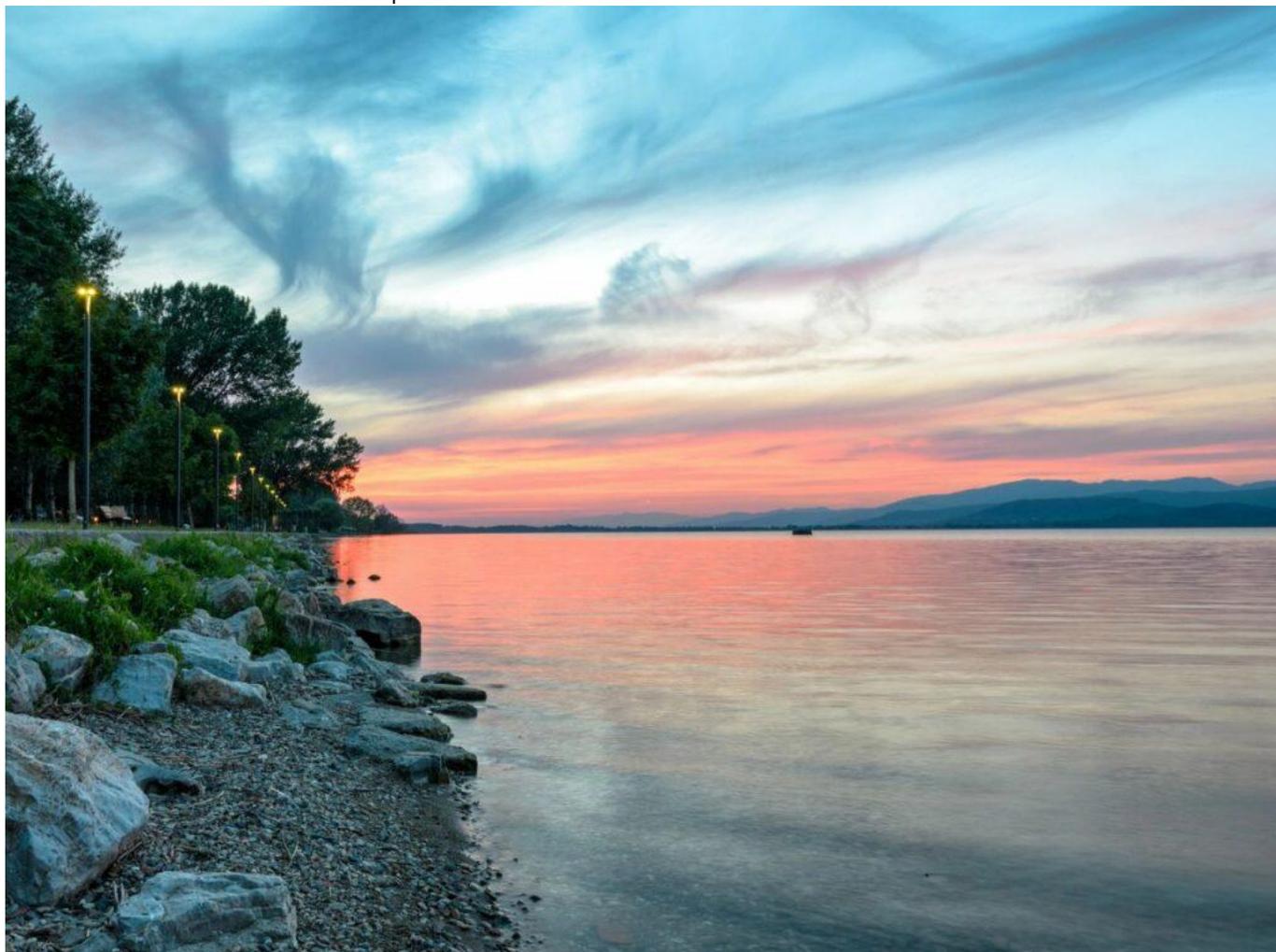


Vini del lago di Trasimeno, il Gamay che in realtà è garnacha

scritto da Alessandra Piubello | 16/10/2024



Il Consorzio Vini Trasimeno e i produttori si stanno impegnando molto nella valorizzazione del Gamay del Trasimeno, vitigno di cui hanno intuito le potenzialità espressive da poco più di un decennio. Il prossimo obiettivo è il cambio di nome da gamay a grenache per evitare fraintendimenti, soprattutto all'estero

«Un velo d'acqua gettato su un prato»: così **Cesare Brandi**, storico d'arte, descrisse il **Lago Trasimeno**. Un lago capace di mutare di continuo i colori, stupendoci con la sua multiforme trasformazione. Forse il lago più antico del Bel Paese ha imparato in virtù del tempo a conquistarci con il suo fascino.

Il Trasimeno, un lago spettacolare e ricco di storia

Anche Beato Angelico, Perugino, Raffaello, Leonardo lo immortalarono nei loro dipinti, stregati da tanta bellezza. Gli **antichi Umbri** che, secondo Plinio il Vecchio, erano **la stirpe più antica della penisola** (per inciso, gli umbri conoscevano già il vino, come testimoniano le tavole eugubine) lo chiamavano **Tarsmeno**, "quello che si prosciuga". Nella lingua degli Etruschi, per assonanza, diventò *Tarsminass*.

Sulle rive del grande lago dell'Umbria ammiriamo un **ambiente ancora incontaminato** (il suo Parco ospita specie botaniche, faunistiche e ittiche di rara beltà) e autentico, attorno al quale ruota tutta l'economia dell'area, dal vino all'agricoltura e alla pesca professionale.

La vite risente del suo benefico influsso, mitigante e ventoso: il vino viene prodotto in un raggio di vicinanza che varia dai 500 metri ai dieci chilometri. I suoli sono molto differenti: semplificando, a nord, nord est predominano un substrato di rocce di origine marina e arenaria; a est, sud est troviamo sabbie e argille; a ovest sono frequenti le argille profonde e terreni calcarei.



Vigneti sul Lago di Trasimeno.

Caratteristiche del Gamay del Trasimeno

Sgombriamo subito il campo: non è gamay, ma **garnacha** (ovvero siamo nell'ampia famiglia che comprende il [tai dei Colli Berici](#), il canonau sardo, l'alicante toscano, la grenache francese). Perché diamine sia stato chiamato gamay, il vitigno che ha reso famoso il Beaujolais nel mondo, ingenerando non poca confusione, non è dato sapere con certezza.

Alcune ipotesi vengono ricondotte al suo iniziale allevamento ad alberello, di origine francese, e non con quello a "vite maritata", utilizzato all'epoca degli Etruschi e più conosciuto. La storia narra che il **vitigno sia presente nell'area dal XVI secolo**, nel periodo di dominazione spagnola nell'Italia centro-meridionale conseguente alla pace di Chateâu-Chambrésis del 1559. Testimonianza della sfera d'influenza spagnola in loco è il matrimonio tra la marchesa Eleonora de Mendoza e il Duca Fulvio Alessandro della Corgna.



Quello umbro non è gamay, ma garnacha (Foto © Consorzio Tutela Vini Trasimeno).

Zona di produzione e l'impegno del Consorzio

La **Doc del Trasimeno** nasce nel 1972, includendo vari vitigni. La **zona di produzione** comprende i comuni Castiglione del Lago, Città della Pieve, Paciano, Piegara, Panicale, Perugia, Corciano, Magione, Passignano sul Trasimeno e Tuoro sul Trasimeno.

Attualmente **gli ettari a gamay del Trasimeno sono 30** (su un totale della denominazione di 500), con una produzione di poco più di 200mila bottiglie a denominazione, su un complessivo di 990mila. Purtroppo è solamente da poco più di una decina d'anni che il Consorzio e i produttori stanno capendo le effettive potenzialità espressive che il vitigno manifesta grazie al territorio.

Nel contesto dell'evento **Corciano Castello di vino** nel suggestivo borgo corcianoese, il **Consorzio Trasimeno** ha organizzato due masterclass, una sui rossi a gamay del Trasimeno e l'altra sui rosati da medesimo vitigno. Il primo punto sul quale il consorzio, presieduto da **Emanuele Bizzi**, si sta concentrando è l'aspetto più importante, il cambio di nome da gamay a grenache, per evitare fraintendimenti, soprattutto all'estero.

«Ci vorrà - **afferma Bizzi** - almeno un anno, forse un anno e mezzo per ottenere questo risultato. Intanto il nostro gruppo, che comprende diciassette aziende associate (su un totale di ventiquattro n.d.r.), continuerà a lavorare sulla levatura dei vini».

Rossi e rosati: un piccolo focus a Corciano Castello di vino

Agli assaggi, su nove vini rossi da gamay del Trasimeno spicca “**Divina Villa**” di [Duca della Corgna](#), la piccola cooperativa locale che ha sempre creduto nel vitigno, portando avanti la sua produzione per decenni anche quando nessuno la affiancava. [Casaioli](#) con il suo “**Fontinius**” colpisce per pienezza gustativa e al contempo beva agile. Anche “**Opra**” di [Madrevite](#) mostra un carattere equilibrato tra freschezza e profondità. Nel complesso, pur nelle differenze di ogni singola realtà, i **produttori stanno trovando una maggior aderenza territoriale e varietale**.



I rossi degustati nella masterclass (Foto © Alessandra Piubello).

La **masterclass sui rosati**, con undici cantine presenti (la maggior parte a Igt da gamay del Trasimeno, poiché il rosato da disciplinare prevede la presenza del 40% di sangiovese e il restante 30% tra cilieggiolo, gamay, merlot, cabernet da soli o congiuntamente, altro punto da modificare nel disciplinare per il consorzio) ha dimostrato maggior disomogeneità e minor focalizzazione. A nostra opinione qui c'è più lavoro da fare, mentre i rossi presentano maggior piacevolezza d'insieme.



Sono state 11 le etichette di rosati in degustazione (Foto © Consorzio Tutela Vini Trasimeno).

Maggiori informazioni sui vini del Trasimeno: www.trasimenodoc.it