

Cosa succede nelle terre della Doc Trasimeno



Questa denominazione è una gemma nascosta che potrebbe rinascere puntando sul suo unico vitigno autoctono, il Gamay del Trasimeno (che in realtà è Grenache), localmente presente dal XVI secolo. Lo stato dell'arte e gli obiettivi del Consorzio e dei produttori.

In questa puntata andiamo a scovare una denominazione italiana poco conosciuta, eppure con un potenziale espressivo considerevole. A volte è interessante spronare piccole realtà a uscire allo scoperto. Siamo nel cuore verde d'Italia, sulle colline attorno al più grande lago umbro. Il **lago Trasimeno** è l'anima di questa terra, tanto che il [Consorzio tutela Vini Trasimeno](#) nel 2017 ha cambiato logo dando tutta la scena al bacino lacustre.

Caratteristiche pedo-climatiche

Lo specchio d'acqua crea un volano termico e ventilazione. Le gelate sono molto rare, il clima è mite, i ritorni di freddo primaverile sono poco frequenti, le estati sono calde ma non torride, non c'è ristagno termico. Le viti attorniano il lago, dai 500 metri ai 15 chilometri in linea d'aria. Le troviamo nei **10 comuni della Doc**: Castiglione del Lago, Città della Pieve, Paciano, Piegara, Panicale, Perugia, Corciano, Magione, Passignano sul Trasimeno e Tuoro sul Trasimeno. Un territorio che presenta **suoli differenti**. Semplificando, a nord ed est del lago predominano un substrato di rocce di origine marina, arenaria e argille; a sud e a ovest sono frequenti le argille profonde e i terreni calcarei. L'altitudine media dei vigneti è sui **350 metri**. Il lago ospita un Parco con specie botaniche, faunistiche e ittiche di rara bellezza, a testimonianza dell'ambiente incontaminato che rende questo luogo unico.

Presente e obiettivi di una Doc ancora giovane

La Doc Trasimeno si estende su **500 ettari** con una produzione al 2023 di **poco più di 400 mila bottiglie** (ma con l'Igt andiamo ben oltre). L'export è pari al 10%, il consumo è soprattutto locale e regionale. I canali di vendita nel mercato italiano sono al 90% nel canale Horeca e turismo locale, Gdo al 10%. Il

parco vigneti rappresenta vari **vitigni, sia internazionali** (principalmente Merlot, Pinot nero, Chardonnay, Sauvignon, Pinot bianco) che **nazionali** (soprattutto Sangiovese e Grechetto) e **autoctoni** (Gamay del Trasimeno).

Le uve a bacca nera occupano il 68% delle vigne, quelle a bacca bianca il 32%. Il Consorzio, che conta 17 associati, punta a far diventare il **Gamay del Trasimeno** – per ora impiantato su 21 ettari, con altri 9 che entreranno in produzione e 44 mila bottiglie a Doc – la punta di diamante del territorio. I produttori hanno iniziato a credere in questo vitigno da circa una decina di anni e ora sono convinti che possa essere l'espressione più autentica del loro terroir.



Emanuele Bizzi, presidente del Consorzio Tutela Vini Doc Colli del Trasimeno

La richiesta di iscrizione della Grenache nel registro nazionale

Dobbiamo considerare, che, a parte quattro realtà che producono fra le 200 e le 300 mila bottiglie, il resto delle aziende sono di media tra le 5 mila e le 15 mila bottiglie (pur essendoci dei picchi fino a 40 mila). I produttori sono quasi tutti umbri, sono ancora pochi gli investitori da fuori, anche se l'**areale è fortemente appetibile e in evoluzione**. La denominazione, pur essendo stata fondata nel 1972, ha visto un incremento di produzione in questi ultimi anni (nel 2016 era a 296 mila bottiglie) e soprattutto ha ritrovato una maggiore sintonia tra i produttori.

«Il primo obiettivo è quello di sostituire il nome Gamay con Grenache», afferma il presidente del Consorzio **Emanuele Bizzi**. «Per questo abbiamo richiesto che la **Grenache** sia iscritta nel **registro nazionale delle varietà di vite**. Non vogliamo, infatti, creare confusione nel consumatore, soprattutto all'estero, dove avremmo l'ambizione di essere maggiormente presenti».

Semplificare il disciplinare e accrescere la qualità

L'intenzione è poi quella di procedere a uno **snellimento del disciplinare**, puntando soprattutto sul **Grechetto** per i bianchi e sul **Gamay del Trasimeno** e sul **Sangiovese** per i rossi. Allo studio c'è anche un **allargamento della zona** di pochi chilometri per comprendere alcune aziende che sono al margine della Doc e **l'introduzione del rosato** da solo Gamay del Trasimeno (al momento, infatti, il rosato può essere prodotto con la percentuale più alta a Sangiovese, a seguire ulteriori vitigni, tra cui il Gamay del Trasimeno e il Merlot).

«Il nostro territorio gode di ampia **biodiversità**», spiega il presidente Bizzi. «Le nostre aziende sono in biologico al 50%, tra certificate e in conversione. Abbiamo anche intrapreso con il dipartimento di Viticoltura e enologia dell'Università di Perugia degli **studi scientifici sui nostri cloni**. Stiamo anche lavorando per aumentare il livello qualitativo dei vini, obiettivo fondamentale condiviso da tutti. In effetti abbiamo creato un gruppo di lavoro per assaggiare insieme i vini e tararne sempre meglio il tenore».

Gamay del Trasimeno: la storia

Come mai sia stato chiamato Gamay (il vitigno che ha reso famoso il Beaujolais nel mondo), ingenerando non poca confusione, non è dato sapere con certezza. **Alcune ipotesi** vengono ricondotte al suo iniziale allevamento ad alberello, di origine francese, e non con quello a "vite maritata", utilizzato all'epoca degli Etruschi e più conosciuto. La storia narra che il vitigno è presente **nell'area dal XVI secolo**, più precisamente dal periodo di dominazione spagnola nell'Italia centro-meridionale conseguente alla pace di Chateâu-Chambrésis del 1559. L'analisi del dna lo riconduce all'**ampia famiglia della Grenache**, che comprende il Tai dei Colli Berici vicentini, il Cannonau sardo, l'Alicante toscano, la Granaccia ligure, la Garnacha spagnola.

Caratteristiche e nuovi trend

Il suo radicato adattamento al terroir trasimenico lo porta a essere un **vitigno flessibile** che può garantire buone rese di produzione, essendo generoso, ma al contempo, con rese più contenute mostra doti di maggior eleganza e complessità. I vini che ne derivano hanno colore leggermente scarico, **profumi intensi, tannini delicati**. Può essere goduto nel suo profilo più contemporaneo nelle versioni in acciaio e cemento o più strutturato ma comunque bilanciato nelle interpretazioni con il legno, anche piccolo. Un trend che sta nascendo è quello delle **bollicine** (in disciplinare sono previsti Pinot nero, Chardonnay e Pinot bianco), in particolare quelle **da Gamay del Trasimeno 100%**.



Le interpretazioni delle Cantine

[Duca della Corgna](#) è la cooperativa che da 34 anni investe le proprie energie su questo vitigno. È stata la prima a realizzare un Gamay del Trasimeno in purezza, issandolo come portabandiera d'eccellenza nella sua produzione. Da una vigna di trent'anni in un terreno ricco di scheletro è stato individuato un Cru (per ora il marchio è l'unico ad aver lavorato in questa direzione), dove si adottano particolari attenzioni in vigna, compreso il doppio passaggio per la vendemmia. **Poggio Petroso Riserva 2021** è un esempio stilistico di freschezza ed eleganza. Snello e dinamico, dai tannini ben fusi alla materia, invoglia alla beva. Non da meno il **C'osa Riserva 2022** di [Madrevite](#), un'azienda storica nel percorso del Rinascimento del Gamay del Trasimeno. Un'impostazione che punta alla finezza con un netto riconoscimento varietale. La materia non manca, ma è leggiadra e slanciata per un sorso di gratificante scorrevolezza. Pur essendo stata fondata quaranta anni fa, [La Querciolana](#) dal 2017 ha avuto un cambio di proprietà e di gestione, affacciandosi quindi nuovamente sulla scena, con uno stile raffinato e filofrancese. Producono ben quattro etichette (che presto diventeranno cinque, con il Metodo Classico che sta affinando sui lieviti dal 2020) di Gamay del Trasimeno. Il **Camporso Riserva 2022** mostra una fibra profonda di buona tempra, ben equilibrata dalla finezza tannica e dalla progressione gustativa. Ancora, il trentenne **Giacomo Casaioli** dell'omonima cantina familiare, con il suo **Fontinius 2020** esprime un carattere interpretativo articolato, dalla fresca energia gustativa e profondità di sapore, per una beva spigliata.

La comunicazione funziona se il territorio agisce insieme

Il Consorzio del Trasimeno negli ultimi anni ha avviato un **rapporto stretto con altri Consorzi umbri**, in particolare con il Consorzio di Orvieto, di Montefalco e Torgiano, con i quali ha partecipato a due Anteprime. Inoltre insieme, con il coordinamento di [Umbria Top](#), hanno condiviso degli incoming di player e giornalisti internazionali, oltre a degustazioni all'estero, nel Regno Unito e negli Usa. «Aver fatto squadra ha stimolato le relazioni, il confronto e ha fatto nascere una maggior consapevolezza nel territorio», precisa **Nicola Chiacchiurlo**, direttore del Consorzio. **Vocazione enoturistica in crescita** Il turista, che secondo le sponde è prevalentemente americano o nordeuropeo e comunque soprattutto italiano, risente dell'influsso mistico umbro, tanto che ama godersi un bicchiere di vino locale ammirando il lago Trasimeno e i suoi cangianti colori. «I nostri vini», conclude il presidente Bizzi, «sono presenti nelle carte dei ristoranti, che sono nostri **ambasciatori sul territorio**. Sul fronte dell'enoturismo **le cantine associate si stanno attrezzando**, sono poche le realtà con agriturismo o ristorazione, però sanno offrire un'accoglienza per le degustazioni adeguate, con persone che parlano lingue straniere. In generale non mancano le strutture di accoglienza, con alcuni resort di lusso molto rinomati, soprattutto all'estero».