier - e nel gusto morbido che unisce sapidità e rotondità (15 euro).

**Attraversato il "biondo fiume"** e il suo parco con la strada che costeggia il lago di Corbara, eccoci al piedi della Rupe. Orvieto, che "rende felice il viaggiatore romantico", come scrisse Guido Piovene. Una delle più belle città del mondo, tra l'archeologia e i palazzi eleganti, il celeberrimo Duomo gotico e il Pozzo di San Patrizio. E il suo vino: noto fino dai tempi degli Etruschi, fu "moneta" per pagare la costruzione del Duomo, ma anche gli affreschi del Pinturicchio e del Signorelli, oggi conosce nuova gloria: tra i benemeriti, la famiglia Dubini, e ora Giovanni che al Palazzone propone Terre Vineate, doc Classico Superiore da Procanico e Grechetto con un po' di Verdello e Malvasia, denso e asciutto (14 euro). Attraverso un'Umbria più aspra e boscosa, eccoci poi a Ficulle, tra la Rocca con la possente torre e il mistero antico delle Grotte della Madonna della Maestà. E poco fuori il Castello della Sala, dove nasce il "Sauternes d'Italia", il Muffato della Sala di Antinori, mix di Sauvignon, Grechetto, Traminer, Sémillon e Riesling, uve esposte in pianta alla Botrytis Cinerea a dare un vino ricco e pieno di profumi, dolce ma non troppo, 32 euro e un sorso di delizia.

**Muffato della Sala**



**L'U Rosso**



**Pinot Nero Malcompare**



**Terre Vineate**



Ventuno denominazioni per 70 milioni di bottiglie la cui qualità è apprezzata sin dai tempi della civiltà degli Etruschi

**Bianco del Cavaliere**



## IN VETRINA

Lo chiamano "il Sauternes d'Italia", per la straordinaria affinità con il celebre vino francese: è il **Muffato della Sala**, blend di varie uve lasciate appassire in pianta, aromi di fiori e miele con note di spezie e agrumi (32 euro, [www.antinori.it](http://www.antinori.it)). Rotondo e fresco il **Pinot Nero Malcompare** di Marco Caprai, due anni in barrique (120 euro, [www.arnaldocaprai.it](http://www.arnaldocaprai.it)). Personalità intrigante per **L'U Rosso** di Lungarotti, blend di Sangiovese, Merlot e altre uve rosse adatto anche alla pizza (8 euro, [www.lungarotti.it](http://www.lungarotti.it)). Il **Bianco del Cavaliere** di Cantina Todini (15 euro, [www.cantinaTodini.com](http://www.cantinaTodini.com)) è un mix di Grechetto di Todì, Chardonnay e Vignier fresco ed equilibrato con note floreali. Denso e asciutto l'Orvieto doc Classico Superiore **Terre Vineate**, da Procanico e Grechetto con Verdello e Malvasia, che Giovanni Dubini propone all'Azienda Agricola Palazzone (14 euro, [www.palazzone.com](http://www.palazzone.com)).

## «Bevi», su Sky arte la docu-serie dedicata alle grandi cantine italiane: i vini raccontati come opere d'arte

di MARCO VASSALLO

In onda dal 26 maggio, alle 20:45, su Sky arte la serie tv Bevi racconta le eccellenze vinicole italiane: un viaggio tra Nord e Sud, in cantine suggestive e territori mozzafiato. Senza dimenticare lo stretto rapporto tra arte e vino



Calici di vino degustati da antiche botti. Vitigni che si arrampicano sulle montagne del Trentino-Alto Adige. O sulle sinuose colline toscane. La storia delle bottiglie e di chi c'è dietro: in alcuni casi imprenditori attenti all'innovazione; in altri nobili *vigneron*, con alle spalle tradizioni di famiglia. Tutti accomunati dalla capacità di guardare al futuro ed essere attenti a produzioni sostenibili e biodiversità. Dieci mercoledì in prima serata per raccontare l'Italia del vino e le sue cattedrali, le cantine. Vere e proprie gallerie in cui si espongono e realizzano «opere d'arte» da degustare. Si chiama «**B.E.V.I.** (che sta per bacche, enologi e vinattieri d'Italia) **L'Arte del vinificare**» ed è una serie tv che parte su Sky Arte, mercoledì 26 maggio alle ore 20:45.

Un viaggio da Nord al Sud, tra vigneti mozzafiato e strutture moderne che ben dialogano con il passato: l'anteprima del viaggio dal teaser fa venire già l'acquolina in bocca. E la promessa di **Artlouder**, realtà romana con a capo Federico di Giambattista — che ha realizzato il progetto con la collaborazione di **Unicredit**, main sponsor, e la piattaforma **Winelivery**— è valorizzare la grande bellezza rurale e moderna italiana, con una produzione di respiro internazionale: voci degli imprenditori per capire i luoghi, montaggio dinamico e musica come strumenti privilegiati per immergersi negli scenari dell'itinerario. L'autrice della produzione è **Chiara Panzieri**, la regia affidata a **Mirko Melchiorre**, mentre la fotografia è firmata da **Alessandro Pezza**.

E ancora la Toscana, da degustare in più tappe: **prima nel Castello di Montepò, su invito della famiglia Biondi Santi**, dove si produce Morellino di Scansano e pure Sangiovese; dopo nella **tenuta Fonterutoli per assaggiare il Chianti Classico della famiglia Mazzei**. Sosta anche in Umbria, a **Torgiano, nel regno dei Lungarotti**. Infine un'ultima puntata con focus sulle «cattedrali»: il messaggio nell'atto finale è evidenziare il rapporto stretto delle realità vinicole con arte e architettura.

26 maggio 2021 (modifica il 26 maggio 2021 | 16:46)



Il tour tra i vigneti proposto dalle cantine dell'Umbria fa registrare richieste anche per il lungo periodo. Arrivano pure gli americani

# Il mondo del vino fa ripartire il turismo

Non solo degustazioni: c'è chi propone mini concerti all'aria aperta, passeggiate a cavallo e trekking

di **Catia Turroni**

PERUGIA

Il risveglio del turismo passa anche per il mondo del vino. I numeri da zona bianca dell'Umbria, uniti alle prime riaperture del 26 aprile, stanno facendo ritrovare il gusto di spo-

degustazioni. Poi c'è chi organizza mini concerti all'aria aperta, trekking, passeggiate in bicicletta o a cavallo. Per motivi organizzativi la prenotazione è obbligatoria. "L'enoturismo sta facendo registrare piccoli segnali positivi - evidenzia Antonelli - co-

minciamo ad avere prenotazioni anche per settembre-ottobre, anche

## Enoturismo in sicurezza

Durante le visite vengono tenute rigorosamente le distanze

starsi nella massima sicurezza. Esigenza a cui risponde in pieno il format "Vigneti aperti" proposto dal Movimento del turismo del vino e che prenderà il via proprio nella giornata di oggi. "L'iniziativa è stata appena pubblicizzata e subito sono arrivate le prime prenotazioni - evidenzia Filippo Antonelli, presidente del Movimento che raccoglie quaranta cantine di tutta la regione - "Vigneti aperti" si basa su un programma molto fluido, spalmato sino a ottobre e diverso da cantina a cantina". La proposta base prevede visita esterna della cantina, tour tra i vigneti e

da stranieri, soprattutto nord europei". Per Chiara Lungarotti, amministratore delegato del gruppo Lungarotti conosciuto in tutto il mondo, l'enoturismo "finalmente si sta risvegliando, anche se dobbiamo parlare ancora di un timidissimo risveglio". Lorenzo Fasola Bologna, ceo di Castello Monte Vi-

## Avanti fino a ottobre

Prenotazione obbligatoria per facilitare l'organizzazione

biano, da anni organizza tour in bicicletta tra i vigneti della tenuta che si estende su oltre 500 ettari e ha quasi 13 mila alberi, di cui alcuni con più di 500 anni. "Abbiamo trenta bici a disposizione de-



In bici tra i vigneti Nella cantina di Castello Monte Vignano prenotazioni record per l'iniziativa organizzata per oggi

gli enoturisti per i tour tra i vigneti che abbiamo ripreso dalla scorsa settimana - racconta - per questa domenica abbiamo il pieno. Abbiamo anche prenotazioni per il lungo periodo, persino di america-

ni tra settembre e ottobre. Credo in parte sia merito anche della grande fiducia che gli stranieri rivestono sulla figura di Mario Draghi". Stranieri ma non solo. "Quello che più fa piacere - evidenzia Fasola

Bologna - è che tra i partecipanti ai tour ci sono anche tanti umbri. Umbri che vanno alla scoperta di quell'Umbria che prima del Covid sembravano snobbare. E' davvero un bel segnale".



## LUNGAROTTI | Torgiano (Perugia)

lungarotti.it

Quello dei Lungarotti è un progetto molto moderno, se osservato con lo sguardo di oggi: figuriamoci negli anni Sessanta quando è stato immaginato e avviato. I viaggi pionieristici, negli Stati Uniti e soprattutto in Francia, illuminarono gli occhi vispi di Giorgio Lungarotti, uno abituato a inventare il futuro più che seguire il corso lento delle cose. In men che non si dica, in una terra che usciva a fatica dalle secche della mezzadria, realizza una cantina capace di attirare l'attenzione della critica di mezzo mondo. Costruendo letteralmente un territorio, la sua denominazione, e anticipando di una trentina d'anni almeno le regole auree dell'enoturismo. Vino dunque, ma anche accoglienza, ristorazione, cultura. Da le Tre Vasselle, elegante albergo nel cuore di Torgiano oggi affidato a una gestione esterna, all'agriturismo Poggio alle Vigne, immerso tra alcuni dei più bei filari di proprietà. E poi il lavoro duraturo della Fondazione Lungarotti, presieduta dalla storica dell'arte e archivistica Maria Grazia Marchetti Lungarotti, e l'opera visionaria del Museo del Vino (MUVIT) e di quello dell'Olio (MOO). Oggi al timone dell'impresa ci sono le sorelle Chiara e Teresa, che non smettono di seminare i valori di sempre e coltivare il futuro. Tra i progetti più recenti, la cantina di Montefalco, ovviamente votata all'accoglienza e agli eventi, e la crescente attenzione alla sostenibilità: dall'impianto a biomasse attivo già dal 2004 all'adesione al progetto V.I.V.A. (Valutazione dell'Impatto della Vitivinicoltura sull'Ambiente).

### 🍷 Torgiano Rosso Docg Riserva Rubesco Vigna Monticchio

È l'emblema della cantina, il vino che ha disegnato l'Umbria nella mappa enologica mondiale. Figlio di un cru vocato di sangiovese che sfida il tempo con classe ed eleganza.



## MASCIARELLI TENUTE AGRICOLE | San Martino sulla Marrucina (Chieti)

masciarelli.it

Un destino che avrebbe fatto crollare chiunque. Marina Cvetic, moglie di Gianni Masciarelli scomparso nel 2008 a soli 52 anni, ha invece preso le redini dell'azienda senza esitazioni. Da sola, con tre figli piccoli e un'azienda vinicola in espansione, ma con quella grinta che la contraddistingue e che l'ha portata a fare non l'impossibile, di più. Masciarelli, dove la componente femminile rappresenta più della metà del personale, è ormai un riferimento per l'intera regione d'Abruzzo. Dai 2,5 ettari vitati iniziali nel 1978, l'azienda ha saputo crescere fino ad arrivare agli attuali 320, che si trovano in 14 diversi comuni. Marina Cvetic punta sempre più sull'ospitalità per accogliere gli amanti del buon vivere e lo fa nell'elegante wine resort Castello di Semivicoli. Un posto che ha richiesto anni di restauro date le origini del 1600 ma che oggi offre ospitalità di altissimo livello: chi lo conosce, ci torna appena può. Qui c'è una grande cura a tutto tondo per riuscire nello scopo di trasmettere al meglio la cultura abruzzese: per esempio, tramite "La tavola di Gianni", è possibile assaggiare ricette tradizionali abruzzesi abbinati ai vini. La nuova generazione è già entrata in azienda. La figlia maggiore Miriam Lee ha voluto creare un nuovo luogo di accoglienza, high-tech e a emissioni zero, che dovrebbe aprire tra poco. Perché se l'azienda Masciarelli è sempre stata attenta alla produzione di qualità, al futuro e all'ambiente non smetterà sicuramente ora.

### 🍷 Montepulciano d'Abruzzo Riserva Doc Villa Gemma

Dalla prima annata, nel 1984, questo cru di montepulciano non ha mai smesso di conquistare nuovi palati. Ricco, profondo e denso, dal tannino morbido e setoso e un finale lungo ed equilibrato. Un vino per occasioni speciali.

SPECIALE VINO

FOOD&WINE 25



## Raffinati spumanti in Alto Adige, tra sapienza millenaria e tecnologia

Meltina, adagiata su un tranquillo altipiano a nord del noto centro vinicolo di Terlano, con i suoi 1200 metri d'altezza è lo scenario ideale per una maturazione ottimale dei vini. È qui che **Arunda** produce i suoi spumanti targati Alto Adige, 130.000 bottiglie all'anno dal finissimo perlage in brillanti toni di giallo e rosa in metodo classico: bollicine seguite con cure artigianali e dedizione, per una qualità senza compromessi e risultati di grande armonia. Un'eccellenza che inizia nella vigna, con il titolare Josef Reiterer a stretto contatto con i viticoltori e con i capi cantina, il cui lavoro si riflette nella qualità delle uve e dei vini

base selezionati secondo i canoni di una tradizione antichissima. Una sapienza cui si unisce un'instancabile ricerca innovativa, ricorrendo a tecniche moderne e contribuendo, anche personalmente, allo sviluppo di nuove tecnologie. Bottiglia dopo bottiglia, viene così pazientemente avviata la fermentazione - in primavera, alla temperatura ideale di 12°C - monitorandone il percorso della rifermentazione.



### PER ORDINARE:

[www.instagram.com/arundasekt](https://www.instagram.com/arundasekt)  
[info@arundavivaldi.it](mailto:info@arundavivaldi.it)  
 Tel. 0471 668033

**ARUNDA SEKTKELLEREI**  
 Via Prof. J. Schwarz, 18  
 39010 - Meltina (BZ)  
[www.arundavivaldi.it](http://www.arundavivaldi.it)

## Una lunga storia di passione e creatività

**Lungarotti** è un'azienda vinicola storica dell'Umbria fondata da Giorgio Lungarotti e oggi guidata dalle figlie Chiara e Teresa, coadiuvate dalla madre Maria Grazia e dai nipoti Francesco e Gemma. 250 ettari di vigneti, dislocati tra la Tenuta di Torgiano (certificata VIVA dal 2018) e quella di Montefalco (a conduzione biologica dal 2010), dove si pratica una viticoltura attenta alla biodiversità e alla sostenibilità. Un impegno



confermato dalle nuove bottiglie più leggere che consentono di ridurre fino al 35% le emissioni di CO<sub>2</sub>. Le due cantine producono 29 etichette, tra cui il Rubesco Riserva Vigna Monticchio - Torgiano Rosso Riserva DOCG che, con l'annata 2016, ha conquistato il titolo di migliore rosso italiano (ex aequo con il Bolgheri Sassicaia 2017). Lungarotti è anche ospitalità, nell'agriturismo Poggio alle Vigne, enogastronomia presso l'Enoteca della Cantina e l'Osteria del Museo, ma soprattutto cultura con il Museo del Vino di Torgiano e il Museo dell'Olio e dell'Olio che raccontano la storia del vino e dell'olio nei secoli.

**LUNGAROTTI Soc. Agr. a.r.l.**  
 Viale G. Lungarotti 2  
 06089 Torgiano (PG)  
[www.lungarotti.it](http://www.lungarotti.it)



### PER ORDINARE:

<https://lungarotti.it/ita/shop>  
[enoteca@lungarotti.it](mailto:enoteca@lungarotti.it)  
 Tel. 075 9886649



## Un brindisi all'arte, la ripartenza di Torgiano

Da oggi tornano ad accogliere il pubblico il Museo del Vino e quello dell'Olio e dell'Olio. Due scrigni di storia e sapere

TORGIANO

**Aria di festa** a Torgiano dove oggi riaprono finalmente il Museo del Vino e il Museo dell'Olio e dell'Olio che dopo lunghi mesi tornano ad accogliere i visitatori. Le attività delle due istituzioni culturali riprenderanno nel pieno rispetto delle normative anti-covid ed è un segnale importante che rimette al centro dell'attenzione la cultura e il connubio tra arte, vino, storia e folklore.

**Entrambi** sono gestiti dalla Fondazione Lungarotti diretta dalla storica dell'arte Maria Grazia Lungarotti e riaprono con queste modalità: il Museo del Vino sarà aperto, per il momento, da giovedì a domenica, dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 18. Nel week end solo su prenotazione da effettuare almeno 24 ore prima, mentre il Museo dell'Olio e dell'Olio sarà visitabile solo su prenotazione negli stessi giorni di apertura. Con tutte le informazioni sul [www.lungarotti.it](http://www.lungarotti.it).

Quanto ai due scrigni d'arte e cultura, il Museo del Vino è stato inaugurato nel 1974 da Maria Grazia Marchetti e Giorgio Lungarotti ed è un'autentica istituzione per l'Italia, oltre che per l'Umbria. 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 artisti-



che, si snoda lungo 20 sale all'interno del monumentale Palazzo Graziani-Baglioni. In mostra ci sono oltre tremila manufatti tra reperti archeologici, attrezzi e corredi tecnici per la viticoltura e la vinificazione, contenitori vinari in ceramica di età medievale, rinascimentale, barocca e

Il Museo del Vino propone oltre tremila manufatti in 20 sale, a Palazzo Graziani Baglioni

contemporanea, incisioni e disegni dal XV al XX secolo, da Mantegna a Picasso, testi di viticoltura e di enologia, manufatti d'arte orafa, tessuti che saltano l'importanza del vino nell'immaginario collettivo. Inaugurato nel 2000, il Museo dell'Olio e dell'Olio di Torgiano ne rappresenta una naturale evoluzione: ricavato in un antico molino e in un nucleo di abitazioni medievali all'interno delle mura castellane, si articola in undici sale. Di particolare interesse la sezione archeologica.

«Questi due musei tematici multidisciplinari – dice Teresa Severini, responsabile marketing e comunicazione di Lungarotti – sono da sempre meta di enoturisti di appassionati d'arte, di stranieri con un percorso dedicato anche bambini». Aggiunge Chiara Lungarotti, amministratore delegato della storica cantina umbra. «Arte e vino sono un connubio che da sempre caratterizza l'identità di Lungarotti a partire dall'impegno della Fondazione nel gestire i nostri Musei di Torgiano, fino alle collaborazioni con artisti contemporanei. Una contaminazione che ci permette di esportare nel mondo anche la storia e la cultura dell'Umbria e del Mediterraneo».

### OBIETTIVO VISITATORI

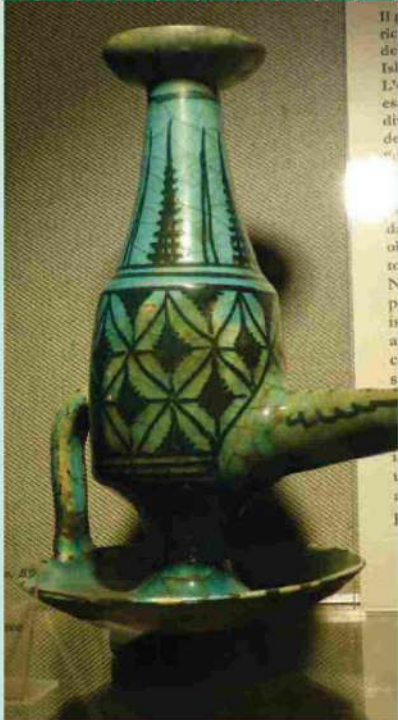
**La riapertura è un segnale che mette al centro dell'attenzione il connubio tra vino, bellezza e folklore**



UMBRIA

### Torgiano, Museo del Vino e Museo dell'Olio e dell'Olio

A Torgiano, uno dei borghi più caratteristici dell'Umbria, hanno sede due musei archeologici e storico-artistici, dedicati rispettivamente al Vino e all'Olio e all'Olio. Entrambi sono stati voluti e vengono gestiti dalla famiglia Lungarotti. Il **Museo del Vino** è aperto al pubblico dal 1974 e ha sede nel seicentesco Palazzo Graziani Baglioni. Vi sono esposti reperti archeologici che coprono un arco cronologico molto ampio, con le fasi **greca, etrusca e romana** ben documentate. Il **Museo dell'Olio e dell'Olio** è stato allestito



Qui accanto lampada a olio di produzione turca. A sinistra plastico ricostruttivo della villa che Plinio il Giovane possedeva presso Tifernum Tiberinum (oggi Città di Castello), un tipico esempio di struttura produttiva olearia di età romana. In basso, a sinistra un antico torchio oleario. In basso, a destra un esemplare di kylix, la tipica coppa a due manici usata nel corso del banchetto, da Vulci. VI sec. a.C.



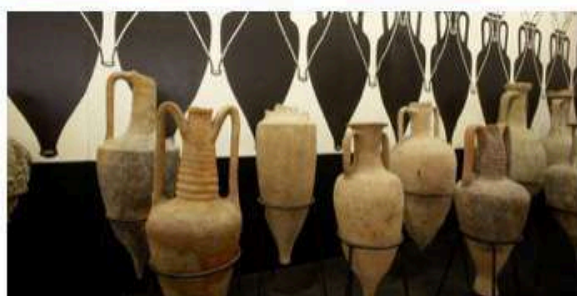




invece all'interno di alcune abitazioni medievali, che avevano ospitato un frantoio rimasto in uso sino a pochi decenni fa. Vi sono esaminati i **molteplici usi** dell'olio: dall'alimentazione all'illuminazione, dalla medicina alla cosmesi, non trascurando il valore sacro assunto nei rituali religiosi durante il tempo.

**MUVIT-MUSEO DEL VINO**  
Torgiano, corso V. Emanuele 31  
**MOO-MUSEO DELL'OLIVO E DELL'OLIO**  
Torgiano, via G. Garibaldi 10  
Info [www.muvit.it](http://www.muvit.it)





## #MuseiDelVino

In visita al Muvit di Fondazione Lungarotti a Torgiano (Perugia)

Un filo rosso unisce vino e territorio, enologia e cultura, vite e arte. La guida di **Matteo Forlì** ai più affascinanti musei del vino d'Italia parte a Torgiano (Perugia), al **Muvit** della Fondazione Lungarotti.

[Leggi tutto +](#)





DALL'ITALIA 📅 18 Luglio 2021 🧑 Matteo Forti

## I musei del vino: Muvit di Fondazione Lungarotti a Torgiano



Un filo rosso unisce vino e territorio, enologia e cultura, vite e arte. La nostra guida ai più affascinanti musei del vino d'Italia parte a **Torgiano** (Perugia), al **Muvit** della **Fondazione Lungarotti**.

Punto di riferimento per la scena vinicola dell'**Umbria** e di **Torgiano** in particolare, di cui il Rubesco Vigna Monticchio Torgiano Rosso Riserva rappresenta esemplare espressione, la famiglia **Lungarotti** ha il merito di saper raccontare la realtà del territorio. Non solo con le sue bottiglie, ma anche rimarcando la rilevanza socio-antropologia del nettare dionisiaco. Una missione quest'ultima affidata da più di 40 anni al **Muvit**, **Il Museo del vino di Torgiano**.



Il monumentale torchio a trave "di Catone" del XVIII secolo

#### **Oltre 3.500 reperti**

Tenuto a battesimo nel 1974 da Fondazione Lungarotti, la cui gestione è affidata a **Maria Grazia Lungarotti**, qui in veste di storica dell'arte e archivista, il polo museale svela ai suoi visitatori un magnifico affresco sulla storia del vino. Sono **3.500 i reperti** che punteggiano le 20 sale della struttura e che riavvolgono il nastro di 5 mila anni di storia della viticoltura mediterranea, tra mito, socialità e simbolismo. Attraverso un costante dialogo tra la vite e le arti decorative il museo si propone come spazio interdisciplinare, con un'esposizione divisa in percorsi tematici.

#### **Le aree tematiche**

La sezione dedicata alla **Viticultura** offre esempi storici di pigiatura, come le "bocche di canale" che rimandano alla pratica nell'antica Roma, o pressatura, come il monumentale torchio a trave, detto "di Catone" che rievoca le cantine monastiche medioevali. Brocche cicladiche e versatoi ittiti, vasi e coppe vinarie greche e bronzi etruschi popolano l'area **Vino e mondo antico**. Nelle stanze dedicate alla **Simbologia** vino e vite diventano soggetti dell'iconografia sacra e profana, tra arte figurativa e cristianizzazione dei miti dionisiaci. Ceramica, vetro, ferro sono gli elementi che compongono il percorso di **Vite, vino e arti del fuoco**, dove il nettare di Bacco è alimento, medicamento e mito.

#### **L'importanza del vino per i popoli del Mediterraneo**

**Artigianato** è un tributo a bottai, fabbri, tessitori, ricamatrici lungo la storia. **Incisioni e disegni** una raccolta di oltre 600 fogli, dal XV al XX secolo, mentre la sezione **Editoria** sfoglia le pagine di letteratura e opere scientifiche, testi sacri e profani, aulici e popolari. Tutte le opere raccontano l'importanza del vino per i popoli che hanno abitato il bacino del Mediterraneo. E per il loro immaginario.

**Visto dagli altri**

Recensito dal *New York Times* come "il migliore in Italia" sul tema per la qualità delle sue collezioni artistiche, il Muvit è stato recentemente inserito nella Top 10 dei "best wine museum" del mondo stilata dalla rivista *The Drinks Business*. Il museo ha sede a Torgiano, nella pars agricola del **palazzo Graziani-Baglioni**, dimora estiva gentilizia del XVII secolo. Dopo i mesi di chiusura per Covid ha riaperto i battenti lo scorso 6 maggio ed è visitabile assieme al **Museo dell'Olio e dell'Olio (Moo)**.

**Prenotazione e costi**

**Muvit**, Il Museo del vino di Torgiano è aperto da lunedì a domenica, dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 18. Al momento la struttura è visitabile solo su prenotazione: [prenotazionimusei@lungarotti.it](mailto:prenotazionimusei@lungarotti.it), 075.98.80.200, tramite la sezione contatti del sito oppure la pagina **Facebook dei Musei Lungarotti**. Biglietto unico per entrambi i musei (Muvit e Moo): intero 7,00 € (include un calice di vino all'Osteria del Museo). Biglietto per il solo Muvit: 5,00 € (il calice di vino è sempre incluso).



La cattedrale di Santa Maria Assunta di Orvieto (Perugia) che è possibile visitare nelle vicinanze del museo





# In Vino Veritas

## SAGRANTINO DI MONTEFALCO

**Di oscure e antiche origini, il vitigno di cui parliamo oggi ha saputo reinventarsi in tempi recenti, grazie alla sua forte identità territoriale e a un'indiscussa potenza muscolare. Dal cuore dell'Umbria, il poderoso Sagrantino di Montefalco**

È uno straordinario e meritato fenomeno, mix di fortuna, marketing e imprenditorialità quello che ha fatto diventare un'uva coltivata da secoli nel territorio dei comuni di Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Giano dell'Umbria in provincia di Perugia, un vino riconosciuto e apprezzato sui mercati internazionali e in tutta Italia, capace di parlare ovunque della straordinaria bellezza e unicità della sua regione. Il Sagrantino, uva di Bevagna forse riconducibile all'hirtiola di cui parlava già Plinio il Vecchio nel I secolo, proprio per le sue caratteristiche (grande ricchezza di colore, acidità, poderosa presenza di tannini da domare) fino al secolo scorso era utilizzata o in uvaggio a supporto del Sangiovese e del Montepulciano, oppure esclusivamente per la produzione famigliare di un vino passito dolce (destinato probabilmente anche alla Liturgia come vino da Messa, da cui il nome sagrantino). Solo nel 1925 viene presentata dalla cantina Scacciadiavoli alla Mostra di Montefalco una versione vinificata in secco, ma bisogna attendere fino ai primi anni settanta perché l'attuale versione si affermi, diventando, grazie all'opera di imprenditori come Adanti e soprattutto Caprai, un indiscusso successo mondiale, capace di rivaleggiare sulle guide e nei giudizi dei critici, con i mostri sacri d'oltralpe. Del 1979 è il riconoscimento della DOC, mentre del 1992 la DOCG. Oggi gli ettari vitati a Sagrantino sono circa 700 e la denominazione rappresenta la seconda della regione per volumi, dopo l'Orvieto bianco. Acidità, concentrazione, tannini esuberanti, ovvio che non si tratti di un'uva adatta per vini giovani e di pronta beva. Il segreto sta nel lungo affinamento, fino a domare e armonizzare la caratteristica esuberanza, facendo emergere il caratteristico bouquet speziato, ricco di prugne mature e more, un tocco di liquirizia e un tannino finalmente rotondo e setoso. Per fare questo il disciplinare richiede almeno 33 mesi di invecchiamento (di cui almeno 12 in legno di rovere) più 4 di affinamento in bottiglia. Ma è chiaro che si tratta di un vino vocato alla longevità e alla lenta evoluzione. Il Sagrantino secco è un vino che può essere abbinato a preparazioni di carni rosse arrosto e grigliate o altre carni saporite, oppure a formaggi molto stagionati. Il Sagrantino Passito si abbina bene alla pasticceria secca, crostate e cioccolato amaro, ma anche a pecorini stagionati e, secondo la tradizione locale per la Pasqua, all'agnello arrosto.



di Silvio Carini

## MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG, LUNGAROTTI

Dalla tenuta di Montefalco della Famiglia Lungarotti che, da Torgiano (dove produce vini come il Torre di Giano e il premiatissimo Rubesco) ha scritto la storia dell'enologia umbra degli ultimi 60 anni, un Sagrantino biologico che fa legno piccolo e esprime un ventaglio potente di profumi armonici (frutti rossi, cacao, spezie dolci e china). Un rosso di grande struttura e ricchezza che si esalta con arrostiti di carne rossa, maialino, cacciagione e selvaggina alla ghiotta, fagiano in salm. e spezzatino di capriolo, formaggi piccanti e palombacci all'umbra.



### COLLEPIANO, MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG, ARNALDO CAPRAI

**Provenienza:** Montefalco (PG)  
**Varietà delle uve:** 100% Sagrantino  
**Colore:** Rosso rubino intenso con riflessi violacei  
**Caratteristiche organolettiche:**  
Bouquet intenso e articolato di mora, pepe, chiodo di garofano e vaniglia, una nota balsamica e un tocco di cipria. Al palato è potente e al tempo stesso elegante, complesso, ricco e piacevolmente tannico, con ritorni aromatici fruttati e speziati.  
**Alcol:** 15,5%.

### MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG, ADANTI

Vino di antica tradizione, è il risultato di un'accurata selezione in vigna delle migliori uve Sagrantino destinate all'appassimento. Di colore rosso rubino con sfumature violacee, è un trionfo di confetture di visciole, mirto, marasca e more di rovo. La splendida freschezza è ben bilanciata in bocca da dolcezza e acidità. Affina in botte di rovere per 24 mesi a cui seguono altrettanti in bottiglia. Predilige in abbinamento pasticceria secca, formaggi erborinati, tortini al cioccolato. Fuori pasto è un ottimo vino da meditazione.



♥ **Perfetto con Pecorino e formaggi stagionati**



♥ **Perfetto con Pasticceria secca, crostate e cioccolato amaro**



♥ **Perfetto con Carne rossa arrosto, grigliata o in umido**

## Poggio alle Vigne, l'agriturismo di Lungarotti

di Redazione 10/06/21



**Un casolare del XVII secolo, non distante da Perugia, ospita 10 appartamenti da due a sette persone, base ideale per una vacanza in Umbria.**

L'agriturismo Poggio alle Vigne è adagiato sulla collina che **da Torgiano va verso Brufa**, circondato da vigneti e oliveti che si alternano ben allineati. Un breve tratto di strada bianca si apre sulla sinistra, scende con olivi da un lato e pergolato di vite dall'altro e porta al **casolare del XVII secolo**, circondato da essenze aromatiche e da una fitta siepe di rosmarino odoroso. Un bel prato, con grandi

pini marittimi, olivi e gelsi circonda il casolare.

Dai frutti e dai fiori della campagna circostante prendono il nome **10 appartamenti** immersi nella tranquillità e resi unici dall'ambiente incontaminato, dalla ricercatezza degli arredi e dalla qualità dell'accoglienza, discreta, essenziale, mai invadente.

**Le More:** L'ampia vetrata ad arco all'ingresso illumina il soggiorno, dove il soffitto mostra le sue robuste travi. Funzionale angolo cucina. La bella campagna che colora la valle è al centro della vista che si ammira dalla camera da letto.

**L'Olivo:** Il camino è il cuore di questo appartamento su due piani. Sotto il suggestivo soffitto a travi a piano terra si apre l'ampio soggiorno, con accanto un funzionale angolo cucina, mentre al primo piano due camere, con letti in ferro battuto.



**La Rosa di macchia:** L'appartamento si sviluppa su due livelli nel vecchio fienile della casa colonica, nella zona del Poggio che scende verso la piscina. Ampia e confortevole la zona giorno con caminetto, la scala a chiocciola porta alla zona notte che si apre su un'ampia terrazza.

**La Ginestra:** Un porticato esterno con pavimento in mattoni invita ad entrare in questo appartamento dove la cura dei particolari si nota sin dal tono del ferro battuto scelto per gli arredi. Spazi comodi, ben divisi, caratterizzati da un soffitto a travi nella camera matrimoniale e nello studio, dove gli archi a vista avvolgono la scrivania.



**Il Rosmarino:** Ampio ed accogliente è il soggiorno dal soffitto con travi a vista. Grandi archi dividono gli spazi: caminetto e salotto da un lato, sala da pranzo dall'altro. Nella camera da letto i toni del rosa dominano i tessuti, dai tendaggi agli arredi.

**Il Corbezzolo:** La scala esterna è quella tradizionale dei casolari della campagna umbra. Coperta da rampicanti, porta verso l'appartamento che accoglie con un ampio soggiorno. Il salotto gira intorno al camino, mentre un soppalco amplia le possibilità d'uso.



**Il Fico:** Scala esterna, soffitto a travi bianche, corona angolata tra salotto e cucina. Nella zona giorno un simpatico *trompe l'oeil* alla parete richiama il dolce frutto da cui prende il nome. Bianco e blu caratterizzano gli arredi delle due camere da letto.

**Il Ginepro:** La scala esterna in una particolare versione doppia porta a quest'appartamento incantevole. All'interno il salotto gira intorno al caminetto, dominato da un Satiro pensieroso. I colori del salotto ritornano anche nel decoro della cucina creando un ambiente sereno.

**L'Uva Spina:** Il porticato esterno è incastonato tra il verde del prato e delle pareti ricoperte da vite americana, e il rosa degli oleandri in fiore. L'appartamento è su due livelli, il soffitto evidenzia chiare le grandi travi di legno. La scala a chiocciola in ferro battuto porta all'accogliente e tranquilla zona notte al piano superiore.

**La Malva:** Nel vecchio fienile adiacente la casa colonica, l'appartamento ha un'ampia zona giorno a piano terra, con caminetto ed angolo cottura. La scala a chiocciola in ferro battuto porta alla zona notte dove alle pareti chiare si contrappongono i toni del verde scelti per gli arredi delle camere da letto.



**Camere:** 10 appartamenti

**Costo:** €€ (fino a 120 euro)

**Apertura:** tutto l'anno

**Lingue parlate:** inglese

**Carte di credito accettate:** American Express, Mastercard, Maestro, CartaSi, contactless

**Servizi:** parcheggio, colazione, wi-fi, piscina, bici a disposizione (su richiesta), degustazioni, visite guidate alla cantina, vendita diretta vino, vendita diretta olio





**DoctorWine** ha taggato un prodotto del suo **shop**.

10 giugno alle ore 08:50 · 🌐

...

Poggio alle Vigne, l'agriturismo di Lungarotti.

Un casolare del XVII secolo, non distante da Perugia, ospita 10 appartamenti da due a sette persone, base ideale per una vacanza in Umbria.

👉 Clicca qui per leggere l'articolo completo: <https://www.doctorwine.it/.../poggio-alle-vigne-1...>

Lungarotti

#DoctorWine #DanieleCernilli



Tu e altri 23

## Umbria: 25 posti da visitare (ed esperienze da vivere) nel cuore verde dell'Italia

Redazione Dove 4 Giugno 2021

Umbria: 25 posti da visitare. La chiamano il cuore verde d'Italia. L'unica regione del centro Italia non toccata dal mare. Ma ha un mare di altre ricchezze: esperienze, storie, cammini, sfumature, sapori, musica e suoni... Scoprite in questa gallery cosa vedere, fare e vivere da soli, in coppia o con i bambini in questa regione piena di sorprese



### 7 / 27 - Il museo del vino di Torgiano

Il Museo del Vino (MUVIT) è ospitato all'interno di palazzo Graziani-Baglioni, lungo il corso principale di Torgiano, rinomato centro di produzione vitivinicola fra Perugia e Assisi.

Il palazzo, edificato nel XVII secolo, rappresenta un importante esempio di casa agricola-gentilizia. Residenza estiva della famiglia perugina dei Graziani, ricevette il doppio appellativo nel XIX secolo in seguito al matrimonio di Anna Graziani con Pietro Baglioni.

Dal 1974 è sede del Museo del Vino (MUVIT), ideato e realizzato su iniziativa di Giorgio e Maria Grazia Lungarotti. Rappresenta un unicum rispetto agli altri musei locali poiché si tratta di un museo privato a carattere tematico, motivato da intenti storici e culturali più che aziendali. La collezione è divisa in diverse sezioni tematiche che hanno sempre come oggetto il vino.

Per altre info: [Museo del Vino di Torgiano](#)

UMBRIA

## Lungarotti, museo e ospitalità in un antico mulino



■ Di musei dell'olio ce n'è più d'uno ma questo è forse il più completo. Il MOO di Lungarotti, storica azienda vinicola umbra, nato nel 2000 e che affianca il più antico museo del vino, è un'incursione nel ruolo che questo frutto unico ha avuto nella storia dell'uomo. Ricavato da un antico mulino ad olio e dalle circostanti abitazioni medioevali all'interno delle mura castellane di Torgiano, in 11 sale spiega le caratteristiche botaniche, passa per le tecniche di messa a coltura e di estrazione, espone le macchine olearie evidenziando le valenze simboliche, propiziatriche e curative attribuite all'oro verde nei secoli.

Nel menu delle attività proposte da Lungarotti ci sono tour and tasting, assaggi di olio, trekking tra i vigneti e gli oliveti, picnic, bleisure, passeggiate a cavallo e in bici, pittura in vigna, yoga e pilates, wellness. Gli olii "di casa" derivano dalle cultivar autoctone Frantoio, Leccino e Moraiolo. Possibilità di soggiorno a Poggio alle Vigne, un tipico casolare del XVII secolo tra i vigneti di Rubesco a pochi minuti da Torgiano con vista su Perugia. O nella residenza di campagna Il Poggiolo, in una villa di fine '800.



**Cosa fare in zona** In Umbria, come in Toscana, i produttori di vino sono spesso anche produttori di olio: vite e olivo sono i due elementi che caratterizzano il paesaggio. In zona oltre a Torgiano, borgo fluviale sorto in epoca romana, c'è una batteria di splendidi borghi, meta ideale per soggiorni rigeneranti immersi nella natura: Montefalco, Spello, Trevi. Poco distante si trovano i tesori artistici di Assisi e Perugia. Per scatenarsi nello shopping ci sono i distretti della ceramica di Deruta e la "Cache-mere Valley" nei pressi del Lago Trasimeno.

*MOO Museo dell'Olio e dell'Olivo*

*via Garibaldi 10 - Torgiano PG*

*<https://www.muvit.it/museodellolio/>*

*Visite e degustazioni: tel. 075988 6649*







UMBRIA



Un segreto ben custodito



**CHIARA LUNGAROTTI**

**S**ono cresciuta tra le vigne e gli oliveti che scandiscono le colline di Torgiano, piccolo borgo medievale tra Perugia e Assisi. Mio padre, Giorgio Lungarotti, mi portava tra i filari fin da piccola. Era un uomo rigoroso, determinato, con un'etica morale e professionale fuori dal comune. Mi ha trasmesso un'eredità importantissima, fatta di valori, rispetto

ITALIANISSIMO

FOOD&WINE 73



## UMBRIA

per la terra, passione e serietà. Ricordo che mi costringeva a camminare a piedi nudi perché voleva che imparassi a "sentire" la terra e, ancora oggi, mi basta chiudere gli occhi per percepire il profumo. Mio padre è stato un pioniere. Già negli anni '50 fu lui a capire che se l'Umbria voleva fare il salto di qualità in campo enologico bisognava sperimentare con coraggio. È grazie a lui e ai suoi primi vini, Rubesco e Torre di Giano, che nel 1968 Torgiano ottenne uno dei primissimi riconoscimenti a Doc italiani (Rosso e Bianco di Torgiano). Ed è anche grazie al suo contributo che furono riconosciute molte delle altre denominazioni d'origine dell'Umbria, tra cui quella di Montefalco nel 1979. Da allora la nostra regione è cresciuta molto, lavorando sulle varietà autoctone, ma anche su quelle internazionali, sempre nel pieno rispetto del territorio e delle caratteristiche pedoclimatiche. Tra i produttori di oggi c'è molta voglia di sperimentare, in vigna come in cantina, magari aggiornando alcune tradizioni. Ovviamente ognuno con la propria impronta personale, ma con un fine comune: creare vini che esaltino nel bicchiere le peculiarità dei vitigni e che siano longevi.

Tra le varietà autoctone che testimoniano in maniera evidente questo cambio di passo c'è senza dubbio il Sagrantino di Montefalco, un vitigno difficile da domare che fino a qualche tempo fa era sinonimo di vini robusti, potenti, impegnativi; quelli che alla fine restano nel bicchiere. Oggi invece, quasi tutti i produttori hanno intrapreso la strada della finezza e dell'eleganza per rendere il Sagrantino di Montefalco un vino equilibrato e molto piacevole da bere. La nostra Umbria, dunque, si racconta anche attraverso il vino che spesso riesce a rivelare perfino il carattere della sua gente. Il Rubesco Riserva Vigna Monticchio, per esempio, il nostro portabandiera creato nel 1964 da mio padre, è riservato ma generoso proprio come lo sono gli umbri che, in prima battuta, possono apparire molto chiusi ma poi, quando si entra in confidenza, si rivelano accoglienti e generosi.

L'altra eccellenza per cui l'Umbria è famosa è senza dubbio l'olio extravergine d'oliva. Sin da quando gli Etruschi lo introdussero nelle nostre campagne, insieme alla vite e al grano, l'olivo fa parte integrante del paesaggio. Chiunque abbia in giardino qualche "piantone" (questo è il termine dialettale con cui si chiamano i grandi alberi d'olivo), produce il proprio olio e il momento della raccolta è uno dei più belli dell'anno, quando parenti ed

amici vengono chiamati a dare una mano, in attesa di mangiare una fetta di pane bruscato con l'olio nuovo appena franto. L'olio umbro ha un colore verde smeraldo, è fruttato e fragrante ed è estremamente versatile negli abbinamenti.

Al vino e all'olio noi abbiamo dedicato due Musei che sono ormai una tappa imperdibile per chi viene a Torgiano, nati da un'idea di mio padre e realizzati da mia madre Maria Grazia. Già negli anni Settanta, infatti, entrambi erano convinti che la viticoltura potesse generare un indotto legato al turismo specializzato. Fu così che, nel 1974, venne inaugurato il Museo del Vino di Torgiano (MUVIT), definito dal New York Times "il migliore in Italia", e nel 2000 il Museo dell'Olio e dell'Olivo (MOO). Oggi, mia madre, a 94 anni splendidamente portati, continua ad arricchire la collezione di oltre 3 mila manufatti del MUVIT, dai reperti archeologici greci o etruschi, ai contenitori vinari in ceramica d'età medievale, rinascimentale, barocca e contemporanea, fino ad incisioni e disegni che coprono 4 secoli, da Mantegna a Picasso.

Mio padre e mia madre avevano ragione: l'enoturismo è fondamentale per fare innamorare il visitatore di un territorio perché, se vive un'esperienza stimolante, rilassante e ricca di contenuti ne diventerà il migliore

ambasciatore. E l'Umbria ormai è una destinazione molto amata dal turismo internazionale, oltre che italiano. Anche se non abbiamo il mare, il nostro patrimonio è fatto di piccoli borghi, di panorami mozzafiato, di un bel lago e di tanta cultura. Per non parlare dell'offerta gastronomica, parte integrante del nostro stile di vita molto amato ed apprezzato dal turista in quanto autentico! Tra i piatti più radicati nel nostro territorio ci sono ad esempio le zuppe

a base di legumi, tra cui la famosa lenticchia di Castelluccio o la fagiolina del lago Trasimeno, che si possono trovare nelle trattorie a conduzione familiare come nei ristoranti stellati, reinterpretate da grandi chef. Un'altra eccellenza imperdibile è il tartufo nelle sue diverse qualità; quello bianco, che si trova per lo più nella zona vicino a Gubbio, e quello nero, come il pregiato tartufo di Norcia o lo scorzone estivo.

La caccia al tartufo è un'autentica passione per molti umbri ma anche un'esperienza entusiasmante che spesso viene proposta ai turisti. E poi c'è il cioccolato, non solo quello del tradizionale

Bacio Perugina inventato da Luisa Spagnoli, ma anche quello di tanti piccoli artigiani del cacao di Perugia e dintorni, che realizzano incredibili versioni del "cibo degli dei".

Chi sceglie di visitare l'Umbria lo fa sicuramente per la sua vasta offerta culturale, per rilassarsi nella natura ma soprattutto per il buon cibo e il buon vino. È un turismo prevalentemente colto, attratto non solo dalle bellezze del territorio, ma anche dalla qualità della vita e dai ritmi slow. L'Umbria ancora oggi è un segreto ben custodito e noi stiamo lavorando affinché venga svelato. Il nostro obiettivo è fare in modo che la gente abbia voglia di scoprire quanto di bello questa terra è capace di offrire.

Figlia del fondatore Giorgio Lungarotti, Chiara è oggi amministratore delegato dell'azienda di Torgiano che ha reso il vino umbro famoso nel mondo. Accanto a lei la sorella Teresa Severini, mentre la madre Maria Grazia Lungarotti è alla guida della Fondazione Lungarotti, impegnata nella promozione e valorizzazione del patrimonio agricolo italiano in ambito culturale.





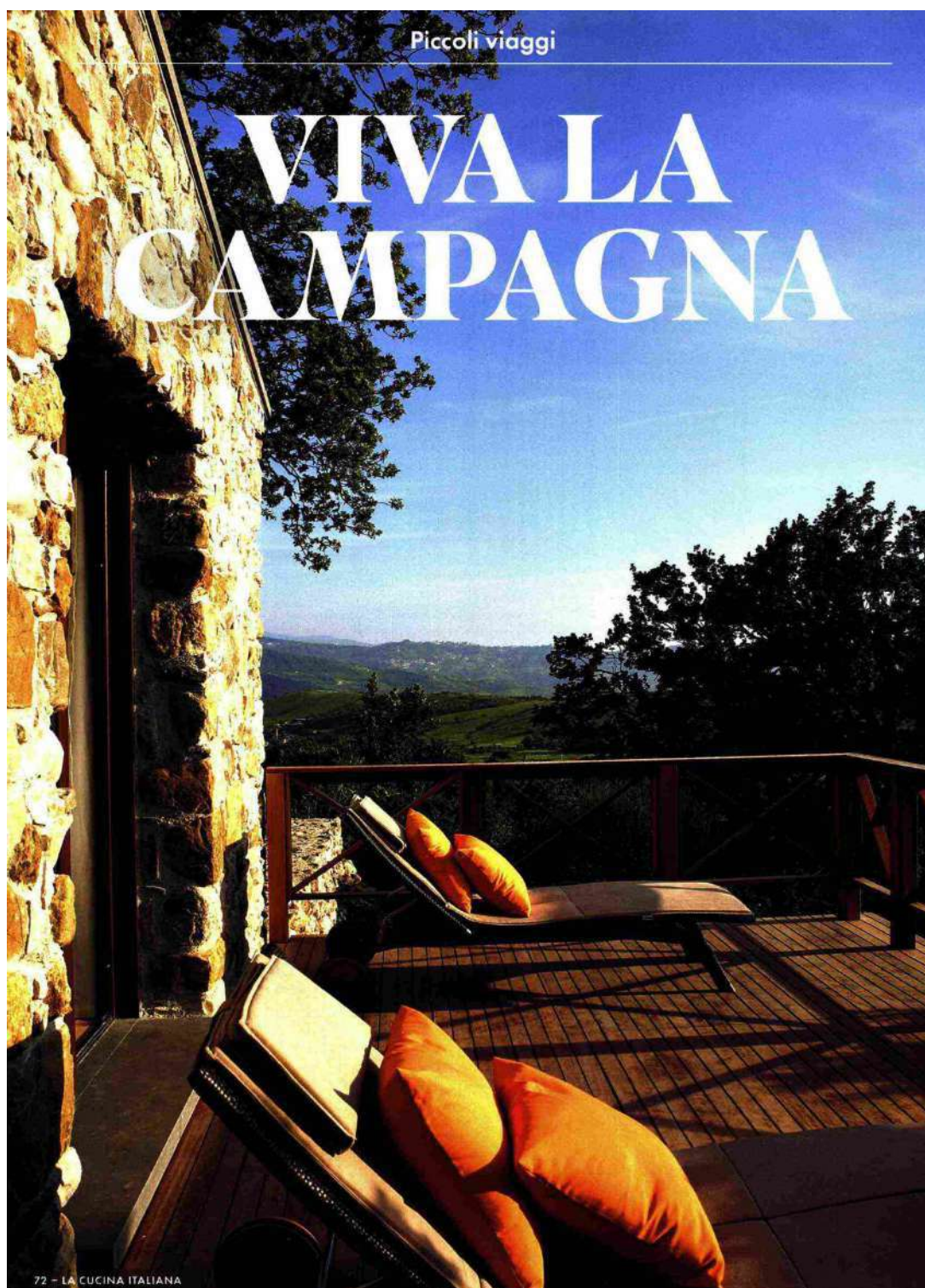
Torgiano, tante iniziative questa domenica

## Le cartoline d'epoca celebrano Dante Alighieri Lungarotti inaugura la mostra al Museo del Vino

**Nell'anno dedicato** a Dante Alighieri, la Fondazione Lungarotti celebra in un modo insolito e originale il Sommo Poeta. L'appuntamento è al Museo del Vino di Torgiano dove oggi si inaugura la mostra "Poste Alighieri" con spettacolari e raffinate cartoline d'arte dedicate a Dante: si tratta di una collezione di cartoline postali dei primi del '900 che raccontano personaggi e suggestioni della Divina Commedia affiancando a ogni terzina la scena che la rappresenta, e perfino riportando la traduzione in inglese dei versi pensata per il turista straniero che le avrebbe acquistate o per il destinatario che le avrebbe ricevute. Una collezione unica, tratta dalle raccolte di Adriano Pezzoli e della Fondazione Lungarotti che testimonia fedelmente l'epoca di produzione. Curata nel suo nucleo iniziale da Cristiana Palma e Martina Barro e organizzata da Vivi il Borgo alla Domus Pauperum di Perugia a giugno, la mostra si arricchisce, per l'edizione di Torgiano, con la serie "Paradiso" edita da Egisto Sborgi (Firenze, 1917) e illustrata da Faini, Torrini, Alessandrelli, Corsi. Tra le opere in esposizione ci sono anche le fotosculture di Domenico Mastroianni e la produzione dedicata a Dante di Virgilio Alterocca, l'imprenditore ternano che ha introdotto questo formato in Italia.

Prima del taglio del nastro, fissato alle 19.15 al Museo, si terranno nella Sala Sant'Antonio del Comune, una serie di iniziative che rientrano nel programma "Una Domenica con Dante": alle 18 la presentazione del video Dante a Torgiano; un sogno a occhi aperti con interventi istituzionali e alle 18.30 "Dante Cavaliere" con Stefano Ragni al pianoforte. La mostra resterà aperta al pubblico da domani al 29 agosto, prenotazioni al numero 075.9880200; mail: [prenotazionimusei@lungarotti.it](mailto:prenotazionimusei@lungarotti.it).









La colazione alla foresteria San Calisto, in Abruzzo: torte e pane fatti in casa, e prodotti locali. Nella pagina accanto, una camera con terrazza del Cannito, nel Parco nazionale del Cilento.

**Tra ulivi e vigneti, nell'hortus conclusus, in fattoria.  
La vacanza ideale è in un'azienda agricola, meglio se biologica  
e con piscina. Venti indirizzi in tutta Italia di SARA MAGRO**

**D**i una cosa siamo certi, anche senza consultare le ricerche che, tra l'altro, confermano un sentimento comune: dopo mesi di lockdown e coprifuochi, abbiamo bisogno di stare nella natura. Ma anche di evitare i luoghi affollati e di mantenere le distanze di sicurezza. Pensando alle prossime e imminenti vacanze (ci auguriamo!), basta un rapido calcolo mentale per capire che agriturismi, locande e foresterie tra campi e filari sono una soluzione ideale per questo momento. Cosa ci aspettiamo? Cibo buono e

genuino, preparato con i prodotti dell'azienda agricola annessa, quindi frutta, verdura cresciuta nell'orto, uova del pollaio, conserve fatte in casa, vino e olio della tenuta. Non basta, ci vogliono spazi all'aperto per il relax, camere semplici ma graziose, letti comodi, lenzuola soffici, e tante piccole attenzioni. Ci rendiamo conto che non è facile scovarli senza l'aiuto di guide e stelle che fanno brillare ospitalità e cucina. Avvalendoci della nostra esperienza diretta e di quella dei nostri corrispondenti di fiducia, abbiamo scelto venti indirizzi, uno per ogni regione, che riassumono tutte queste caratteristiche. →

LA CUCINA ITALIANA - 73



## Piccoli viaggi



a voi la campagna ragusana, dove sembra tutto uguale da secoli, anche il finire delle cicale in estate e il budino alla mandorla servito sulla foglia di limone. Eppure si vede la mano attuale della proprietaria Fausta Occhipinti, architetto del paesaggio che ha creato un sistema di orti e giardini connessi, una piscina in mezzo all'agrumeto e interni che sono un mix di antico e design. [bagliocchipinti.com](http://bagliocchipinti.com)

**Agriresort Poggio Casciano**  
PONTASSIEVE (FI), TOSCANA  
Sulle colline vicino a Firenze,

il soggiorno nell'elegante villa rinascimentale è verde, a 360 gradi: tutt'attorno, il giardino all'italiana disegnato da Pietro Porcinai (uno dei più importanti paesaggisti italiani del Novecento), un boschetto secolare (con tavolini sparsi per stare al fresco e all'ombra) e i vigneti a perdita d'occhio. Una volta lì, non avete voglia di muovervi? L'azienda vitivinicola sostenibile comprende una locanda, l'enoteca e organizza tour di degustazione e lezioni di cucina. Le giornate volano. [ruffino.it](http://ruffino.it)

### Poggio alle Vigne di Lungarotti

TORGIANO (PG), UMBRIA

In uno dei «borghi più belli d'Italia» tra Perugia e Assisi, un casolare del Seicento è stato trasformato in un agriturismo con dieci appartamenti curati in ogni dettaglio e una piscina panoramica. Il paesaggio è quello delle colline umbre coperte di ulivi e vigne, a cui sono dedicati due musei. In tutto sono 250 ettari, da cui nascono 29 etichette che fanno della cantina della famiglia Lungarotti una delle 34 migliori d'Italia secondo Wine Spectator Operawine 2021. Si mangia all'Enoteca o all'Osteria del Museo. [lungarotti.it](http://lungarotti.it)

### La Corte degli Angeli

RONCOLE VERDI (PR), EMILIA-ROMAGNA

Ricordate il film *Novecento* di Bernardo Bertolucci? La cascina laboriosa dove si svolgevano molte scene, nel Parmense, è diventata un agriturismo con sette camere accoglienti e curate intitolate ai protagonisti del film. Parte dei terreni dell'azienda agricola intorno sono stati rinaturalizzati creando zone umide per la sosta degli uccelli migratori e aree di macchia-radura per il ripopolamento della selvaggina. [cortedegliangeli.eu](http://cortedegliangeli.eu) →

Sotto, la piscina di Poggio alle Vigne, agriturismo di Lungarotti a Torgiano, tra le colline umbre; nel borgo ci sono anche due musei, uno dedicato al vino e uno all'olio. In alto, una camera di Poggio Casciano, villa rinascimentale della tenuta Ruffino a Pontassieve, in Toscana.



78 - LA CUCINA ITALIANA

## Vino, il riscatto del rosato: ecco 10 rosé perfetti per l'estate

Pubblicato il 22 luglio 2021

A lungo considerato un vino di serie B, oggi vede consumi in crescita e gode di rinnovato credito anche tra i produttori. I nostri consigli

di MICHELE MEZZANZANICA

**Articolo /** Cocktail estivi: ecco 5 drink perfetti per aperitivo o after dinner. Facili e rinfrescanti



Vino rosé

Rosé, rosato, rosa, Chiaretto. Non si sa bene nemmeno come chiamarlo, talmente è considerato un vino di serie B, qui **in Italia**. A differenza dei rosé (senza altre possibilità) francesi, provenzali in particolare o dei rosadi spagnoli.

Da noi invece è considerato **"il vino degli indecisi"** o, con accezione ancora più dispregiativa e meno politically correct, **"il vino delle donne"**. Da qualche anno, però, anche in Italia si comincia ad apprezzare i **rosè/rosati**, come testimoniano i **consumi in crescita** ma anche l'attenzione che i **produttori** riservano a questa tipologia di vino. Ormai è difficile che una cantina, anche non particolarmente grande e strutturata, non abbia almeno un rosato nella propria gamma. Spesso con tratti interessanti e ben definiti, stilisticamente differente dai parenti francesi, valorizzando la grande **varietà di terreni** e il ricco **patrimonio di vitigni autoctoni** che caratterizzano il Belpaese.



Il rosé ha dunque conquistato anche qui una sua dignità nel panorama enologico. Da vino degli indecisi o delle donne, è diventato almeno **"il vino dell'estate"**, per le sue caratteristiche di **freschezza e bevibilità**. Ecco allora **10 proposte** per accostarsi a questa tipologia, in occasione di **un aperitivo** ma anche **a tutto pasto**.

### **Brezza Rosa Umbria Igt Rosato - Lungarotti**

Dalla cantina che ha fatto la storia della **viticoltura umbra**, un vino da **uve Sangiovese** pensate **appositamente per il rosato**, proveniendo da **vigneti di pianura**. Rosa salmone pallido con tenui sfumature violacee, ha un profumo floreale che ricorda **la rosa, il glicine e l'anice stellato** con note fruttate (marasca e lampone) nel finale. Al gusto è fresco ed elegantemente **minerale** mentre ha una **chiusura sapida** e un morbido retrogusto dovuto alla fermentazione non completamente compiuta. Ottimo con salumi e formaggi di media stagionatura, ma anche con zuppe di verdure, sformati, carni bianche e frittura.

*Prezzo: 6 euro*



Brezza Rosato di Lungarotti





LIFESTYLE

## I 20 migliori vini bianchi e rossi per l'estate

Di [Alberto del Giudice](#)  
22 luglio 2021

La cantina di GQ propone una selezione di vini perfetti per la bella stagione, bianchi e rossi, per brindare con vere e proprie eccellenze nel calice

### L'imbarazzo della scelta

Di fronte alla galleria umbra dei vini di **Lungarotti**, saremmo tentati di segnalarli tutti quanti o quasi. Impresa qui impossibile. Ci troviamo in una cantina all'avanguardia nella viticoltura fin dalle sue origini. Una delle più importanti non solo della regione, ma di tutta quanta la Penisola. Dove si coltiva (perdonate il bisticcio) la cultura del vino nel senso più ampio e alto della espressione. In pratica a 360°. E tutto sotto la guida, almeno a partire dal 1999, di una dinamica squadra di donne, forti di una visione d'insieme non così comune. Ma veniamo quindi al vino scelto in questa occasione: il **Bianco di Torgiano DOC, Torre di Giano Vigna Il Pino**. Un blend concepito ad arte di Vermentino, Grechetto e Trebbiano. Il 30% dei mosti fermenta per 4/6 mesi sulle fecce fini in barrique, il restante in acciaio. Quindi dopo l'assemblaggio il vino affina ulteriormente in bottiglia per circa due anni. Il Torre di Giano è stato uno dei primi bianchi in Italia a fare un passaggio in legno. E parliamo degli anni '70. E fin dall'inizio è stato concepito come un vino destinato a una sensibile longevità.



SCEGLIERE IL BORGO

## Torgiano, un vino e un olio che meritano due musei

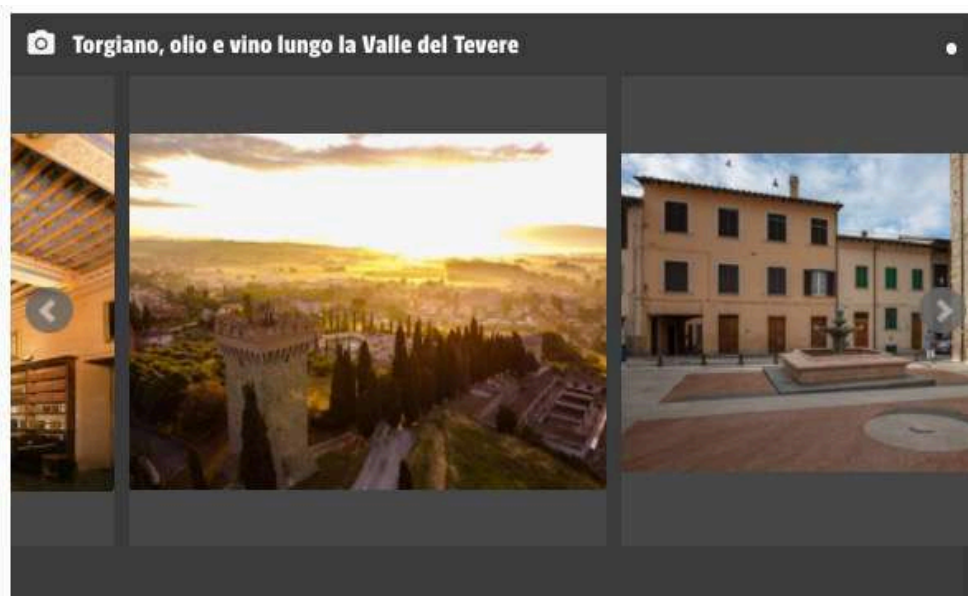
Nel paese umbro si è capito molto tempo fa come i frutti della terra sarebbero diventati fulcro del turismo. Come l'artigianato, che va dai gioielli alla terracotta, e le sculture

di Luca Bergamin



**Torgiano** è proprio un borgo artigiano nel senso più alto, artistico e genuino. Si trova in **Umbria**, a sud di Perugia e a sud-ovest delle montagne che vanno da Bettona a Massa Martana. Ha un cuore medioevale che batte ancora ai piedi della sua **Torre di Giano**, ultima vestigia del castello che sorgeva qui, sulla confluenza del **Tevere** col suo affluente **Chiascio**, ed è immerso in un ameno paesaggio fatto da colline in cui prosperano vigne e ulivi assai generosi. Il prestigio che ha avuto nel corso dei secoli è testimoniato da residenze nobiliari come **Palazzo Graziani Baglioni** risalente al '500 coi suoi sfarzosi interni, la biblioteca, la galleria, il cortile interno, la sala d'armi, sede di esposizioni organizzate dall'alacre Comune.





### L'intuizione di Giorgio Lungarotti

Lo sviluppo economico del borgo è legato all'illustre **produzione vinicola** locale che ha rappresentato un modello per tutta l'enologia regionale, grazie soprattutto alla lungimiranza di **Giorgio Lungarotti**, che ha sempre avuto a cuore la prosperità non solo della propria cantina ma di tutto il territorio. Adesso è la moglie **Maria Grazia Marchetti**, insieme alle loro figlie **Chiara** e **Teresa**, a essere la testimone di come un'agricoltura sana possa essere anche colta e benefica: lei, a novantaquattro anni di età, dirige con passione e cura la **Fondazione Lungarotti Onlus**. Laureatasi negli anni '50 in Lettere e Storia dell'Arte, appassionata di museografia, fondò nel 1974 il **Museo del Vino di Torgiano**, tra i primi esistenti al mondo e ancora oggi tra i più ricchi, successivamente nel 2000 creò il **Museo dell'Olio e dell'Olio**. Molto in anticipo rispetto ai tempi, Maria Grazia capì che il vino e l'olio avrebbero lanciato la volata al turismo in tutta la regione. Per questo ha sempre investito nell'acquisizione di nuovi pezzi per i suoi due gioielli museali che raccontano anche dell'olivicoltura, delle trasformazioni del paesaggio nell'economia agraria, e ovviamente della coltivazione dell'olivo: le **olive Frantoio, Leccino e Moraiolo**, tipiche varietà della **DOP Umbria Colli Martani**, sono oggi raccolte con agevolatori a braccio o con macchine scuotitrici che le fanno cadere sulle reti distese sotto le piante per poi essere messe integre in cassoni. La sera stessa, il raccolto del giorno viene portato in un molino poco distante e la molitura avviene entro 12 ore dalla raccolta. Per la famiglia Lungarotti, l'olio è un'autentica fonte di luce, tanto è vero che nel museo si è voluto dare lucida contezza di tutti i suoi usi e benefici effetti, nella religione, alimentazione, medicina, sport, cosmesi, o come fonte di calore. E vengono esposti anche i contenitori di ceramica d'epoca, tra cui quelli della vicina **Deruta**.

**Dai gioielli alle sculture**

Il dna creativo e artigiano fa parte di tutti gli abitanti del borgo. **Ulderico Giuseppe Pettrossi** ha lasciato Perugia per realizzare nella sua bottega orafa in Torgiano bellissimi gioielli usando antiche tecniche di oreficeria divenute commercialmente anacronistiche, ma che nello stesso tempo esaltano la manualità, ovvero la pura attività artigiana. I pezzi del suo brand **Oro degli etruschi** adesso sono richiesti per essere esposti in mostre di tutto il mondo. **Antonio Pierini** insieme al padre si dedica alla **terracotta** secondo una tradizione altrettanto antica: è emozionante osservarli mentre lavorano vicini al torchio e poi si dedicano ai disegni e ai colori vivaci da apporre alle loro simpatiche creazioni. **Alba Pasquini** invece è pittrice, scultrice e decoratrice: i suoi manufatti fantasiosi, dai funghi alle figure femminili sino ai pesci, denotano la capacità naturale di unire il quotidiano al fantastico con risultati artistici che piacciono a grandi e piccoli. Alba in pratica gioca sugli elementi decorativi, plasmandoli e collocandoli in un contesto prospettico altro, accorciando, allungando, riducendo le loro forme. L'interazione tra territorio e arte è rappresentata anche dalle sculture del **Parco di Brufa**, la frazione di Torgiano dove dal 1987 un'artista viene chiamato ogni anno a esporre le proprie opere tra vigneti e uliveti e poi a lasciarne una in loco. Il paesaggio è dunque diventato un palcoscenico di installazioni en plein air che si stagliano all'orizzonte. Il Tevere invece è lì da sempre, teatro di percorsi naturalistici che consentono a piedi e in bicicletta di godere la frescura di questa stagione bella per Torgiano e i suoi operosi e fantasiosi abitanti. (@lucasudest)

**VIVERE A TORGIANO**

*L'abitato di questo borgo perugino è medievale. Da Piazza Matteotti, si percorre Corso Vittorio Emanuele II, incontrando l'Oratorio della Misericordia, la Chiesa di San Bartolomeo, alcuni tratti di mura castellane dove la vista spazia sulla valle del Tevere. La Fonte di Giano in Piazza Baglioni, così come la Chiesa di Santa Maria del Castello, e la Chiesa della Madonna dell'Ulivello sono gli altri luoghi significativi del centro storico in cui vivono 500 dei 6.500 abitanti. L'economia si basa principalmente sulla produzione di vino: il Torgiano Rosso Riserva che è l'unica DOCG dell'Umbria insieme al Sagrantino di Montefalco e la DOC Torgiano costituiscono i suoi vanti. Vivere nel centro storico, anche alla luce della vicinanza col capoluogo regionale, costituisce una scelta vincente: la spesa media per l'acquisto di un appartamento di tre stanze ammonta a circa 200 mila euro.*

Potete iscrivervi [qui](#) a **InViaggio**, la newsletter gratuita di Corriere della Sera e 7 che ogni settimana vi farà viaggiare con le parole. Tour d'autore, reportage, storie e interviste per un romanzo dei luoghi

19 giugno 2021 (modifica il 20 giugno 2021 | 14:31)





È ambientato in **Umbria** ed è dedicato alle **donne** l'episodio della serie **B.E.V.I. - L'arte del vinificare** in onda su Sky Arte mercoledì 21 luglio.

Affidata alle instancabili mani di tre donne e proiettata nel mercato internazionale, Lungarotti si distingue, oltre che per la qualità dei propri vini, per un importante investimento culturale che ha come esito la costituzione a Torgiano di un polo espositivo composto dal Museo del Vino e dal Museo dell'Olio e dell'Olio, gestiti entrambi da una fondazione dedita alla ricerca e alla valorizzazione della cultura del vino in Italia.

Teresa, fra le prime donne enologo in Italia, fondatrice del movimento "Donne del Vino", conduce insieme alla sorella Chiara l'azienda di famiglia, coadiuvate dall'esperienza e dalla passione della madre Maria Grazia, insignita dal Presidente della Repubblica Italiana del Diploma di "Benemerito della Cultura e dell'Arte" per l'attività svolta in favore della valorizzazione dei Beni Culturali.



## Umbria

Rosso di Torgiano  
DOC RUBESCO –  
2018

Lungarotti

Torgiano (PG) – [lungarotti.it](https://lungarotti.it)

È complicato condensare in poche righe la storia di un produttore tra i più importanti in Italia e i più conosciuti al mondo. Giorgio Lungarotti con grande intuizione imprime una svolta alla già centenaria azienda di famiglia modernizzandola e ricoprendo di vigneti autoctoni le colline intorno a Torgiano, commercializzando dal 1962 i suoi primi vini – “Rubesco” e “Torre di Giano” – che nel 1968 portano a questo territorio il 5° riconoscimento della DOC in ordine cronologico in Italia.

Con la moglie Maria Grazia, storica dell'arte e archivista, fonda nel 1974 il MUVIT, Museo del Vino di Torgiano, nella Top 10 Best Wine Museums of the World. La successione delle figlie Teresa e Chiara porta ulteriori miglioramenti: dalla certificazione VIVA del Ministero dell'Ambiente per la difesa integrata e la gestione del suolo a quella “bio” nella Tenuta di Montefalco e alla viticoltura sostenibile a Torgiano, dalle energie rinnovabili al packaging sostenibile con bottiglie più leggere utilizzate per oltre il 90% della produzione riducendo del 35% le emissioni di CO<sub>2</sub>.

# Caratteristiche del vino

Il nome deriva dal latino "rubescere", arrossire, e ha un significato simbolicamente gioioso. Uno dei vini simbolo dell'Umbria. L'uvaggio è Sangiovese e Colorino in piccola percentuale, vinificati in acciaio a temperatura controllata con macerazione sulle bucce per 15 giorni, viene successivamente affinato in botte grande per 12 mesi, subisce una leggera filtrazione e riposa ancora un anno in bottiglia. La gradazione è del 14% in vol.

## colore

Rosso rubino intenso con leggeri riflessi violacei.

## bouquet

Piacevoli profumi speziati, di pepe bianco e un leggero tabacco prevalgono sui classici frutti rossi maturi. Un elegante floreale, dalla rosa canina alla viola, esalta la sensazione olfattiva.

## sapore

L'ingresso in bocca è morbido, con un tannino delicato anche se paga ancora una giovanile leggera astringenza ma con un'interessante acidità che garantisce ottima capacità d'invecchiamento. Intensa la percezione di ciliegia marasca e frutti rossi, il floreale all'olfatto si conferma anche al palato, è un vino equilibrato, fine, elegante e con un lungo finale leggermente balsamico. Può essere piacevolmente sorprendente verificarne l'evoluzione con la degustazione di vecchie annate.

## abbinamento consigliato

La freschezza e la piacevolezza lo rendono vino trasversale: ottimo per l'aperitivo con prodotti dell'arte norcina, perfetto per il pasto e gioioso per accompagnare le macedonie versate sulla frutta fresca. Esalta i tradizionali primi piatti umbri, strangozzi con sughi succulenti, pasta alla Norcina o Ciriolo alla Ternana, ma anche le universali lasagne e i secondi alla griglia, la selvaggina in umido, l'imperdibile cinghiale e la tipica porchetta.

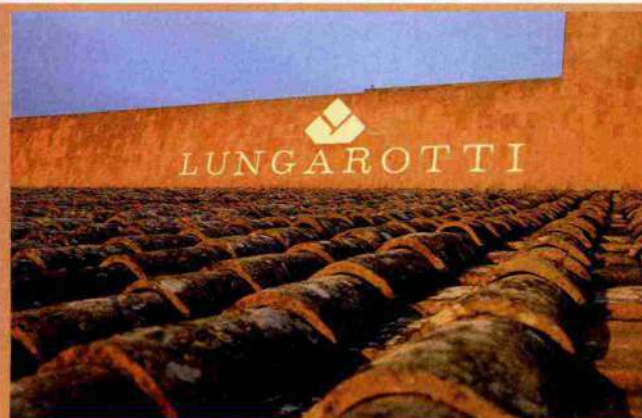
Eccellente con i formaggi mediamente stagionati.





News ed eventi

16



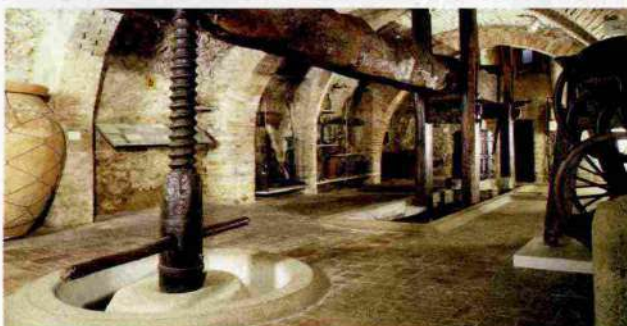
## LUNGAROTTI

Nominata da Wine Spectator-Operawine 2021 tra le 34 migliori cantine d'Italia, Lungarotti è un'azienda vinicola storica dell'Umbria, fondata a Torgiano da Giorgio Lungarotti e oggi guidata dalle figlie Chiara e Teresa, coadiuvate dalla madre Maria Grazia e dai nipoti Francesco e Gemma. Oggi conta in tutto 250 ettari di vigneti. Le due cantine producono in tutto 29 etichette, tra cui il Rubesco Riserva Vigna Monticchio Torgiano Rosso Riserva DOCG, tra i migliori vini rossi italiani, e il Rubesco Rosso di Torgiano DOC, profonda espressione dell'Umbria.

Per maggiori informazioni: [www.lungarotti.it](http://www.lungarotti.it)

## Alla scoperta della storia del vino e dell'olio

IL MUSEO DEL VINO E IL MUSEO DELL'OLIVO E DELL'OLIO DI TORGIANO TORNANO AD ACCOGLIERE I VISITATORI



Inaugurato a Torgiano (in provincia di Perugia) nel 1974 da Maria Grazia Marchetti e Giorgio Lungarotti, il Museo del Vino (MUVIT) è un'autentica istituzione per il Paese, oltre che per l'Umbria. 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 Grazianni-Baglioni di Torgiano, dimora estiva gentilizia del XVII secolo. In mostra, oltre 3.000 manufatti: 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, da Mantegna a Picasso, testi di viticoltura ed enologia. I manufatti dal MUVIT hanno raccontato la storia del vino italiano all'Expo di Milano ma anche all'estero: da New York a Shanghai, da Tokyo a Osaka, da Kyoto a Mosca, fino a Bordeaux. Inaugurato nel 2000, il Museo dell'Olio e dell'Olio di Torgiano (MOO) rappresenta, poi, una naturale evoluzione del MUVIT. Ricavato in un antico mulino e in un nucleo di abitazioni medievali 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, propiziatricie e curative attribuite all'oro verde nel corso dei secoli. Di particolare interesse la sezione archeologica, con il richiamo alle origini mitologiche della pianta, e quelle illustranti gli usi dell'olio, non solo l'alimentare, tra i quali "Olio come luce", ricca collezione di lucerne a olio dall'età classica alla neoclassica. I due Musei sono gestiti dalla Fondazione Lungarotti ONLUS, diretta dalla storica dell'arte Maria Grazia Lungarotti.



# WineCouture meets Chiara Lungarotti: “Il domani parla di vino-ospitalità-cultura”

🕒 38 MINUTI FA · ⌚ TEMPO DI LETTURA: 9 MINUTI · 👤 DI MATTEO BORRÉ



**D**el perché il futuro parla la lingua di sostenibilità, multicanalità, ma soprattutto del trinomio “vino-ospitalità-cultura”. A tu per tu con Chiara Lungarotti, guida della cantina simbolo del “Rinascimento” enologico dell’Umbria.

**Quando si parla di vino e di Umbria non si può non avere quale origine di ogni discorso la prima associazione che l'unione di queste due parole impone: Lungarotti.** Già, perché la storica famiglia che guida l'omonima azienda con sede a Torgiano (Perugia), non soltanto è **simbolo di quel che in passato è stato un "Rinascimento"** innanzitutto delle produzioni autoctone, interpretate già dal pioniere della moderna enologia italiana Giorgio Lungarotti secondo un chiaro indirizzo volto alla loro massima espressione qualitativa, ma anche del **racconto di un territorio vocato e che cela ancora un importante potenziale**, non del tutto ancora riconosciuto dal grande pubblico, tra le pieghe delle sue colline e dei suoi filari. E a dimostrazione di questo, sono proprio i vini Lungarotti a giungere a supporto, come evidenzia il recente posizionarsi dell'iconico **Rubesco Riserva Vigna Monticchio 2016** in vetta ai 100 migliori rossi italiani per il 2021 in una speciale classifica comparativa dei risultati ottenuti dai principali premi della critica italiana.

**Ma Lungarotti, in Umbria, se è certo sinonimo di vino, lo è anche di arte e cultura, in un intreccio ormai indissolubile.** Come ribadisce con forza l'ampio progetto di hospitality sviluppato nel corso degli ultimi decenni e che ha condotto alla creazione di un polo culturale unico, universo di valori che costituiscono la Lungarotti Experience, che vede in prima fila **Il Museo del Vino (Muvit) e Il Museo dell'Olio e dell'Olio (Moo)**, ideati da Maria Grazia e Giorgio Lungarotti.

**Oggi alla guida della realtà umbra del vino troviamo Chiara Lungarotti**, cui dal 1999, alla scomparsa del padre, è stato affidato il testimone, insieme alla sorella Teresa, di portare avanti una storia, che oggi abbraccia anche il territorio di Montefalco. **Con lei abbiamo parlato di Umbria, dei nuovi orizzonti che si schiudono dopo l'anno della pandemia, ma soprattutto dello "Stile Lungarotti", in vigna, in cantina e nel calice.**



La cantina della famiglia Lungarotti a Torgiano (Perugia) è da sempre simbolo del vino in Umbria

**Non si può evitare di partire da quella che per molti mesi è stata un'attualità quotidiana che cominciamo solo ora a lasciarci alle spalle: cosa hanno insegnato a Chiara Lungarotti i mesi del lockdown e della pandemia?**

Durante il lockdown non abbiamo mai smesso di lavorare. **I vigneti hanno bisogno delle nostre cure in ogni momento e in ogni stagione e non c'è pandemia che possa fermare il ciclo della natura.** Per il resto, abbiamo fatto di necessità virtù e abbiamo colto l'occasione per ripensare le nostre strategie commerciali con l'obiettivo di uscire da questa situazione più forti e competitivi di prima.



## Ma su Lungarotti che “effetti” ha avuto questo ultimo anno in termini di scelte di sviluppo?

**La pandemia ha innanzitutto insegnato al nostro settore che la “multicanalità” è premiante.** Accanto al settore Horeca, che per noi è – ed in futuro continuerà ad essere – il focus della nostra distribuzione, si sono consolidati altri canali.



“Non c’è pandemia che possa fermare il ciclo della natura” (Chiara Lungarotti)

## Qual è la ricetta vincente per il domani del vino?

**Ci vogliono risorse e idee per rinascere e rinnovarsi senza aspettare che siano le istituzioni a farlo per noi,** come è accaduto dopo la Seconda Guerra Mondiale e in tutte le grandi situazioni di crisi fin qui attraversate.

Sicuramente è fondamentale impiegare correttamente i fondi del Recovery plan in progetti a largo e duraturo respiro che possano costituire un volano per l’economia nazionale. Un ruolo svolto in questi ultimi anni dal comparto vino, che può continuare a farlo solo se correttamente e adeguatamente supportato e non ostacolato dalla burocrazia.

## Lungarotti è una realtà pioniera sotto molti punti di vista, a partire da quello che è stato proprio l'offrire un indirizzo di sviluppo del vino di qualità in Umbria con suo padre Giorgio: cosa significa per voi valorizzazione del territorio?

Significa **praticare una viticoltura che valorizzi i vitigni autoctoni**, come il Sangiovese, il Colorino, il Sagrantino, il Grechetto, il Vermentino, il Trebbiano Spoletino, **ma anche le varietà internazionali** come Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay e Pinot Grigio, introdotte in Umbria da mio padre sin dagli anni '60 e '70.

Significa **poi innovare e sviluppare nel rispetto della tradizione, senza mai tradire le proprie radici**, ma anche capire che le potenzialità di una regione possono esprimersi solo se impariamo a fare squadra.



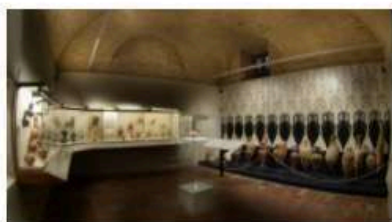
"Valorizzare il territorio significa innovare e sviluppare nel rispetto della tradizione, senza mai tradire le proprie radici" (Chiara Lungarotti)



**Enoturismo: anche qui citare Lungarotti significa fare riferimento a progetti pionieristici. Come nel caso del Museo del Vino (Muvit) e del Museo dell'Olivo e dell'Olio (Moo), ma anche un più ampio concetto di ospitalità che da forma alla Lungarotti Experience. Ma, a suo avviso, cosa manca oggi all'Umbria per fare quel passo definitivo che la conduca sullo stesso piano dei territori simbolo del vino?**

**La valorizzazione di un territorio non passa solo dalla viticoltura di qualità, ma anche dalla capacità di costruire intorno al vino un circuito virtuoso fondato su ospitalità, esperienze autentiche a contatto con la natura, tutela e valorizzazione del patrimonio storico e culturale locale.**

**Del resto, l'enoturismo è fondamentale per fare innamorare il visitatore della nostra realtà, dei nostri prodotti e dell'Umbria in generale.** Perché l'ospite che vive un'esperienza bella, stimolante, rilassante e ricca di contenuti, diventerà il migliore ambasciatore dei nostri prodotti e della nostra azienda.



### **Muvit e Moo riaprono le porte: Lungarotti riaccende i riflettori sul connubio vino e cultura**

Dopo mesi di attesa, finalmente il Museo del Vino di Torgiano (Muvit) e il Museo dell'Olivo e dell'Olio (Moo) tornano ad accogliere i visitatori. Le attività delle due istituzioni culturali ... [Leggi tutto](#)



Wine Couture



Tutto questo mio padre Giorgio lo aveva già intuito negli anni '70. Fu lui, infatti, con mia madre Maria Grazia, uno dei primi in Italia a capire che **il trinomio "vino-ospitalità-cultura" avrebbe potuto rappresentare la chiave di volta per promuovere il territorio umbro e renderlo attraente dal punto di vista turistico.**

E grazie alla sua lungimiranza, 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, il Museo del Vino di Torgiano (Muvit) e il Museo dell'Olivo e dell'Olio (Moo), ormai noti in tutto il mondo, fondati su una ricerca storica, archivistica e museografica di esemplare rigore.



Finalmente, con la bella stagione, siamo ripartiti con le attività enoturistiche e poter accogliere nuovamente i nostri ospiti mi trasmette una grande gioia. A loro offriamo l'opportunità di vivere la "Lungarotti Experience" fondata su wine tour in vigna e in cantina, degustazioni dei nostri vini e dei prodotti tipici del territorio, soggiorni nel nostro agriturismo tra i vigneti e visite guidate ai musei. **Un turismo che coniuga cultura, natura ed enogastronomia di qualità.**

**Se poi dovessi dire cosa manca all'Umbria per fare quel passo in più per porsi sullo stesso piano delle regioni simbolo del vino italiano, come la Toscana o il Piemonte, direi lo spirito di squadra.** Perché solo sostenendosi a vicenda e collaborando si può fare sistema e dunque garantire un'offerta di qualità in tutti i settori: dal vino all'accoglienza.



Il Museo del Vino di Torgiano (Muvit) e il Museo dell'Olio e dell'Olio (Moo) rappresentano due progetti ormai noti in tutto il mondo

**Il digitale, inteso a 360°, dall'e-commerce ai social, passando per la produzione 4.0, cosa rappresenta per voi e più in generale nel futuro delle cantine?**

La chiusura forzata ci ha spinto ad utilizzare sempre di più i canali digitali per la comunicazione, cosa a cui ricorreremo anche in futuro per presentare le nuove annate o organizzare degustazioni a distanza. Inoltre, nel rapporto con i clienti, i social ci hanno permesso di mantenere il contatto con i molti appassionati che ci seguono.

Insomma, come sempre accade, **dalle crisi più profonde scaturiscono nuove opportunità, ciò che conta è saperle cogliere e sfruttarle al massimo.**

**Quanto alle nuove tecnologie, sono fondamentali per riuscire a fare una viticoltura e una produzione di qualità che riduca al minimo l'impatto sull'ambiente.** Penso a quanto sono state importanti per noi le prime capannine meteo installate negli anni '90 per analizzare l'andamento climatico. In questo siamo stati pionieri, tanto che nel 2013 siamo diventati capofila del progetto **MeteoWine**, realizzato in collaborazione con l'Università di Perugia, per la raccolta dei dati climatici da utilizzare per l'elaborazione di modelli meteorologici. Un progetto che negli anni ha visto importanti implementazioni, fino alla nascita di una Piattaforma Meteo Regionale che oggi rielabora i dati raccolti in tutta l'Umbria e costruisce modelli, con conseguenti previsioni meteo attendibili, fondamentali per elaborare un Dss (Sistema di Supporto alle Decisioni) che consente di ridurre i trattamenti in agricoltura.

**Altro esempio di come la tecnologia possa essere di grande aiuto per il nostro comparto sono le mappe di vigore dei vigneti** – realizzate mediante droni o telecamere multispettrali – che sono un altro importante Dss e permettono di effettuare operazioni mirate e differenziate nelle diverse zone del vigneto grazie a moderni trattori dotati di guida satellitare.



"Le nuove tecnologie sono fondamentali per riuscire a fare una viticoltura e una produzione di qualità che riduca al minimo l'impatto sull'ambiente" (Chiara Lungarotti)

## Ad avviso di Chiara Lungarotti, quando la sostenibilità diventa qualcosa di concreto e non più solo una "bella parola"?

**Quando si costruisce nel tempo un percorso virtuoso**, supportato da innovazioni tecnologiche, studi e ricerca continua, che ti porta davvero a minimizzare l'impatto della produzione sull'ambiente.

**Noi abbiamo cominciato negli anni' 90**, quando ancora il concetto di sostenibilità non era così "di moda".

Anche in questo **mio padre Giorgio fu un pioniere**, perché capì subito che la cura del territorio si riflette anche nel bicchiere.



## Come si concretizza il vostro impegno green, in vigna e in bottiglia?

Nelle nostre tenute di Torgiano e Montefalco la sostenibilità caratterizza tutto il processo produttivo. A partire dai vigneti, dove sono state installate le capannine meteo di cui parlavo prima. Ma anche dove si attua il controllo meccanico delle erbe infestanti, una gestione intelligente delle risorse idriche, la concimazione organica e la confusione sessuale. In più, oltre a produrre biomasse con gli scarti della potatura, nella primavera del 2018 abbiamo installato un impianto fotovoltaico sulla copertura degli edifici aziendali di circa 1.320 mq che copre il 40% dei fabbisogni di energia elettrica.

Dal 2018, **i 230 ettari della Tenuta di Torgiano sono 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, ndr), mentre **i 20 ettari della Tenuta di Montefalco sono coltivati a biologico dal 2010 e certificati dal 2014.**

## Tra le etichette che produce, ce n'è una a cui è più affezionata delle altre?

**Senza dubbio il Rubesco Riserva Vigna Monticchio, il nostro vino portabandiera: riservato ma generoso, proprio come la gente dell'Umbria.**

Un rosso di grande struttura, adatto ad un lungo invecchiamento, che sfodera un equilibrio unico tra potenza ed eleganza e che viene prodotto solo nelle migliori annate.

Nato del 1964, **è espressione di come la nostra famiglia interpreta il suo territorio attraverso le generazioni.** Sono felice che ogni anno riceva i massimi riconoscimenti dai grandi palati della critica nazionale, e non solo.





Il Rubesco Riserva Vigna Monticchio è il vino portabandiera di Lugarotti: "Riservato ma generoso, proprio come la gente dell'Umbria"

**Ma se dovessimo riassumere su cosa si fonda lo "Stile Lugarotti" quando parliamo di vino, qual è il trait d'union tra i tanti tasselli del vostro mosaico?**

Senza dubbio l'equilibrio. Il nostro lavoro in vigna è tutto orientato in questa direzione. Perché **l'equilibrio determina l'eleganza nei vini strutturati e la piacevolezza nei vini giovani.**

**In tema di lanci, avete novità in vista per questo 2021 o, magari, qualcosa che attende in cantina per più avanti?**

La novità del 2021 è senza dubbio l'adozione delle nuove bottiglie più leggere per i nostri vini storici, Rubesco Rosso di Torgiano Doc e Torre di Giano Bianco di Torgiano Doc, che passano da 0,65 kg a 0,42 kg di peso, riducendo fino al 35% le emissioni di CO2.

**Per l'occasione, le etichette hanno subito un restyling:** pur rimanendo fedeli alla grafica tradizionale, sono più grandi e avvolgenti, con una gamma di colori incentrata sui toni del grigio e del dorato.

Resta, invece, invariata l'immagine riprodotta sull'etichetta di entrambi i vini, che riprende un particolare della Fontana Maggiore di Perugia raffigurante la vendemmia. Una scelta che ribadisce quel binomio tra vino e arte e territorio a noi tanto caro.



### Nuove etichette e bottiglia leggera: la scelta green di Lungarotti per Rubesco e Torre di Giano

Etichette più eleganti e bottiglie più leggere a basso impatto ambientale: è questa la formula vincente del restyling promosso da Lungarotti per due suoi vini simbolo. Il debutto arriva con ... [Leggi tutto](#)



Wine Couture



"L'equilibrio determina l'eleganza nei vini strutturati e la piacevolezza nei vini giovani" (Chiara Lungarotti)



## Chiudiamo con qualche curiosità: c'è un vino di cui ha mai pensato, assaggiandolo, "questo avrei voluto farlo io"?

Lo penso ogni volta che assaggio **lo Château Reynon bianco, un vino a base di Sauvignon e Sémillon**, due varietà che qui a Torgiano non riescono ad esprimersi in maniera ideale a causa del nostro clima.

Lo amo anche perché **è stato creato da un carissimo amico, Denis Dubourdieu**, che è stato il nostro enologo consulente da quando mio padre è mancato fino a quando purtroppo è toccato a lui lasciarci. Ed è proprio in memoria di questa bellissima amicizia che abbiamo deciso di curare la **distribuzione di alcuni dei suoi vini in Italia**.

## Ma Chiara Lungarotti, quando non sceglie i propri, quali vini ama bere?

Sono una persona molto curiosa e quando sono fuori mi piace assaggiare vini nuovi, **soprattutto quelli dei miei amici produttori. E spero sempre di fare delle belle scoperte.**



**sommeliersimon**

Lungarotti - Tenuta Montefalco

...



**sommeliersimon** With Chiara. The Lungarotti family has an exciting and long history in connection with Umbria, especially with the municipality of Torgiano. It is probably thanks to them that Umbria became known in the world. For a few years now I can call Chiara a friend, which I am honored to do. What she and her family have done and continue to do every day in

Umbria is nothing else but admirable. Whether in viticulture, in the appreciation of their territory, in the gastronomic sector or in the cultural sector. An agriturismo and a boutique hotel are part of the Lungarotti empire, as well as one of the best wine museums in the world (according to the New York Times), and two wineries in Torgiano @lungarottiwine and Montefalco @lungarottimontefalco. "We could have invested in several places in Italy," says Chiara, "but we always felt committed to our origins, Umbria. We know this land and the people who live here. This is our home, this is where we come from." Lungarotti's wines are exported to 54 countries worldwide and can be found on the wine lists of the best restaurants. A flagship winery for Umbria, for Italy. I wish everyone could spend a few hours with Chiara. The profundity, the intelligence and the education that the (affectionately called by everyone) „dottoressa" possesses, are balm for the soul. Grazie di tutto!

#lungarotti #rubesco #sangiovese  
#sagrantino #anteprimasagrantino  
#torgiano #montefalco #umbria  
#italy #wein #wine #vino #tasting  
#sommelier #sommeliersimon

## Natura, relax e buon vino: ecco 10 wine resort per un soggiorno enogastronomico

Publicato il 1 settembre 2021

Luoghi ideali per una 'coda di vacanza' dai ritmi lenti e rilassanti, godendosi gli ultimi scampoli di bella stagione

di MICHELE MEZZANZANICA

**Articolo /** La vendemmia a Lavaux, nei vigneti dell'Unesco

**Articolo /** Vino, il riscatto del rosato: ecco 10 rosé perfetti per l'estate

**Video /** Vino: record storico (+7,1%) per vendite 1/o semestre



Una suggestiva veduta della Tenuta Travaglino, in Oltrepò Pavese

Settembre, mese di passaggio per eccellenza. Non più estate, non ancora autunno. Si torna al lavoro ma c'è ancora voglia di ferie. Un'ottima idea per concedersi una **'coda di vacanze'** è l'**enoturismo**, soluzione meno impegnativa rispetto ai classici soggiorni al mare o in montagna. Una vacanza dai ritmi più lenti, in grado di assicurare **buona tavola e relax**, l'ideale per ricaricarsi e godersi gli ultimi scampoli di bella stagione.



I **wine resort** offrono una full immersion **a stretto contatto con il territorio**, godendone appieno sapori e colori, senza rinunciare a modernità e comfort. Ecco allora 10 proposte per un soggiorno, che si tratti di un weekend o di una settimana, in altrettanti relais espressione di grandi territori vinicoli.

- Tenuta Travaglino
- Villa Quaranta Tommasi Wine Hotel & Spa
- Tenuta Montemagno
- Venica&Venica
- Poggio alle Vigne
- Vallarom
- Poggio dei Gorleri
- Pietra del Cabreo
- Roncolo 1888
- Relais Castello di Morcote

## Poggio alle Vigne (Umbria)

Di proprietà della **famiglia Lungarotti**, nome storico della viticoltura umbra e in particolare di **Torgiano**, una delle Docg più piccole d'Italia, Poggio alle Vigne è un **casolare del XVII secolo** ristrutturato, composto da 10 appartamenti curati nei minimi dettagli, adatti a 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. Immerso tra **vigneti e uliveti**, garantisce una full immersion nella **dimensione rurale** e autentica della tenuta, in uno scenario paesaggistico di grande suggestione che fa il paio con quello culturale e gastronomico che caratterizza i borghi dell'Umbria. In particolare, oltre alle visite in cantina nelle due tenute Lungarotti di Torgiano e Montefalco (dove degustare il celebre Sagrantino), vale la pena dedicare una visita a due perle come il **Museo dell'olivo e dell'olio** e il **Museo del vino**, entrambi fondati sempre dalla famiglia Lungarotti; due realtà che raccontano in maniera esemplare un **territorio splendido e atipico** come l'Umbria.



Poggio alle Vigne

# Lungarotti, Doc Torgiano Rubesco Vigna Monticchio Riserva 1997

24 SETTEMBRE 2021, ORE 16:50



VENDEMMIA:

1997

UVAGGIO:

Sangiovese

PREZZO ALLO SCAFFALE:

€ 165,00

AZIENDA:

[Lungarotti Società Agricola](#)

PROPRIETÀ:

famiglia Lungarotti

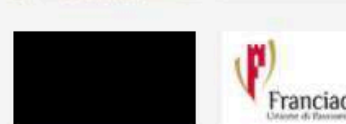
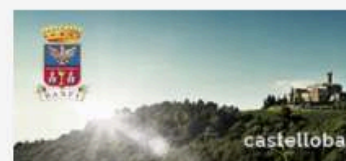
ENOLOGO:

Lorenzo Landi, Vincenzo Pepe,  
Christophe Ollivier

TERRITORIO:

Torgiano

Il Rubesco Riserva Vigna Monticchio è il più importante dei vini prodotti da Lungarotti, realtà che ha bisogno di poche presentazioni e che oggi conta su 250 ettari a vigneto per una produzione di 2.500.000 bottiglie. Un rosso, prima annata in versione "Riserva" 1964, che ha fatto la storia non solo di una Regione, anticipando in tempi davvero pionieristici ciò che oggi è diventato la regola (peraltro ancora non proprio accettata da tutti alle nostre latitudini). Il vigneto da cui prende il nome si trova a Brufa, frazione di Torgiano ed è un appezzamento esteso poco più di 15 ettari, esposto ad ovest, compreso tra i 260 e i 290 metri sul livello del mare. I terreni alternano argille a lenti sabbiose frammiste a calcarei e depositi di limo. Giorgio Lungarotti, proprio a partire da quel vigneto già allora considerato come il più vocato della zona, intuisce un percorso, che porta quel vino, a base Sangiovese con una piccola quota di Canaiolo, a rappresentare per molti anni l'Umbria nel mondo. Nel 1968 arriva la Doc (che porterà fino al 1990 quando diventa Torgiano Rosso Riserva Docg) e nel 1974 la decisione di affiancare al suo nome anche quello del vigneto di provenienza. Il Vigna Monticchio 1997, a dispetto di un'annata molto celebrata, con tutti i suoi pregi ma anche con i suoi difetti, propone un naso pepato e fruttato, ad introdurre un sorso denso e al contempo ritmato, sapido e profondo.





**GRANDI CANTINE ITALIANE. Umbria/2**
**Le grandi cantine dell'Umbria**


VIA G. LUNGAROTTI, 2 | TORGIANO (PG) | [WWW.LUNGAROTTI.IT](http://WWW.LUNGAROTTI.IT) | 075 988661

**S**e l'Umbria del vino ha una storia di valore trasversalmente riconosciuta, lo deve anche e soprattutto alla famiglia Lungarotti, capace da sempre di plasmare grandi bottiglie e di interpretare le sfide del comparto enoico. Un'azienda che ha saputo come poche mutare pelle continuamente, senza mai tradire tuttavia le sue vocazioni più radicate. La produzione si lega sia alla secolare tenuta di Torgiano (dove ha sede la cantina madre), sia alle vigne di Montefalco, areale su cui l'azienda ha scommesso in tempi più recenti. Alle varietà di tradizione umbra si affiancano alcuni vitigni internazionali qui adottati da lungo tempo.

**I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI**

**Torgiano Rosso Rubesco '18**

Il Rubesco '18 è un rosso di media struttura composto da uve sangiovese e colorino, che dopo la pigiatura maturano per un anno in botte. Pepe, cannella e tabacco sfumano in un sottofondo aromatico che ricorda le more, mentre il palato è solido, compatto, dal tannino fine e dall'incedere minerale. Ottimo su una succulenta tagliata di manzo.

**Torgiano Bianco Torre di Giano '19**

Vermentino, grechetto e trebbiano concorrono alla creazione di questo bianco umbro vinificato in acciaio. Frutti a polpa bianca, sensazioni agrumate e lievi sfumature di mandorla dolce compongono il bouquet aromatico che anticipa una bocca fresca ed elegante, saporita nei richiami fruttati. Accompagna delicatamente le trofie con zucchini e gamberetti.


**Montefalco Sagrantino '16**

Una grande versione di Sagrantino questa 2016: le uve si giovano di un'annata fresca capace di dare frutti dalla perfetta maturazione che si trasformano in un vino dinamico anche se potente e strutturato. Sensazioni di visciole, fave di cacao e sfumature balsamiche si amalgamano facendo largo a un palato intenso e appagante; quello che ci vuole per preparazioni a base di cacciagione.

## APPRODO IN UMBRIA



CHIARA LUNGAROTTI

**A**pproriamo quindi nella verdeggianti Umbria, nello scenario stimolante delle CANTINE LUNGAROTTI, dove le donne risultano protagoniste. "Arte e vino sono un connubio che da sempre caratterizza l'identità di Lungarotti - sottolinea Chiara Lungarotti, ad della storica cantina Umbra - a partire dall'impegno della Fondazione Lungarotti Onlus che gestisce il Museo del Vino e il Museo dell'Olio e dell'Olio di Tor-

giano, dedicati alla storia millenaria di questi due alimenti simbolo della cultura mediterranea. Due percorsi museali ormai noti in tutto il mondo, fondati su una ricerca storica, archivistica e museografica di esemplare rigore. Nato da un'idea di mio padre Giorgio Lungarotti, il Museo del Vino è stato creato da mia madre Maria Grazia ed aperto al pubblico nel 1974, quando ancora nessuno parlava di enoturismo. Essi avevano capito infatti che il binomio vino-cultura avrebbe potuto rappresentare la chiave di volta per promuovere l'Umbria e renderla attraente dal punto di vista turistico. Perché la valorizzazione di un territorio non passa solo dalla viticoltura di qualità, ma anche dalla capacità di costruire intorno al vino un circuito virtuoso fondato su ospitalità d'eccezione, esperienze autentiche a contatto con la natura tutela e valorizzazione del patrimonio storico e culturale locale. L'enoturismo è fondamentale per fare innamorare il visitatore della nostra realtà perché l'ospite che vive un'esperienza stimolante, rilassante e ricca di contenuti diventerà il migliore ambasciatore dei nostri prodotti e della nostra splendida terra".



### In sintesi



In sintesi, "Il vino è arte". E questo il messaggio potente di D.E.V.I., la serie televisiva - che ha visto coinvolti anche i produttori CA' DEL BOSCO, CERETTO, MASOTTINA, FEUDI DI SAN GREGORIO, CANTINA TRAMIN, ALOIS LAGEDER, CANTINA FONTERUTOLI - che invoglia alla scoperta e prepara lo spettatore a un sequel. Infatti, la seconda serie di dieci episodi andrà in onda a ottobre, sempre su Sky Arte alle 20,45 in prima serata, per scelta del direttore Roberto Pisoni, che conferma l'importanza del posizionamento del tema vino, con un format originale e dal taglio internazionale. E sempre in ottobre inizia il lavoro di candidatura delle cantine e dei territori per realizzare i dieci episodi della terza stagione, le cui riprese cominceranno ad aprile 2022.

Un programma, nel quale si alternano le interviste a enologi e artisti, ma anche una riflessione profonda sulle difficoltà di quanto l'arte possa ripagare l'esistenza e indicare una strada, un cammino da percorrere. Una serie televisiva vincente, che brilla per la cura al dettaglio e valorizza le opere d'arte, sia architettoniche che del settore vitivinicolo, racchiuse in cantina. E offre allo spettatore un sussulto emotivo.



## Arriva l'olio nuovo. E chi raccoglie le olive? Il turista

di Andrea Guolo | 25 Ottobre 2021



In Umbria, nelle colline di Torgiano, **Lungarotti** propone un'esperienza di fatica (moderata), relax, cultura e degustazioni

Per le olive è arrivato il momento della raccolta. Quest'anno le operazioni sono iniziate nella seconda metà di ottobre, con marcate differenze a seconda dei luoghi di coltivazione, ma ormai l'olio nuovo inizia a essere realtà. Nei prossimi mesi, c'è chi potrà accogliere gli amici e i familiari nelle proprie case, presentare la bottiglia di extravergine dop e dire, senza poter essere smentito: "Quest'olio è anche un po' mio, perché le olive le ho raccolte con le mie mani".

Una vita dura, quella del raccogliitore di olive, che oggi però si trasforma in esperienza (confortevole) per gli enoturisti che si vogliono mettere alla prova. Enoturisti? Sì, c'entra anche il vino. Perché a offrire la possibilità di soggiornare tra vigneti e oliveti è un nome di spicco della produzione vitivinicola e olearia dell'Umbria. Si tratta di **Lungarotti**, che nel suo **agriturismo Poggio alle Vigne**, sulla collina che da Torgiano va verso Brufa, ha deciso di coinvolgere i propri ospiti nella raccolta.





Picnic tra le vigne in **Lungarotti**, nella tenuta di Torgiano.

## FINO A METÀ NOVEMBRE

*"Abbiamo iniziato le operazioni lunedì 18 ottobre – racconta **Chiara Lungarotti**, amministratore delegato della società – con le olive da cui estrarremo il nostro **olio dop Colli Martani**, e proseguiremo fino alla metà di novembre quando concluderemo la raccolta per l'**olio bio Cantico**. Da quest'anno, novità assoluta, proponiamo un pacchetto che prevede accoglienza e coinvolgimento degli ospiti nelle operazioni di raccolta. Iniziamo con le olive, ma dal prossimo anno l'esperimento si estenderà all'uva, perché ci piace l'idea di coinvolgere chi soggiorna da noi nella vita in campagna".*

Non appena ha preso il via l'attività, a Poggio alle Vigne sono arrivate le prime adesioni. Si tratta di uno step ulteriore per un progetto che ha dato il via a una vera e propria fattoria didattica nel territorio di Torgiano, dove si trova la tenuta più estesa (230 ettari di proprietà, certificata Viva dal 2018) del gruppo **Lungarotti**, presente anche a Montefalco con una ventina di ettari a conduzione biologica da ormai dieci anni.

Non appena ha preso il via l'attività, a Poggio alle Vigne sono arrivate le prime adesioni. Si tratta di uno step ulteriore per un progetto che ha dato il via a una vera e propria fattoria didattica nel territorio di Torgiano, dove si trova la tenuta più estesa (230 ettari di proprietà, certificata Viva dal 2018) del gruppo **Lungarotti**, presente anche a Montefalco con una ventina di ettari a conduzione biologica da ormai dieci anni.



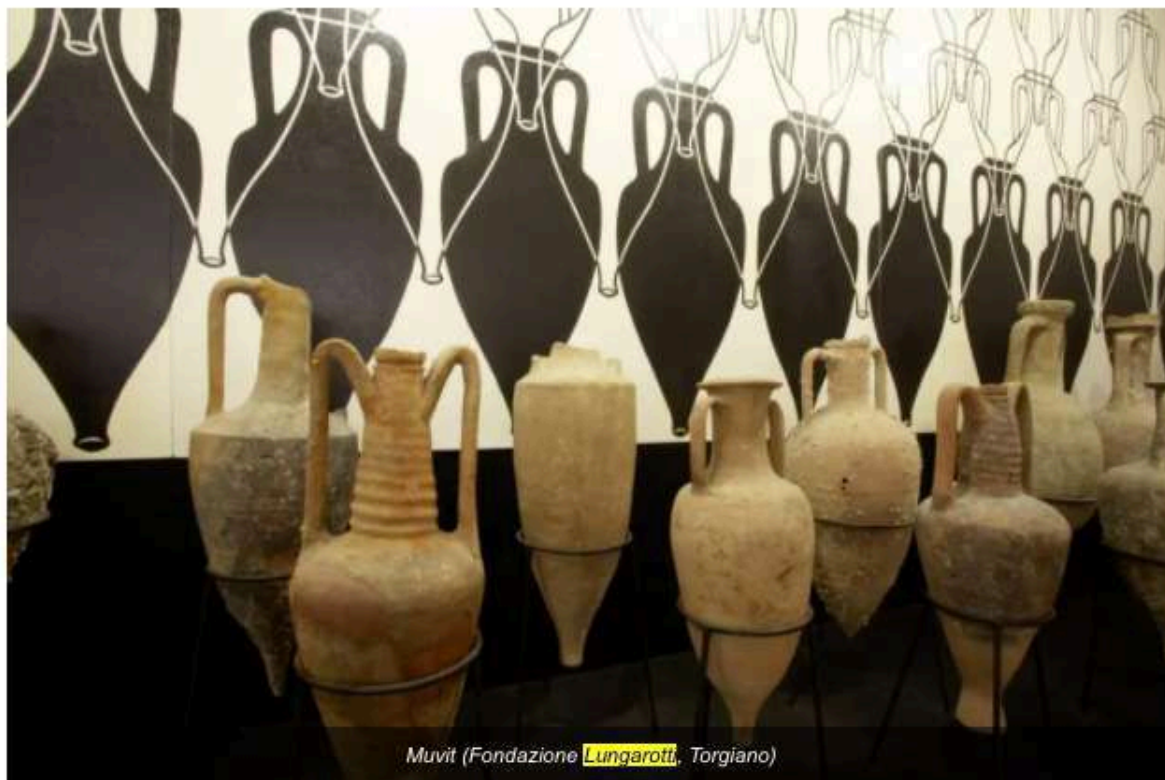
Chiara **Lungarotti** (foto di Paolo Tosti)

## UN RIFUGIO PER DUE

Poggio alle Vigne è un casolare del XVII° secolo ristrutturato, composto da 10 appartamenti curati nei minimi dettagli e dotato di una spettacolare piscina pensile tra le vigne. *"Lo abbiamo aperto al pubblico nel 1994 ed è la base del nostro progetto: accoglienza, il primo di una serie di casolari di proprietà che ristruttureremo per offrire a chi ama l'Umbria il pieno contatto con la natura. Oltre alla struttura centrale, possiamo offrire un'esperienza ancora più intima, per sole due persone, nella nostra dependance **Il Poggiolo**, un romantico nido tra i vigneti ideale per una vacanza in coppia"* precisa **Lungarotti**.

## IL POLO MUSEALE

Raccolta delle olive a parte, sono tante le attività offerte a Poggio alle Vigne. Tra queste: wine tasting, passeggiate a cavallo tra i vigneti (spettacolari in autunno per atmosfera e colori), trekking guidato, attività wellness, picnic e poi tanta cultura rurale. In fatto di attività museali, **Lungarotti** rappresenta un'eccellenza e non solo a livello nazionale. Fu Giorgio **Lungarotti**, padre di Chiara, ad avere l'intuizione 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. Assieme alla moglie Maria Grazia, diede il via a un progetto che oggi fa capo alla **Fondazione Lungarotti Onlus**, attiva da oltre 30 anni nella promozione della cultura del vino dell'olio e nella tutela del patrimonio artistico e dei "mestieri d'arte" della tradizione umbra. E che a Torgiano gestisce le attività del **Museo del Vino (Muvit)** e del **Museo dell'Olio e dell'Olio (Moo)** e cura mostre, eventi e pubblicazioni.



Muvit (Fondazione **Lungarotti**, Torgiano)

## LA FOOD EXPERIENCE

L'offerta di **Lungarotti** non si limita a tutto questo. C'è anche la ristorazione, con due possibilità di scelta. La prima è l'**Enoteca della Cantina**, all'interno delle cantine aziendali a Torgiano, il cui piatto-icona, durante la stagione della vendemmia, sono le caserecce con salsiccia e uva; con la bella stagione, in assenza di uva appena raccolta, ci si può consolare degustando piatti e vini sotto un pergolato di glicine. La seconda è l'**Osteria del Museo**, wine bar adiacente alla struttura museale, che propone i piatti della tradizione umbra (zuppe, salumi, formaggi) in abbinamento con i vini **Lungarotti**. Infine, nella tenuta di Montefalco, si organizzano su richiesta dei light lunch in cantina, all'interno o all'esterno in mezzo alla vigna, all'ombra delle grandi querce.

Sul sito aziendale si possono trovare e prenotare [diverse formule per godere appieno l'esperienza in Lungarotti](#), fino ad arrivare al private tour per sole due persone con gran finale a tavola.



## CHIARA LUNGAROTTI, LA SIGNORA DEL VINO CHE VALORIZZA LA CULTURA E IL TERRITORIO

scritto da Francesco Fravolini | 25 Ottobre 2021



**Laureata in Agraria, con specializzazione in viticoltura, è cresciuta nell'amore per l'Umbria. Da amministratore delegato dell'azienda vitivinicola Lungarotti, Chiara si impegna attivamente per lo sviluppo culturale e turistico, regionale e nazionale.**

A Torgiano, il borgo medioevale a due passi da Perugia che ha reso famosa l'Umbria del vino, l'azienda vitivinicola Lungarotti gestisce due musei dove turisti e appassionati enologi da tutto il mondo possono ammirare reperti storici relativi alla lavorazione del vino e dell'olio.

Per Chiara, coniugare vino, cultura e ospitalità – **affiancando il suo brand personale a una vera eccellenza del made in Italy** – è stata un'operazione di successo resa possibile grazie a una specifica preparazione tecnica, ai suoi interessi in campo culturale e a un vero e proprio entusiasmo per i sapori e i profumi del territorio. Cosciente del ruolo fondamentale che la cultura del vino e dell'olio d'oliva hanno avuto nello sviluppo della civiltà, dell'economia, della storia e dell'arte umbra e italiana, nel 1999 Chiara dopo un decennio di "gavetta" al fianco della sorella Teresa e sotto la guida del padre Giorgio – pioniere della moderna enologia italiana – è subentrata ai vertici dell'azienda di famiglia: **da amministratore delegato, non ha mai smesso di conservare, proseguire, innovare e sviluppare la sua impresa** nel rispetto della tradizione e delle proprie radici.

Com'è possibile dunque miscelare la storia con l'agricoltura e trasformare tutto questo in una straordinaria occasione per il turista? Partiamo dal brand **Lungarotti**, nominata da Wine Spectator-Operawine 2021 tra le 34 migliori cantine d'Italia. La storica azienda vinicola – fondata da **Giorgio Lungarotti** e oggi guidata dalle figlie Chiara e Teresa, coadiuvate dalla madre Maria Grazia e dai nipoti Francesco e Gemma – conta in tutto 250 ettari di vigneti, dislocati tra la tenuta di Torgiano e quella di Montefalco. Le due cantine producono in tutto 29 etichette, tra cui il Rubesco Riserva Vigna Monticchio (Torgiano Rosso Riserva DOCG) e il Rubesco Rosso di Torgiano DOC.



**L'impresa riesce a coinvolgere turisti e italiani con una speciale accoglienza. Come nasce questo approccio "familiare" che caratterizza il core business dell'attività imprenditoriale?**

I valori su cui si fonda la nostra azienda di famiglia sono tradizione, storia, continuità generazionale, amore per la terra e per la nostra Umbria che consideriamo un tesoro ancora da valorizzare. Ma più di tutti è il capitale umano a giocare un ruolo centrale e imprescindibile. Il nostro team aziendale è composto da **persone competenti** che, con dedizione ed entusiasmo, promuovono a vari livelli le attività della tenuta: una vera e propria grande famiglia, a partire da coloro che lavorano in vigna e in cantina, molti dei quali sono figli o nipoti dei primi operai che, con mio padre Giorgio Lungarotti, 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 mio padre. Tutto questo si percepisce quando si viene a visitare **la nostra cantina** o a trascorrere una vacanza nel nostro agriturismo Poggio alle Vigne. Si intuisce che dietro c'è una grande passione per il nostro lavoro che coinvolge tutti: a partire da mia sorella Teresa e da me, da nostra madre Maria Grazia che, a 94 anni splendidamente portati, continua a occuparsi della Fondazione Lungarotti, dei miei nipoti Francesco e Gemma e di tutte le persone che lavorano per noi, dal primo all'ultimo arrivato. La nostra famiglia è stata pioniera anche nel campo dell'ospitalità, creando negli anni '70 uno dei primi "boutique hotel" di tutta l'Umbria e d'Italia. Oggi i nostri musei, la cantina, l'agriturismo tra i vigneti e i due bistrot offrono un'esperienza completa al turista che cerca una vacanza rilassante in un piccolo borgo medievale, a 20 minuti da Perugia e Assisi, in un'atmosfera familiare e autentica.



### Nel comunicare ai turisti, su cosa vi focalizzate maggiormente?

Anche se l'Umbria è una destinazione già molto amata dal turismo italiano e internazionale, credo che ci sia ancora molto da fare per promuovere le sue bellezze. È vero, non abbiamo il mare, ma il nostro patrimonio è fatto di piccoli borghi medievali, di panorami mozzafiato, di un bel lago e di tanta cultura. Per non parlare dell'offerta gastronomica, parte integrante del nostro stile di vita, molto amato e apprezzato in quanto autentico! Oggi il turista che sceglie la nostra regione è prevalentemente colto, attratto non solo dalle bellezze del territorio, ma anche dalla qualità della vita e dai ritmi *slow*. **L'Umbria ancora oggi è un segreto ben custodito** e noi stiamo lavorando affinché venga svelato. Il nostro obiettivo è fare in modo che sempre più gente abbia voglia di scoprire quanto di bello questa terra è capace di offrire. Perché ciò accada, bisogna fare squadra, lavorare in sinergia, superando gli individualismi e valorizzando il patrimonio enogastronomico e culturale della nostra regione.



### Qual è il livello di coinvolgimento negli eventi, come Cantine Aperte, che organizzate durante l'anno?

Certamente Cantine Aperte è un evento che riscuote molto successo e che richiama tanti visitatori non per forza esperti di vino. Ma oggi, ancor più di Cantine Aperte, mi piace parlare di Vigneti Aperti che **Movimento Turismo del Vino** ha lanciato quest'anno. Del resto, l'enoturismo sta crescendo tantissimo negli ultimi anni, non solo perché è aumentata la curiosità nei confronti del mondo del vino, ma soprattutto perché c'è voglia di vivere esperienze nella natura. Ci sono attività che noi proponiamo da anni e che oggi sono diventate di tendenza. Mi riferisco al trekking tra i vigneti, ai percorsi in bicicletta, i pic-nic, le passeggiate guidate: tutte attività all'aria aperta che si possono vivere nelle nostre tenute di Torgiano e Montefalco. Inoltre, l'enoturista desidera essere coinvolto nella quotidianità dell'azienda: non è solo interessato al *wine tour* per comprendere come funziona una "fabbrica del vino", ma chiede anche di partecipare attivamente alla vendemmia, il momento più importante e coinvolgente dell'anno. Tutte esperienze che ritengo fondamentali per trasmettere a chi ci viene a trovare la passione e l'impegno che richiede il nostro lavoro, a partire dalla cura del vigneto fino all'imbottigliamento. Un vero turismo esperienziale di qualità.



## Per i turisti che visitano Torgiano e l'azienda Lungarotti, che impatto hanno i brand dei due musei (vino e olio)?

Entrambi i musei sono ormai una tappa imperdibile per chi viene a Torgiano e arricchiscono l'offerta culturale locale raccontando la storia del vino e dell'olio, due elementi millenari che sono parte integrante della cultura e della tradizione umbra. Già negli anni '70, mio padre Giorgio e mia madre Maria Grazia intuirono che la viticoltura potesse generare un indotto legato a un turismo specializzato. Per questo, nel 1974, inaugurarono il **Museo del Vino di Torgiano** (MUVIT), definito dal New York Times «il migliore in Italia», e nel 2000 il **Museo dell'Olio e dell'Olio** (MOO). Mia madre ancora oggi – oltre a mettere a punto nuovi e più moderni sistemi espositivi per rendere ancora più stimolante l'esperienza – continua ad arricchire una collezione che vanta oltre tremila manufatti del MUVIT: dai reperti archeologici greci ed etruschi, ai contenitori vinari in ceramica d'età medievale, rinascimentale, barocca e contemporanea, fino a incisioni e disegni che coprono un arco di quattro secoli, da Mantegna a Picasso.



## Nell'Umbria siete l'impresa conosciuta per il vostro impegno quotidiano a beneficio dell'ambiente e della valorizzazione della cultura del vino. Cosa significa esporsi in prima persona su queste tematiche?

Tra i pilastri della nostra **filosofia produttiva** 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 certificati VIVA (programma del 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. La sostenibilità caratterizza tutto il nostro processo produttivo a partire dai vigneti: oltre alle capannine meteo per analizzare l'andamento climatico, mettiamo in atto il controllo meccanico delle erbe infestanti, una gestione intelligente delle risorse idriche, la concimazione organica e la confusione sessuale (metodo non chimico adottato per diminuire gli accoppiamenti dei parassiti). Insieme alla produzione di biomasse con gli scarti della potatura, abbiamo aderito al progetto **Meteowine** che introduce metodologie innovative per la previsione e la verifica delle condizioni meteorologiche. Nella primavera del 2018 è stato installato un impianto fotovoltaico sulla copertura degli edifici aziendali di oltre mille e trecento metri quadri, che copre il 40 per cento dei fabbisogni di energia elettrica. Inoltre abbiamo adottato bottiglie più leggere in quasi tutta la gamma dei nostri vini, riuscendo a ridurre fino al 35 per cento le emissioni di CO<sub>2</sub>.



La sostenibilità in tutte le sue declinazioni (ambientale, sociale, economica) è diventata ormai un valore imprescindibile e le aziende vitivinicole, così come quelle agroalimentari, saranno sempre più ambasciatrici del territorio. Il nostro compito, dunque, è quello di educare il consumatore a bere e **mangiare bene**, rendendolo partecipe di questo processo migliorativo.

## Lungarotti a Vinitaly Special Edition con il “miglior vino rosso italiano”

53 MINUTI FA · TEMPO DI LETTURA: 2 MINUTI · DI ROBERTA RANCATI



**A**nche Lungarotti partecipa a **Vinitaly Special Edition**. La storica azienda umbra è presente presso lo stand di Umbria Top (padiglione 4, numero B3) con tutte le ultime annate dei propri vini e in special modo con l'**annata 2016 del Rubesco Riserva Vigna Monticchio – Torgiano Rosso Riserva Docg**, nominato dalla rivista Gentleman “miglior vino rosso italiano”, e con il Rubesco 2019 – Rosso di Torgiano Doc, entrambi profonda espressione dell'Umbria.

Prodotto da oltre 50 anni, **il Rubesco Riserva Vigna Monticchio è un Sangiovese in purezza apprezzato per il suo straordinario equilibrio tra potenza ed eleganza**. Un vino che viene imbottigliato solo nelle migliori annate, proprio come la vendemmia 2016 che a Torgiano (piccolo borgo tra Perugia e Assisi) è stata una delle migliori degli ultimi dieci anni perché caratterizzata da un inverno mite e poco piovoso e da un'estate calda ma con piogge in agosto che hanno aiutato ad evitare stress idrico alle piante. **Acclamato ormai da tempo tra i Top Ten rossi italiani, con l'annata 2016 il Rubesco Riserva Vigna Monticchio è risultato il “miglior rosso italiano” incrociando i punteggi delle più autorevoli guide italiane del 2021 (ex aequo con il Bolgheri Sassicaia 2017).**



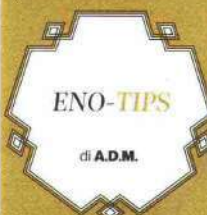
Il Rubesco – Rosso di Torgiano Doc 2019, a base di Sangiovese e Colorino, è un vino di solida struttura, ottima concentrazione e con un buon equilibrio, ideale da bere a tavola tutti i giorni ma anche da abbinare a pietanze raffinate. Doc fin dal 1968, è il più diffuso e conosciuto nel mondo tra i vini Lungarotti. La nuova bottiglia più leggera, già adottata con l'annata 2018, consente un notevole risparmio di CO2 nell'ottica di una produzione sempre più sostenibile.



Il Rubesco Riserva Vigna Monticchio è un Sangiovese in purezza apprezzato per il suo straordinario equilibrio tra potenza ed eleganza

La vendemmia 2019 è stata un'annata favorevole. Le abbondanti piogge di maggio, arrivate dopo un inverno secco, hanno creato una riserva idrica nel suolo che è servita alle piante ad affrontare un'estate calda ed asciutta. La vendemmia è stata particolarmente lunga; è iniziata il 23 agosto ma solo alla fine della prima settimana di ottobre, dai vigneti di media collina, sono state raccolte le uve Sangiovese per il Rubesco, che hanno dato vita ad un vino piacevole, fresco nel frutto e di generosa acidità.

**“Il Rubesco Riserva Vigna Monticchio ed il Rubesco sono i nostri due vini iconici – dichiara Chiara Lungarotti, Amministratore Delegato dell'azienda di famiglia – etichette innovative create da mio padre Giorgio negli anni '60. La 2016 del Rubesco Riserva si conferma una grande annata, già premiata dalla critica e dagli esperti di settore per la sua eleganza e morbidezza. E lo stesso si può dire della 2019 del Rubesco che sono certa conquisterà tutti già dal primo sorso”.**




**LA BOTTIGLIA**

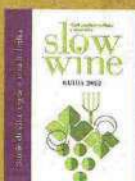
È Umbro il «Rubesco» Rosso di Torgiano Doc 2019 di Lungarotti, a base di Sangiovese e Colorino, versatile (quotidiano, ma regge piatti raffinati), la bottiglia è alleggerita per risparmiare anidride carbonica.

**STRADE DI VITE**

Sai cantine italiane venderanno bottiglie con speciali etichette d'artista per sostenere la ricerca contro i tumori della Fondazione Gracie Nittardi con il Nittardi riserva 2017, La Rota con il Cavi Piné 2018, Tenuta Cuoco con il Barolo di Serralunga d'Alba 2016, tenuta i Fauri con l'Abnizzo Doc Pecorino 2020, Massimago con l'Amarone Dorg 2013, cantina Semoite con il metodo classico Battista.

**GUSTUS**

Torna l'evento che ha per protagonisti i vini dei Colli Berici, di Vicenza e di Gambellara. Il 23 e 24 ottobre al Conservatorio Amigo Piedrolo di Vicenza va in scena l'undicesima edizione di Gustus: assaggi e degustazioni allietati da brani jazz eseguiti dagli studenti dell'istituto. Oltre 25 i produttori con 100 etichette esposte. Info: [gustus.stradavincelliberici.it](http://gustus.stradavincelliberici.it)



**LA GUIDA**

Quasi duemila aziende italiane recensite con focus sulla sostenibilità ambientale e sull'enologia leggera: è l'edizione 2022 di Slow Wine (Slow Food Editore).



**UMBRIA**

**Dalla guida Gambero Rosso  
premiati 15 vini con 3 bicchieri**

• a pagina 4 **Burini**

È il miglior risultato di sempre per il cuore verde d'Italia nella guida che viene stilata dal Gambero Rosso

# Tre Bicchieri a 15 vini umbri: è record

Si va dai tradizionali a nuove scoperte. La Toscana resta comunque al top con 94 prodotti

di **Gabriele Burini**

PERUGIA

■ Quindici. Tanti sono i vini umbri ad aver ricevuto il premio 'Tre Bicchieri 2022' nella guida 'I vini d'Italia' del Gambero Rosso, ossia i migliori vini regionali. Si tratta del miglior risultato di sempre per il cuore verde d'Italia.

"La piccola regione del centro Italia si conferma minuita solo per dimensioni - si legge nell'anticipazione del Gambero Rosso - L'elevato numero dei Tre Bicchieri conquistati sono lo specchio esatto di una produzione in grande spolvero qualitativo che valorizza i rossi, ma mette anche in evidenza l'animo bianchista della Regione".

Grandi conferme arrivano

dalle denominazioni più prestigiose, ma ci sono anche delle gradite novità.

**I VINI**

**PREMIATI**

Nel dettaglio, ecco le 15 etichette premiate.

Adarmando 2019 - Tabarri; Cervaro della Sala 2019 - Castello della Sala; Fior-Fiore 2019 - Roccafiore; Montefalco Rosso 2018 - Briziarelli; Montefalco Sagrantino 2016 - Antonelli-San Marco; Montefalco Sagrantino 2017 - Pardi; Montefalco Sagrantino 25 Anni 2016 - Caprai; Montefalco Sagrantino Collettivo 2016 - Bellafonte; Orvieto Cl. Sup. Luigi e Giovanna 2018 - Barberani; Orvieto Cl. Sup. Mare Antico

2019 - Decugnano dei Barbi; Orvieto Cl. Sup. V. T. 2018 - Palazzone; Ràmici Cilegiolo 2018 - Bussoletti; Todi Grechetto I Rovi 2019 - Peppucci; Torgiano Bianco Torre di Giano V. Il Pino 2018 - Lungarotti, Trasimeno Gamay C'Osa Ris. 2019 - Madrevite.

**BENE TOSCANA E LAZIO**

Nelle anticipazioni del Gambero Rosso vengono elencati anche i vini toscani e laziali che hanno ricevuto i 'Tre Bicchieri 2022'. Grandi conferme per la Toscana, che si conferma la regione con il maggior numero di vini che hanno ricevuto la certificazione. Sono 94, quattro in più dello scorso anno, confermando il suo stato di grazia. Il Lazio invece si ferma a 8, aumen-

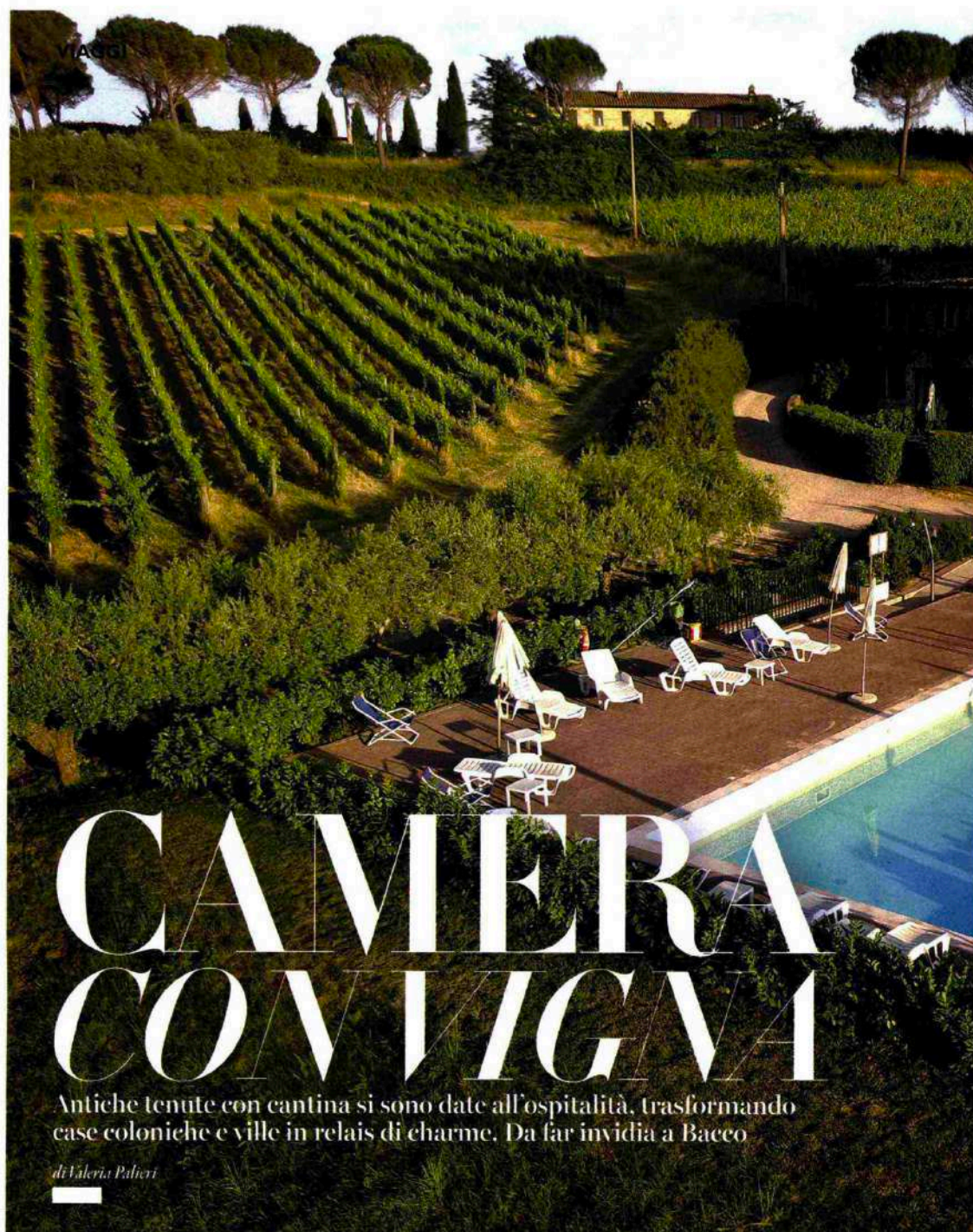
tando di uno lo score della passata annata. Questo ciò che si legge nell'anticipazione del Gambero Rosso: "Il 2021 non è stato certo un anno facile per i vignaioli del Lazio. Gli ultimi mesi dell'anno hanno visto comunque un'inversione di tendenza, e le vendite hanno ripreso vigore, accanto a una grande distribuzione che fortunatamente non si è mai fermata ed è stata importantissima - come i nuovi canali online - per molte aziende. La fotografia del Vigneto Lazio non si discosta molto da quelle degli anni scorsi: l'elemento centrale è sempre la singola azienda ben più del territorio, anche se va segnalato il tentativo da parte di alcuni consorzi e associazioni di produttori di giocare un ruolo più attivo rispetto a quanto fatto in passato".

**Lazio**

Sono otto le etichette ad aver ricevuto il riconoscimento

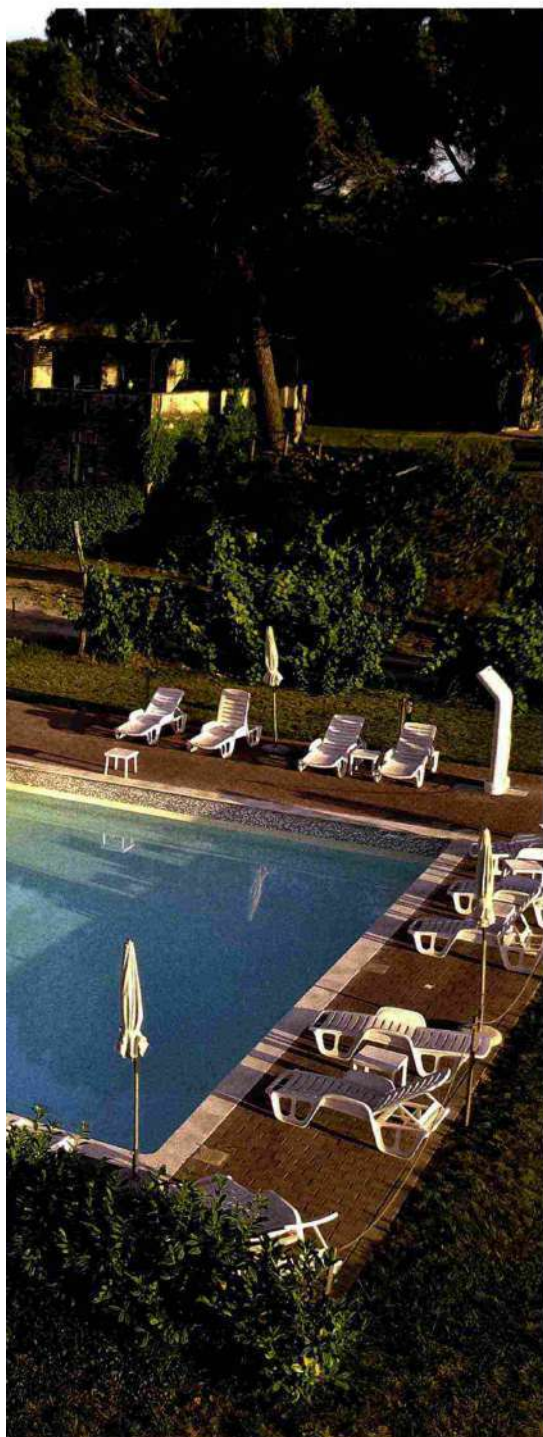






126





## TORGIANO, PERUGIA Donne del vino, sculture e musei

Nell'agriturismo Poggio alle Vigne si spazia dal trekking tra uliveti, vigneti e pini marittimi, dove vivono fagiani e lepri, alle lezioni di pittura e pilates tra i filari ed escursioni all'insegna dell'olio e del vino: siamo a Brufa, frazione di Torgiano (Pg), un borgo-gioiello dove è di casa l'Umbria più autentica. Prima tappa la Cantina Giorgio Lungarotti, azienda al femminile, guidata da Chiara, Teresa e Mariagrazia Lungarotti, per una degustazione di Rosso di Torgiano e del corposo Rubesco e un'incursione tra botti e barriques. D'obbligo una visita al Muvit e al Moo, il Museo del Vino e quello dell'Olio, dove curiosare tra coppe in argilla del III millennio a.C. e manufatti medievali ([muvit.it](http://muvit.it)). Merita anche la strada del Vino e dell'Arte, itinerario open air a Brufa con sculture di artisti contemporanei, come Bruno Liberatore ([umbriatourism.it](http://umbriatourism.it)). A cena, c'è l'Osteria del Museo, con pesce del vicino lago Trasimeno ([lungarotti.it](http://lungarotti.it)).

• **Poggio alle Vigne**, via del Colle 46, Brufa - Torgiano (Pg), tel. 075.982994, ex casa colonica trasformata in un country relais con 10 appartamenti e piscina panoramica. B&b da 45 euro a persona ([poggioallevigne.it](http://poggioallevigne.it)).

L'agriturismo Poggio alle Vigne, ex casolare del XVII secolo della famiglia Lungarotti. Ogni appartamento porta il nome di un fiore o una pianta locale, dall'Uva spina al Corbezzolo.

Nel bicchiere



Ottobre, mese di vendemmia e di grandi eventi: Vinitaly Special Edition è in programma dal 17 al 19 e la Milano Wine Week dal 2 al 10.

Per l'occasione, abbiamo scelto i piatti italiani più amati abbinando a ciascuno dieci bottiglie. Tra novità e grandi classici, in un crescendo di intensità e gusto, a voi la scelta dell'accostamento preferito

di VALENTINA VERCELLI

FOTO AG. GETTY IMAGES, ARCH. LCI

124 - LA CUCINA ITALIANA



## Nel bicchiere

### CON IL ROAST-BEEF

A qualcuno piace caldo, anche se la tradizione lo vorrebbe servito freddo. Nel primo caso, vanno bene i rossi di buona struttura, che l'affinamento in legno rende capaci di tenere testa al sapore deciso della carne, nel secondo caso si può scegliere un rosso più leggero e perfino osare l'abbinamento con uno Champagne Rosé.



**1. Per un pranzo in perfetto stile royal.**  
Champagne Cuvée Rosé Brut  
Laurent-Perrier. 80 euro, [cuveerose.com](http://cuveerose.com), [laurent-perrier.com](http://laurent-perrier.com)

**2. Biologico e non filtrato, ha un gusto erbaceo che rende il roast-beef delizioso.**  
Friuli Colli Orientali Cabernet Franc Frank 2019 Marco Sara. 20 euro, [marcosara.com](http://marcosara.com)

**3. Esempiare con la carne di manzo.**  
Chianti Classico Riserva 2018 Riecine.

45 euro, [riecine.it](http://riecine.it)

**4. Un grande rosso elegante dal Piemonte meno famoso.** Boca 2016 Le Piane. 58 euro, [bocapiane.com](http://bocapiane.com)

**5. Scelta di classe, con un ottimo rapporto tra la qualità e il prezzo.** Oltrepò Pavese Pinot Nero Giorgio Odera 2016 Frecciarossa. 29,50 euro, [frecciarossa.com](http://frecciarossa.com)

**6. Arriva dall'Umbria, ed è stato premiato come il migliore**

rosso d'Italia.

Torgiano Rosso Vigna Monticchio Riserva 2016 Lungarotti. 42 euro, [lungarotti.it](http://lungarotti.it)

**7. Uno dei vini bordolesi (taglio di merlot e cabernet) più famosi d'Italia, quest'anno festeggia 50 anni. Per una ricorrenza.** Fojaneghe 2015 Conti Bassi Fedrigotti. 21 euro, [masi.it](http://masi.it)

**8. Pieno e intenso, per gli amanti dei rossi senza spigoli. Anche al super.** Taurasi 2015 Feudi di San Gregorio.

18,50 euro, [feudi.it](http://feudi.it)

**9. Da un'annata strepitosa, una bottiglia per intenditori.** Novità. Brunello di Montalcino Riserva 2015 Carpineto. 77 euro, [carpineto.com](http://carpineto.com)

**10. Gran medaglia d'oro e Rivelazione Italia al Concours Mondial de Bruxelles: un rosso da conoscere.** Biferno Rosso Riserva Gironia 2013 Cantine Borgo di Colloredo. 21 euro, [borgodicoloredo.com](http://borgodicoloredo.com)





## LUNGAROTTI

**Doc Torgiano Rubesco Vigna Monticchio  
Riserva**

Vendemmia: 1997

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 165,00

Azienda: Lungarotti Società Agricola

Proprietà: famiglia Lungarotti

Enologo: Lorenzo Landi, Vincenzo Pepe,  
Christophe Ollivier

Il Rubesco Riserva Vigna Monticchio è il più importante dei vini prodotti da Lungarotti, realtà che ha bisogno di poche presentazioni e che oggi conta su 250 ettari a vigneto per una produzione di 2.500.000 bottiglie. Un rosso, prima annata in versione "Riserva" 1964, che ha fatto la storia non solo di una Regione, anticipando in tempi davvero pionieristici ciò che oggi è diventato la regola (peraltro ancora non proprio accettata da tutti alle nostre latitudini). Il vigneto da cui prende il nome si trova a Brufa, frazione di Torgiano ed è un appezzamento esteso poco più di 15 ettari, esposto ad ovest, compreso tra i 260 e i 290 metri sul livello del mare. I terreni alternano argille a lenti sabbiose frammiste a calcare e depositi di limo. Giorgio Lungarotti, proprio a partire da quel vigneto già allora considerato come il più vocato della zona, intuisce un percorso, che porta quel vino, a base Sangiovese con una piccola quota di Canaiolo, a rappresentare per molti anni l'Umbria nel mondo. Nel 1968 arriva la Doc (che porterà fino al 1990 quando diventa Torgiano Rosso Riserva Docg) e nel 1974 la decisione di affiancare al suo nome anche quello del vigneto di provenienza. Il Vigna Monticchio 1997, a dispetto di un'annata molto celebrata, con tutti i suoi pregi ma anche con i suoi difetti, propone un naso pepato e fruttato, ad introdurre un sorso denso e al contempo ritmato, sapido e profondo.



**ZEDCOMM**

**Milano** 20124 – Via Luigi Razza, 4 - Ph. +39 02 36550569 Fax +39 02 36550872  
**Verona** 37122 – Corso Porta Nuova, 20 - Ph. +39 045 8036334 Fax +39 045 590740