



DEGUSTAZIONE

Pomario, un luogo incantato



di **Paolo Valente** pubblicato il 2 aprile 2024

Un podere dentro ad un bosco. Si accede attraverso un'unica strada sterrata, ai lati un vecchio vigneto, un uliveto, per arrivare poi ad un casale di pietra. Questo è il panorama che si sono trovati davanti **Giorgio Spalletti Trivelli** e la moglie **Susanna d'Inzeo** quando, nei primi anni del Duemila, andavano in cerca di un luogo di pace e tranquillità, una sorta di "Buen Retiro", per sfuggire al caos di Roma. L'Umbria era una meta perfetta. Lontana quanto basta per vivere nella natura. Quello che hanno visto e di cui si sono innamorati è **Pomario**, nel comune di Piegaro, tra Orvieto e Città della Pieve, non lontano dal Lago Trasimeno. Un poggio incantato.



Giangiacoמו aveva voglia di perpetuare la tradizione di famiglia di occuparsi di vino, tradizione risalente a fine Ottocento e conclusasi negli anni '70. Una volta acquisita la proprietà, la decisione di reimpiantare i vigneti arriva immediatamente mentre si provvede a ristrutturare il cascinale creando anche la cantina e gli spazi per l'accoglienza. Tutto preservando l'antico fascino e senza stravolgere o deturpare il territorio.



La filosofia di produzione è semplice ma quantomai difficile: riuscire a trasmettere attraverso i vini la passione di Giangiacomo e Susanna per questa terra dove il silenzio e la pace regnano sovrane. *“I vini buoni sono tantissimi. Noi cerchiamo di dare ai nostri vini personalità, legando la produzione ad un filo conduttore che parla di questo territorio. Amiamo questo posto e vogliamo che i nostri prodotti trasmettano l'amore per questa terra”* dice Giangiacomo.



Nel 2009 prendono vita le prime bottiglie; la vinificazione viene fatta nella rimessa degli attrezzi: un tonneau di Sangiovese e una barrique di Trebbiano e Malvasia, vini che, nel corso degli anni, prenderanno il nome di Sariano e Arale.

DEGUSTAZIONE

ARALE 2022

Umbria Bianco Igt



Trebbiano e Malvasia. Raccolta ritardata, parziale macerazione a freddo delle uve, fermentazione in barrique con bâtonnage giornalieri, fermentazione malolattica svolta. Dal colore giallo dorato intenso, riflette all'olfatto le note della vinificazione con un mix di spezie che fa da contorno alle note di frutta matura. All'assaggio si percepisce il calore del sole al quale sono maturate le uve; l'acidità e la sapidità rendono piacevole il sorso e la lunga persistenza non lascia trasparire le note della macerazione. Ottima scorrevolezza.

SARIANO 2020

Umbria Rosso Igt



Sangiovese in purezza. Da una vecchia vigna con rese bassissime (40 q.li/ha), lunga macerazione, oltre 20 mesi di maturazione in botte grande. Rosso rubino luminoso. Elegante e complesso al naso che si svolge sulle note delle spezie e della frutta rossa con un accenno balsamico. Il tannino è raffinato, non aggressivo; l'acidità guida la persistenza senza prevaricare. Il finale di bocca riconduce alla frutta matura.

CILIEGIOLO 2022

Umbria Igt



Ciliegiole in purezza. Maturazione per 12 mesi in tonneau. Dal bel rosso rubino screziato di porpora, alterna i sentori della frutta matura a quelli più croccanti. Il tannino è deciso, caratteristica del vitigno; un vino asciutto, dalla buona sapidità e persistenza nella quale ritornano i sentori fruttati che sul finale di bocca assumono leggere note erbacee.

RADURA 2021

Umbria Igt



È il nuovo cru della cantina. Da un singolo, omonimo, vigneto posto a oltre 500 metri di altitudine, il Radura è un blend di Sangiovese con uve autoctone: Alicante, Colorino, Malvasia nera e Foglia tonda. Il vigneto raccoglie insieme queste varietà che vengono vendemmiate a un livello di maturazione medio e vinificate in uvaggio. Il vino matura per 12 mesi in tonneau di secondo passaggio e poi in anfora di ceramica. Rosso porpora quasi impenetrabile, apre con note balsamiche e di frutta nera matura. Accenni agrumati e speziati completano il naso che al palato diviene buon equilibrio e freschezza. Il tannino è deciso, pieno e conferisce lunghezza e struttura al vino con piacevoli ritorni di spezie e di frutta. Succoso, polposo, goloso.

MUFFATO DELLE STREGHE 2020

Umbria Bianco Dolce Igt



Riesling e Sauvignon Blanc. Vigneto a terrazze degradanti verso il bosco nel quale la nebbia si ferma e la Botrytis Cinerea riesce ad attaccare le uve. Vendemmia a più passate per raccogliere solo i grappoli con la giusta copertura di muffa. Riposo del vino in legno per oltre due anni. Zucchero residuo 140 gr/l. Dal luminoso colore giallo dorato, risulta complesso al naso con aromi di miele, frutta candita, cedro, nocciola e uno sbuffo di zafferano. La bella sapidità rende il sorso piacevole senza alcun accenno di stucchevolezza. Lunga persistenza supportata dalla freschezza. Fine ed elegante.

<https://www.jamesmagazine.it/umbria-james/pomario-un-luogo-incantato/>