

Pomario, il vino della famiglia Spalletti Trivelli

Nasce in Umbria la nuova cantina dei conti Spalletti Trivelli, Azienda Agricola Pomario, non molto distante dal confine con la vicina Toscana, su un piccolo poggio di 50 ettari in prossimità di Monteleone di Orvieto, in un territorio ad alta vocazione enologica



È una novità che in realtà ha alle spalle una lunga storia di passione per il vino e scelte operative orientate verso una filosofia di agricoltura responsabile, rispettosa dei tempi della natura e di alta qualità. L'inaugurazione si è tenuta lo scorso 12 settembre, un'occasione informale e preziosa in cui i titolari Giangiacomo Spalletti Trivelli e Susanna D'Inzeo hanno raccontato la nascita di questa cantina e le sue caratteristiche di produzione insieme agli enologi Maurizio Castelli e Mery Ferrara, una festa di sapori per conoscere Pomario, un vino che parla, fra tipicità e forza dell'innovazione. Tre le qualità prodotte: un Sangiovese in purezza, il Sariano, da vigne con rese bassissime, l'Arale, un bianco da Trebbiano e Malvasia, con fermentazione in barrique e un rosè con uve Merlot e Sangiovese, il Rondirose. Massima selezione dei grappoli, recupero di antiche viti per salvaguardare quanto più possibile la biodiversità, e agricoltura bio sono i pilastri di questa affascinante avventura, che va sempre più ad inserirsi nel panorama enologico nazionale.

Una struttura all'avanguardia

La cantina di Pomario, realtà emergente del mondo del vino in

Umbria, si è dotata di una struttura all'avanguardia in un territorio particolarmente vocato come questo nel comune di Piegara che risente dell'influsso del Trasimeno e dell'Orvietano. La nuova cantina, che si fonda alla perfezione con l'ambiente, non rinuncia alle innovazioni più interessanti per arrivare a trasformare l'uva in un prodotto di alta qualità. Quella della famiglia Spalletti Trivelli è d'altra parte una lunga storia di passione e competenza nel campo del vino. Un modo di operare che fa dell'attenzione ai dettagli, della pazienza e della ricerca della qualità, i suoi cavalli di battaglia. Sono vini che parlano dell'Umbria e che conquistano un posto nel panorama enologico nazionale. Coerenti con la filosofia di Giangiacomo Spalletti Trivelli e della moglie Susanna d'Inzeo che questa avventura l'hanno prima sognata, poi creata partendo da un casale incantato riportato a nuova vita. «Esisteva già una passione della famiglia per i vini», ci racconta il conte Giangiacomo Spalletti, «ricordo con calore l'idea di coltivare un prodotto nostro. Volevamo riallacciare quel filo di amore per la terra. È così che Pomario è entrata a far parte delle nostre vite in una nebbiosa giornata autunnale».

Anche un olio "3 foglie"

Dalla tenuta agricola Pomario di proprietà della famiglia Spalletti proviene anche una preziosa varietà di olio, che ha ottenuto le "3 foglie" dal Gambero Rosso. L'alta qualità dell'olio extravergine di oliva biologico di Pomario è garantita dalle tecniche colturali tradizionali, dalla raccolta manuale e soprattutto dalla molitura a freddo a ciclo continuo, direttamente in azienda, entro le prime tre ore dalla raccolta. Una lunga storia di passione per il vino, quindi, ma soprattutto un'attenzione per la bellezza della natura e per i dettagli alta qualità,



rispettosi di una filosofia di vita armonica, in perfetto equilibrio tra gusto e empatia per le cose, le stesse caratteristiche che contraddistinguono Villa Spalletti Trivelli, la quintessenza della tradizione dell'ospitalità italiana, una delle soluzioni di accoglienza più originali ed esclusive di lusso a Roma: proprio dietro il palazzo del Quirinale, un boutique hotel ideale per immergersi nella rilassante atmosfera di un'antica casa nobiliare senza rinunciare a tutti i più moderni comfort, grazie ad un servizio discreto e personalizzato. **Cristina Chiarotti**