



scopri e gusta l'Italia del vino

Le migliori 1.400 cantine italiane da vivere nel tempo libero

- [Log In](#)
- [Registrati](#)

The Wine Traveller



- [Itinerari e Sapori](#)
- [City Break](#)
- [Architettura e Design](#)
- [Plein Air](#)
- [Vino e Dintorni](#)
- [Alberghi e Ristoranti](#)
- [Visite in Cantina](#)

Cerca...

Seguici

-
-

Torgiano, la cultura è nel vino

Publicato: 20 Giugno 2013

testo di Alessandra Cortesi



Il filo conduttore che lega la civiltà etrusca a quella dell'antica Grecia passa per la tavola, con la tradizione millenaria del banchetto, che reputa sacro l'ospite quanto l'olio che ne insaporisce le vivande, e quella del brindisi, l'augurio di buona salute che ci si rivolge portando in aria i calici. Protagonisti, il pane e il vino, al centro dei commerci e delle attività produttive da cinquemila anni. E' questo che raccontano le anfore dell'Asia Minore del terzo e secondo millennio a.C. conservate, insieme a kylix del VI sec. a.C. e a ceramiche patorie medievali, rinascimentali e barocche, al Muvit, il **Museo del Vino di Torgiano** (www.lungarotti.it/fondazione/muvit).

Anfore al Muvit Un bel bagno di
(Museo del Vino) di divinoterapia
Torgiano (Perugia)

Fondato e creato da **Giorgio e Maria
Grazia Lungarotti**, che a **Torgiano**



**Chiara, Maria Grazia e Teresa
Lungarotti**

hanno dato vita anche al Moo, il **Museo dell'Olio e dell'Olio**, il Muvit è una straordinaria macchina del tempo attraverso la storia della civiltà del vino, fino ai giorni nostri. E Torgiano ne è la perfetta cornice, tra distese di vigneti e uliveti coltivati con passione intorno al centro medievale di uno dei più borghi più belli d'Italia. E' qui che nella seconda metà degli anni Sessanta Giorgio Lungarotti gettò le basi della moderna enologia, anticipando con lungimiranza il concetto di promozione integrata che lega il turismo del territorio alla valorizzazione dei suoi prodotti. A cominciare dal vino, che l'azienda Lungarotti, oggi gestita dalle figlie **Chiara e Teresa**, produce con immutata passione. I 250 ettari vitati della proprietà ospitano vigneti di *sangiovese*, *canaiole*, *cabernet sauvignon*, *merlot*, *pinot nero*, *colorino* e *syrah*, coltivati lungo le pendici più assolate delle colline. Ma non mancano i bianchi, con i vitigni di *trebbiano*, *grechetto*, *chardonnay*, *pinot grigio* e *vermentino* situati, con una zonazione sperimentata fin dagli anni Sessanta, sui freschi terreni della valle del Tevere. Sono le uve *chardonnay*, *pinot grigio* e *grechetto*, unite in parti uguali, a dare vita al *Brezza*, un bianco brioso, leggermente mosso, perfetto come aperitivo e in abbinamento agli antipasti. Profumi più prolungati e intensi si sprigionano invece davanti a un buon bicchiere di *Torre di Giano*, vino di punta di Lungarotti, prodotto da un *blend* di *vermentino*, *trebbiano* e *grechetto*, raccolte a inizio settembre. Ma la più profonda conoscenza di Lungarotti passa per il suo *Rubesco*, Rosso di Torgiano Doc, con un 70 per cento di uve *sangiovese* e il 30 per cento di *canaiole*, dal color rosso rubino reso dalla fermentazione delle uve con bucce per due settimane.



**Il ristorante Il Melograno, alle
Tre Vaselle di Torgiano
(Perugia)**



**Botti per l'affinamento del
vino di Torgiano (Perugia)**

Chi ha la possibilità di fare una sosta più prolungata a Torgiano, può fermarsi per pranzo o cena a **Le Tre Vaselle** (www.3vaselle.it), ristorante e resort 5 stelle nel cuore del centro storico. L'ambiente accogliente e raffinato e un servizio impeccabile danno valore aggiunto a una cucina ricercata, con piatti come i cappellacci farciti con vitello chianina, ricotta salata, speck affumicato e riduzione al *Rubesco*. E' persino possibile seguire dei corsi di cucina in postazioni individuali, strutturati dall'Alma, Scuola

Internazionale di Cucina Italiana.

A 10 minuti di auto da Torgiano, non si può fare a meno di far tappa a **Deruta**, nota per la sua attività nella produzione di ceramica artistica fin dall'anno 1000, grazie alla presenza del Tevere, all'abbondanza di argilla e legname, che ha alimentato i forni per la cottura dei manufatti fino agli anni Cinquanta. E' sufficiente passeggiare per le vie del centro storico, puntellato delle botteghe coloratissime degli artigiani, per respirare l'atmosfera di una cittadina che ha legato la propria storia alla ceramica. Ma se il tempo a disposizione lo consente, una visita al **Museo della Ceramica** – il più antico museo italiano dedicato - è vivamente consigliata (www.sistemamuseo.it). Ospitato nel convento trecentesco di san Francesco, offre una panoramica della produzione derutense, dal tipico decoro a penne di pavone ai volti e ai profili ritratti nella produzione del Cinquecento, fino alla sezione contemporanea con i progetti sperimentali presentati nelle varie edizioni del *Premio Deruta*. In centro possiamo fare pausa all'**Osteria Il Borghetto** (*via Garibaldi 102, tel 075.9724264*), gestita con passione da **Filiberto Guttuso** e sua moglie **Francesca** che offrono una cucina tradizionale dai sapori intensi, a partire dalle fettuccine in salsa di fagioli. Si mangia con 25€, vini esclusi, e al piano superiore c'è una discreta cantina, con una buona selezione di vini nazionali e stranieri.



**Il palazzo comunale di Deruta
(Perugia)**



Il classico motivo penne di pavone realizzato da Ceramiche Giulio Iacchetti

I camminamenti sotterranei della Rocca di Gualdo Cattaneo (Perugia)

La cinta medievale muraria e l'aspetto fortificato del centro di Deruta testimoniano un passato turbolento, comune a molti paesi umbri, come la vicina **Gualdo Cattaneo**, un tempo contesa dalle città di Foligno e Spoleto per la sua posizione strategica, arroccata sui monti Martani. Lo confermano i nove castelli eretti nel territorio, tappe di un affascinante itinerario a ritroso che si snoda da quello di San Terenziano - frazione di Gualdo Cattaneo famosa per i suoi scalpellini e per *Porchettiamo* (www.porchettiamo.com), il Festival della Porchetta che si svolge ogni anno a maggio – fino alla monumentale Rocca, la fortezza triangolare che si erge, nel centro storico, in piazza Umberto I. Ristrutturata dopo il terremoto del '97, oggi è visitabile anche nel sistema di cunicoli sotterranei, che metteva in comunicazione il mastio centrale con le due rondelle laterali. In cima alla torre, la terrazza panoramica offre una vista a 360 gradi sul territorio e, da aprile a settembre, la possibilità di degustare, in accompagnamento a formaggi e salumi, un buon bicchiere di vino.

Meritevole è sicuramente il Montefalco Rosso di **Còlpetrone**, azienda vinicola che ha avuto un ruolo chiave nella crescita del Sagrantino, vitigno autoctono tra i più antichi d'Italia. Oggi con rese di 60 quintali per ettaro, ben inferiori al disciplinare che ne consente 80, Còlpetrone produce Montefalco Sagrantino in purezza in tre versioni: Montefalco Sagrantino Doc secco, passito e la selezione *Gòld*, la Dogc che ha condensato gli studi effettuati negli ultimi anni su questo vitigno. Affinato in barrique di rovere francese per dodici mesi, prima di passare in bottiglia per 24, il *Gòld*, può sostenere fino a 15 anni di invecchiamento. Chi vuole concludere la visita di Gualdo Cattaneo con un pasto sostanzioso e di qualità può farlo sicuramente alla trattoria **Noci**, nella frazione di Grutti, una trattoria informale e a gestione familiare che propone piatti della tradizione con un deciso carattere, come gli gnocchi alle prugne e il capriolo all'aceto di more e lamponi (*via Torino 6, tel 074.298371, conto 25-30€*).



Uno scorcio di San Terenziano, frazione di Gualdo Cattaneo (Perugia)

Visite in Cantina

E' uno dei punti forti delle cantine Lungarotti, che invitano a scoprire come nasce il vino, come coltivare e curare le vigne e assaggiare qualche etichetta (www.lungarotti.it). C'è poi l'Osteria del Museo, accanto al Museo del Vino di Torgiano, che vanta un ricco assortimento di olii, grappe e gadget a tema (*tel 075.9880069*). Da aprile a giugno, dal venerdì alla domenica, e in estate tutte le sere si possono fare degustazioni nella Rocca di Gualdo Cattaneo, affacciata su Piazza Umberto I, che domina dalla sua terrazza panoramica. La cantina offre una buona selezione di vini locali, con il *Rosso Bastardo* di Cesarini Sartori, il Trebbiano di Perticaia e il Montefalco Sagrantino di Còlpetrone, tra le più importanti cantine del comprensorio, aperte a visite e degustazioni.

Specialità

Sarà una sorpresa per gli appassionati dell'aceto balsamico scoprire che anche questo territorio ha qualcosa da offrire: è il *Condimento Balsamico di Uva* di Lungarotti, esito di un passaggio in botte di quasi vent'anni e fatto con fermenti balsamici, detti anche madre, vecchi di 450 anni. Lo si può acquistare alla Balsameria (*tel 075.988661*). Chi ama la porchetta, apprezzerà sicuramente il Cicotto di Grutti, un'antica tradizione dell'omonima frazione di Gualdo Cattaneo, che prevede la cottura di tutti i tagli poveri del maiale, inclusi zampetti e orecchi, a 200°C per nove-dodici ore. Presidio Slow Food, è ottimo nel panino o in cottura con lumache, ceci o fagioli. Oggi a Grutti ci sono tre produttori di Cicotto: Mauro e Luca Benedetti, Natalizi s.n.c. e Maurizio Biondini (*referente Associazione Produttori, Serena Pinchi, cell 342.1238333*).

Dormire



La piscina di Borgo Brufa Spa
resort (foto di Andrea Getuli e
Giovanni Rinaldi)

Piscina Imperial Suite, Borgo
Brufa Spa Resort (foto di
Andrea Getuli)

Le **Tre Vaselle**, nel cuore di Torgiano, è un Resort&Spa curato nei dettagli, con ristorante gastronomico, scuola di cucina, cantina ed esclusiva Spa con estetica total care Daniela Stainer e vinoterapia (140-240€ doppia www.3vaselle.it). A Gualdo Cattaneo l'ospitalità in un'atmosfera suggestiva è al **Grand Relais Laurenti**, il resort di Palazzo Gradoli, antico convento seicentesco accuratamente ristrutturato (www.grandrelaislaurenti.com). Se al piacere della vacanza si vogliono aggiungere i benefici del

wellness la scelta giusta è il **Borgobrufa Spa Resort**, a Brufa di Torgiano, con Spa di 1200 mq, grotta salina e *thermarium*. I più esigenti possono pernottare nella suite Imperiale, con sauna a infrarossi e piscina privata riscaldata (a partire da 115-145€ la matrimoniale classica www.borgobrufa.it).

Info

Per un tour personalizzato nella zona c'è **Let's Travel** (tel 0744.220853 www.dreavel.com)



Collezione del maestro Nino Caruso al Maac (Museo Arte Ceramica contemporanea) di Torgiano (Perugia)



Vaselle d'autore al Maac di Torgiano (Perugia)



Il Museo del Vino di Lungarotti, a Torgiano (Perugia)

Tweet 3

Mi piace

226

Invia

[Condividi su Facebook](#)