

## Le “bollicine” per le feste, rigorosamente “made in Umbria”

scritto da Redazione | 27 Dicembre 2022



Bollicine made in Umbria per brindare alle festività del Natale e all’anno nuovo. Oltre ai prodotti della tradizionale gastronomica come le lenticchie, la notte di San Silvestro vedrà come protagonisti le bollicine locali. “Nonostante in Umbria non ci sia la tradizione della spumantizzazione, come

invece accade nel nord d'Italia, i produttori agricoli del territorio negli ultimi anni hanno vissuto una vera e propria evoluzione qualitativa". Lo ha detto Nicola Chiucchiurlo dell'azienda agricola Madrevite a Castiglione del Lago, tra le imprese associate a Cia Agricoltori dell'Umbria. In Umbria, infatti, sono sempre di più le aziende che, oltre ai terroir storicamente e tradizionalmente conosciuti, scelgono di differenziarsi e mettersi in gioco con un prodotto che al mercato piace. "I piccoli e grandi produttori umbri - ha aggiunto Chiucchiurlo - hanno dimostrato l'ascolto contemporaneo di una lettura adeguata allo scenario enologico moderno che, parallelamente alla valorizzazione delle peculiarità del territorio, li ha portati ad affacciarsi al mondo delle bollicine".

Dalle dolci colline del Trasimeno fino a quelle dell'Orvietano. Anche qui alcune aziende agricole si sono affacciate alla produzione di bollicine con ottimi risultati. "Abbiamo imbottigliato Simcha' spumante Brut metodo Charmat e Simcha' spumante Brut metodo Classico - ha detto Massimo Ciaffardini Ceo&Founder dell'azienda agricola Casale Ciaffardini srl, in località Poggente, Orvieto Sono vini che ci stanno dando grandi soddisfazioni. Oltre alle nostre vigne, alla posizione collinare e ventilata, e alle proprietà dei nostri terreni, ruolo fondamentale è giocato dal nostro enologo, Riccardo Cotarella, tra i migliori al mondo. Possiamo dire che anche l'Umbria sa fare ottime bollicine che non hanno nulla da invidiare a quelle venete o francesi".

Bollicine anche in località Rocca Ripeseña sempre nell'Orvietano. "E' stata un'idea di mio figlio, che è enologo - ha spiegato Giovanni Dubini all'azienda agricola Palazzone - . E' una produzione limitata, che stiamo sperimentando ma che, devo ammettere, ha riscosso successo". Insomma, l'Umbria premia le feste. Anche quest'anno le famiglie italiane scelgono di trascorrere Natale, Capodanno e l'Epifania negli agriturismi umbri che in questi giorni e nei prossimi accoglieranno molti turisti che vogliono coniugare il piacere di una location nella natura, i confort e le bellezze del patrimonio artistico delle città umbre. "La stagione è andata bene - ha concluso Dubini che gestisce anche un agriturismo-, le prospettive per il 2023 sono buone e le prenotazioni, rispetto a quelle del 2022, sono in aumento".