

Enoturismo: l'Umbria apre le porte ai visitatori offrendo degustazioni ed esperienze outdoor

scritto da Redazione Wine Meridian | 7 Maggio 2024



L'Umbria rivela ai visitatori pittoreschi paesaggi, città storiche come Assisi e Perugia, colline, valli e borghi medievali. Ma tra visite guidate alle cantine, degustazioni, abbinamenti cibo-vino, l'**Umbria** in primavera diviene **destinazione ideale per gli amanti dell'enoturismo**, dato che numerose cantine sono pronte ad accogliere appassionati del binomio bellezza e gusto.

La regione ospita vigneti che producono una varietà di **vini pregiati**, tra cui il celebre Sagrantino di Montefalco e il Grechetto. I visitatori interessati all'enoturismo in Umbria

possono godere di tour guidati nelle cantine per imparare sul processo di produzione del vino, partecipare a degustazioni guidate per assaggiare i vini locali e scoprire le tradizioni vinicole della regione.

Tra le cantine socie di **Movimento Turismo del Vino dell'Umbria**, che si impegna ogni giorno per promuovere la cultura del vino e le visite nei luoghi di produzione, ecco quattro proposte originali che contribuiscono a fare dell'Umbria TOP Wine Destination.

Cantina Dionigi

Una superficie di dodici ettari vitati e la piccola produzione che ne deriva permettono alla **cantina Dionigi a Montefalco** di avere cura e controllo dell'intera filiera produttiva. Gli enoturisti possono effettuare la visita guidata dell'azienda e la degustazione di quattro o più vini: il tour può essere organizzato sia di mattina che di pomeriggio e la durata è di circa un'ora e mezza. Dopo la visita gli ospiti sono accompagnati nello Show room con vetrata panoramica che si apre sulle città di Assisi e di Spello o all'interno della cantina o ancora nella terrazza esterna, dove avrà luogo la degustazione di quattro vini accompagnati da salumi locali, formaggio pecorino e bruschette con l'olio evo bio dell'azienda. La cantina Dionigi produce 16 etichette, pertanto qualora si fosse interessati all'assaggio di più vini, è possibile farlo pagando un supplemento. Per chi volesse fermarsi, al termine della degustazione è possibile prenotare al Bed&Wine a 1,5km dall'azienda. La cantina offre inoltre la possibilità di effettuare un giro in Mongolfiera, per ammirare dall'alto la Valle di Assisi.

Tenuta Vitalonga

Un momento di riflessività e otium, inteso come tranquillità dell'animo, un tempo da trascorrere nel silenzio, nella purezza della natura, nella pace e nel piacere del cibo e

dell'amicizia: sono intese così le proposte di degustazione da parte di **Tenuta Vitalonga**, terra di confine, che custodisce ancora il mistero di una civiltà misteriosa e legata alla storia del vino come quella etrusca. Situata a Ficulle, in provincia di Terni, la Tenuta offre molteplici soluzioni per gli enoturisti: oltre la consueta visita guidata del vigneto e delle cantine, è possibile degustare i vini in abbinamento a piatti di stagione della tradizione locale, a base di tartufo o ispirati alla traduzione etrusca, ma anche effettuare una passeggiata con visita alle grotte di origine Etrusca, dell'antico vigneto con viti maritate, una pratica di coltivazione etrusca, dell'Horto e del frutteto che raccoglie una collezione di piante da frutto a rischio di estensione. E per chi volesse fermarsi, la "Vigneria", l'antico casale di Vitalonga, è situato sul poggio più elevato della tenuta, immerso in un caratteristico boschetto di querce e lecci circondato da vigneti.

Azienda agraria Carini

L'**azienda agraria Carini**, complesso di 140 ettari gestito con i metodi dell'agricoltura biologica, è invece caratterizzata da casali tipici dell'architettura contadina umbra e due piccoli laghi. È ubicata tra le pendici del Monte Tezio e la piana del lago Trasimeno, zona tradizionalmente riconosciuta come particolarmente adatta alla coltivazione della vite e dell'olivo. Dal picnic alla Big Bench, la gigante panchina colorata da cui ammirare un vasto panorama sulla valle del Rio Caina, alla caccia al tartufo (dall'ultima domenica di maggio in poi), fino alla *cooking class* con la preparazione della torta al testo e particolari attività riservate ai bambini: sono molteplici le esperienze proposte, in aggiunta alle degustazioni dei propri vini (in abbinamento, per esempio, a salumi di cinta senese, formaggi pecorini, pane tipico umbro e olio extravergine di oliva "Colle delle Macine" bio) e alla visita delle meravigliose vigne di Sangiovese, Gamay del Trasimeno, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Grechetto.

Castello di Corbara

La cantina **Castello di Corbara**, 1000 ettari posti tra Orvieto e Todi, da anni sostiene e promuove il territorio con costante impegno e passione, credendo fermamente nelle tradizioni e intrecciandole con le innovazioni, guardando verso un'agricoltura sempre più sostenibile e a impatto neutro. L'azienda ricade nella più antica zona prevista dalla DOC Orvieto e può quindi pregiarsi della specifica "Orvieto Classico". Con la stessa passione la cantina cura l'accoglienza di visitatori e enoappassionati, per condividere e trasmettere i suoi valori e regalare un'esperienza unica.

Si organizzano visite guidate alla cantina, alla barricaia e ai vigneti storici. Il tour è gratuito ed è possibile abbinare ad esso una delle seguenti opzioni di degustazione: due, tre, quattro vini a scelta, in abbinamento a pizza, salumi e formaggi locali. Inoltre, è possibile pranzare all'agriturismo Il Caio e prenotare la "Cena del Tartufo", non senza gli esperti tartuficoltori e i loro cani.

Moltissimi altri itinerari enogastronomici a cura delle cantine umbre sono consultabili sui canali social del [Movimento del Turismo del Vino dell'Umbria](#). Inoltre, questo mese si rinnova l'appuntamento con Cantine Aperte – 25 e 26 maggio – le cui prenotazioni saranno da quest'anno disponibili on line al [nuovo portale](#).