



OLTRE IL CLASSICO



I VINI E LE AMBIZIONI DI PAOLO BARTOLONI, CHE STA RINNOVANDO LA PROPOSTA TRADIZIONALE DELL'ENOLOGIA UMBRA. ARRICCHENDO UN TERRITORIO GIÀ FLORIDO

di Valerio Germanico

Maestro dei bianchi in una terra di rossi, l'Umbria, regione di tartufi, salumi e del famoso Montefalco Sagrantino. Che Paolo Bartoloni sia un maestro lo dimostrano i premi e i riconoscimenti ricevuti dai vini della sua cantina Le Cimate di Montefalco: Gambero Rosso, Guida Veronelli, Repubblica, L'Espresso, fra gli altri. «La Cantina nasce nel 2011 per volere di mio padre, il quale credette immediatamente in questa attività così affascinante. La mia era una famiglia agricola già nell'Ottocento, abbiamo innestato su questa tradizione la tecnologia moderna e le migliori competenze agronomiche ed enologiche, oltre a nuovi vitigni che ci hanno portato oltre gli schemi classici dei blend umbri». Fra questi il Saudade Umbria Rosato IGT, un Sagrantino in purezza che ha avuto molto successo nel Nord Europa e il Trebbiano Spoletino DOC, da sole uve di Trebbiano Spoletino, apprezzato

in Umbria e ora anche negli Stati Uniti. Senza, naturalmente, dimenticare i classici: Montefalco Sagrantino e Montefalco Rosso ormai di fama internazionale. «Questo Trebbiano, un giallo paglierino intenso con sentori di frutta esotica, pesca e piacevoli sfumature minerali, sta scalando le richieste dei rossi nelle tavole dei ristoranti, ovvero il solo mercato della nostra Cantina, che punta all'alta qualità non volendo andare nei supermercati. Sono convinto che questo sforzo, se pur con vendite minori e più certosine, alla lunga ripagherà. La mia giovane età, abbinata all'ambizione e alla voglia di fare, spero ci porti sempre più in alto. Parlando invece del Rosato, il Saudade è di colore rosa cerasuolo intenso, con sentori di ciliegia, fragola e ribes, si accompagna ottimamente carni bianche, formaggi freschi e pesce grigliato. Ma va bene anche negli aperitivi, grazie a un profumo complesso, fresco e fruttato e di lunga persistenza in bocca».



La grande qualità di questi vini attinge ai terreni, esposti a sud-est, moderatamente calcarei, di natura limo-argillosa, profondi e freschi. La vocazione agricola di Bartoloni ha anche altre ambizioni. «Al momento la produzione dei 20 Ha è di 80.000 bottiglie ma vogliamo arrivare a produrre 140mila l'anno, sempre con rese per ettaro medio-basse, incrementando di conseguenza le esportazioni. In questo ci aiuterà l'impianto di cinque nuovi ettari di vigneto. In più, ho in progetto di ampliare anche l'oliveto e di costruire un frantoio, oltre a creare un nocciolato e un bambusetto».

Paolo Bartoloni,
proprietario della cantina
Le Cimate di Montefalco (PG)
www.lecimate.it