Rubesco di Lungarotti, da sessant’anni l’Umbria nel mondo

scritto da Giovanna Romeo | 2 Marzo 2022



Intorno al Rubesco si snoda fluida la storia di Lungarotti. Fu Maria Grazia, moglie di Giorgio Lungarotti, a battezzarlo così, Rubesco, da uve Sangiovese e Colorino: un’etimologia della parola che origina dal verbo “rubescere” – arrossire . Un termine che ne individua immediatamente caratteristiche e peculiarità, proprio come il suo **colore rosso rubino, vivido e luminoso.**

La prima annata in commercio risale al 1962, un vino che stravolse la concezione di produzione enologica scoprendosi di concezione moderna, di riconoscibilità immediata, dalla personalità forte e generosa, per certi versi anche **un po’ rassomigliante al carattere degli umbri.** Un vino antesignano

di una nuova era vitivinicola e una nuova idea di gusto, un vino innovativo soprattutto per la significativa evoluzione nelle modalità di produzione, un approccio al lavoro in vigna rivoluzionario impensabile per gli anni ’60. **Vinificazioni scientifiche e non più filosoficamente empiriche**, rigorose nella selezione delle uve in vigneto, che passa attraverso varietà e biotipi, portando successivamente in vinificazione solo acini perfettamente sani la maturità di bacche rosse perfette.

Dalla vigna alla cantina conservando e innovando, scegliendo sempre la cultura, la ricerca, la curiosità. Nel solco di tale esperienza Rubesco, Rosso di Torgiano, si conferma eccellenza di una quotidianità espressa in una lunga storia tra la terra e l’uomo. Ha cambiato mille vesti, ha rivoluzionato sé stesso attualizzandosi con etichette di design, una grafica che si è evoluta abbracciando le mode di ogni singola stagione, richiamando volutamente sempre il territorio. **La Torre di Torgiano e poi l’allegoria della vendemmia di una delle formelle della Fontana di Perugia,** sempre l’Umbria resa celebre in tutto il mondo con circa 350mila bottiglie prodotte.

Chiara Lungarotti, amministratore delegato dell’azienda di famiglia, racconta di un vino che è stato pioniere della moderna enologia italiana, evolutosi in questi anni esattamente come i nostri bisogni, le nostre esperienze palatali e le mode gastronomiche.

“Il vino è espressione del nostro sentire – afferma Chiara Lungarotti – **va incontro a un’evoluzione che non è una trasformazione,** non è un cambiamento, ma un adattamento che include la vigna, l’interpretazione di ogni annata, la comprensione di alcuni aspetti estremi come il grande caldo o le abbondanti piogge, l’equilibrio nelle estrazioni di uve concentrate, l’adattamento al cambiamento climatico, l’adattamento alle tendenze. Le uve rispecchiano il tempo e il suolo; il vignaiolo interpreterà in un secondo momento tutti

questi fattori. **Perché il vino deve essere sempre gioia e godimento, come direbbero i francesi la “buvabilité”**, la piacevolezza, ogni sorso parte integrante della nostra storia e della nostra cultura”. Anche la sperimentazione gastronomica, la commistione del gusto, il mix mash, rientrano nel tentativo e nella voglia di uscire dagli schemi degli abbinamenti classici.

A nostro giudizio Rubesco Torgiano Rosso, da sessant’anni portabandiera dell’Italia vitivinicola nel mondo, oggi più che mai si offre vero, genuino, esibendo una personalità autorevole di chi ha assorbito la tecnica per trasmetterla con un **atteggiamento semplice quanto carismatico.**