

Il Sagrantino, l'Alchémia e gli altri

Goretti esalta i terroir dei colli perugini

✦ Con 52 ettari vitati, due cantine di vinificazione e circa 12 etichette in catalogo, di cui 6 bianchi e 6 rossi, Goretti, in una dolce porzione di Umbria compresa tra Perugia e le sue colline, dove crescono e maturano le uve da cui nascono la Doc Montefalco Sagrantino e la Doc Colli perugini, mette in atto una sapiente ricerca enologica che la colloca tra le realtà vitivinicole dinamiche di questa porzione dell'Italia centrale che, per storia e manifestazioni paesaggistiche, invita al raccoglimento e alla contemplazione.

Se ne sono accorti anche all'estero, dove l'azienda, a conduzione familiare, nata nel 1963, e con il conforto, nel suo retroterra, dell'esperienza del fondatore, Gisberto Goretti, esporta il 40 per cento delle sue circa 200mila bottiglie prodotte annualmente in 18 Paesi, tra i quali primeggiano per acquisti Stati Uniti, Giappone, Belgio e Danimarca. L'ultima novità della raffinata ricerca che parte in vigna, attraverso la selezione clonale, e prosegue in cantina, dove la tecnologia trova un creativo connubio con esperienza e cultura dell'enologo Emiliano Falsini, è l'Alchémia, un brut nature metodo ancestrale di uve Grechetto in purezza. «Si tratta di un vino che si fa spumante attraverso lieviti naturali – sottolinea Sara Goretti, responsabile export –. La raccolta delle uve è manuale, e la pressatura soffice, per conservare i lieviti autoctoni nelle bucce». La maturazione e l'affinamento avvengono in acciaio più sei mesi in bottiglia, con seconda rifermentazione senza sboccatura. Il risultato è affascinante.

L'impatto con le papille gustative si rivela morbido ed evoca rit-



mi lenti, stimola l'emergere alla coscienza di afflitti antichi, con le tenerezze primigenie, quelle dell'infanzia, che ciascuno di noi serba nello scrigno infinito dell'anima. I profumi? Polpa di pesca gialla, biancospino. Va bene per meditare centellinando i sorsi, ma anche abbinato alla torta al testo, specialità umbra, magari ancora calda, farcita ad esempio con verdure di campo, oppure con formaggio, salumi.

La versione classica del Grechetto, vitigno autoctono umbro con varie derivazioni, da cui risale anche quella del Pignoletto emiliano, si apprezza nell'etichetta omonima della Doc dei Colli perugini di Goretti, in purezza, con uve provenienti dalla vigna di Trebbio, allevata a cordone speronato e con densità d'impianto di 4mila ceppi per ettaro, fermentato in acciaio e affinato per 3 mesi in bottiglia. Piacevole, sapido, con profumi di frutti gialli, pesca, ananas, per Williams, e fiori di ginestra

e mandorlo, finale amaricante tenue e giusto, 12,5-13 per cento di gradazione alcolica. Una portata di accompagnamento potrebbe essere il risotto ai sapori umbri, rosso per la polpa al pomodoro, con rigaglie di pollo. L'interesse di questo vino è legato anche alla sua resistenza nel tempo. Di notevoli potenzialità d'invecchiamento, oltre 15 anni, è il Sagrantino di Montefalco di Goretti, uve Sagrantino in purezza da vigne cespugliose, connotanti questa varietà, per questo non semplici da gestire, a maturazione medio-tardiva, posteriore a quella del Sangiovese. La vigna si trova in località Pietrauta, a Montefalco, 400 metri di altitudine. La maturazione è di 30 mesi, l'invecchiamento di circa 14-18 mesi in legno, l'affinamento a partire dai 12-14 mesi in bot-

tiglia. La prepotenza tannica si combina con la morbidezza e la ricerca dell'eleganza rinvia a fratelli come il Nerello Mascarese. Il colore è rosso rubino, con sfumature viola e l'aroma evoca more di rovo e prugne combinate con il vanigliato del legno. È da sorseggiare in meditazione, in un cantuccio ricavato tra le alture umbre, oppure in qualsiasi altro luogo, scelto per regalarsi attimi in cui riconciliarsi con la prova dell'eterno. Al desco può sposarsi con uno spezzatino di cinghiale, ad esempio. Menzione meritata va anche al gettonato L'Arringatore, rosso di buona struttura e ampio bouquet, blend di Sangiovese (60 per cento), Merlot (30%) e Ciliegiole (10%), con miglioramento crescente delle proprietà gustative, garantita per 10 anni, disponibile anche nelle versioni magnum da 1,5 e 3 litri. Mentre il juke box dell'anima spiaggia e ravviva canzoni, nelle variazioni dell'anima che viaggia mentre si degusta e si medita, mettiamo *Someday we are all be free* di Aretha Franklin, Tennessee Hill Country Blu nel tema di Justin Johnson (*The Bootleg Series, vol. 1*) oppure, perché no, *Tanti auguri (com'è bello far l'amore da Trieste in giù)* di Raffaella Carrà, altre bottiglie nel catalogo di Goretti, alcune da vitigni internazionali, come Chardonnay e Pinot grigio, attendono di essere stappate, magari non solo ordinando i vini on line, ma anche visitandola e toccandone con mano il suo approccio olistico, che spazia dall'originale scelta di allocare una delle sue cantine nella torre del 12° secolo a Pila, alle porte di Perugia, alle metodologie di contenimento dell'impiego di fitofarmaci attraverso la "lutte resonée".

