

# A Montefalco l'enoturismo si fa più green

scritto da Elisabetta Tosi | 27 Giugno 2023



Sono le parole d'ordine più usate (e spesso abusate) degli ultimi mesi: innovazione, mobilità green, enoturismo sostenibile. Facili a dirsi, decisamente molto meno a trasformarsi in azioni.

Ci ha provato il **Consorzio di Tutela Vini Montefalco** con una iniziativa che ha subito riscosso il plauso e la soddisfazione degli operatori coinvolti: **Montefalco Green**. Un invito a esplorare le cantine della DOC in un modo diverso, *lento*, con ritmi e mezzi sostenibili per l'ambiente e per le persone. Nei giorni scorsi, un gruppo di giornalisti e comunicatori del web è stato protagonista di una due-giorni in sella – o a bordo – delle **Sagreentino**, bici elettriche e mini e-car, con le quali

hanno visitato aziende e assaggiato vini e olii, riuscendo così a coniugare la scoperta del territorio con gli approfondimenti sui prodotti e le *best practices* dei diversi produttori.

“Da regione dimenticata che era, l’Umbria sta diventando sempre di più un polo d’attrazione – **commenta il presidente del Consorzio, Giampaolo Tabarrini** – Quello che per noi è sempre stato un limite, cioè una densità di popolazione molto bassa (in tutta la regione non si contano più di 700 mila abitanti, n.d.r.) oggi è diventato un punto di forza, perché in una regione così poco popolata è tutto ridimensionato: in giro non vedi grandi fabbriche o centri commerciali e il territorio si presenta molto più verde e incontaminato”.

Per incoraggiare l’utilizzo di mezzi di mobilità dolce come le sue *Sagreentino*, **il Consorzio ha stipulato un accordo con Enel X, divisione del gruppo dedicata a prodotti innovativi**, mobilità elettrica e soluzioni digitali, per la realizzazione di una rete di ricarica per veicoli elettrici direttamente nelle cantine. Ad oggi sono stati attivate già 12 punti di ricarica in 6 aziende, e sono in programma ulteriori sopralluoghi per arrivare a 30 punti in 15 cantine.

La promozione di un enoturismo sempre più verde e rispettoso dell’ambiente è però solo la punta dell’iceberg di un progetto più articolato e complesso che coinvolge, singolarmente o in gruppo, tutte le aziende della DOC, **il 31% delle quali sono bio certificate o in conversione, biodinamiche, oleo-dinamiche o in possesso di certificazioni ambientali per la produzione di vini DOC e DOCG**. Sono infatti numerosi e vari i modi in cui i produttori di Montefalco interpretano la loro “New Green Revolution”: si va dall’installazione di impianti fotovoltaici e caldaie a biomassa (per la riduzione del gas serra) all’Agroforestry, ovvero l’allevamento di avicoli in vigna, dalla realizzazione di orti botanici come corridoi ecologici per la salvaguardia delle api, all’installazione nelle vigne di casette per uccelli per favorire la biodiversità.

Per non parlare dell'**utilizzo di bottiglie in vetro più leggere, o dell'adesione al programma “RafCycle”**, per il recupero e la valorizzazione degli scarti delle etichette. Eccetera. Sebbene la strada sia ancora lunga, i primi risultati di questo impegno sono già visibili, e si traducono in vini dalla qualità, reale e percepita, più alta che in passato: “In generale vedo i miei colleghi molto più contenti rispetto al passato – conferma Tabarrini, che è anche titolare dell’omonima cantina – Il **Montefalco Rosso** 2021, che avrebbe dovuto uscire a maggio 2023, in realtà è già finito, e questo in passato non era mai successo. Non solo sono state vendute una serie di annate, ma hanno impegnato anche quella che doveva entrare adesso sul mercato.

Questo significa che oggi c’è molta più gente che beve Montefalco e ne parla. Anche il **Sagrantino** sta aumentando leggermente i numeri, ma la cosa che mi da’ più fiducia è l’aumento dei prezzi. Oggi ci sono dei Montefalco Rosso che hanno il prezzo che prima avevano i Sagrantino, i quali a loro volta hanno aumentato il proprio”.

Anche l’altro grande vino della zona, il bianco **Trebbiano Spoletino**, è sempre più al centro dell’attenzione: “Siamo l’unica regione italiana che può vantarsi di avere due condizioni climatiche: una mediterranea perché ci troviamo al centro-sud d’Italia, e una continentale, tipica del nord, determinata dalla presenza di catene montuose – spiega il Presidente del Consorzio – La prima favorisce la produzione di vini rossi, la seconda quella dei bianchi, ma se parli con gli agronomi, ti diranno che siamo anche ricchissimi di acqua, e che per varietà di climi e suoli qui si può coltivare di tutto. **L’Umbria – conclude – è una terra straordinaria”.**

