

LE CIMATE, COSÌ NASCONO GRANDI VINI TRA TECNOLOGIA E TRADIZIONE



Dal Sagrantino che incanta l'America al Macchieto Super Umbrian, fino alla vera rivelazione dei bianchi come l'Aragon e il Trebbiano Spoletino. Visita all'azienda della famiglia Bartoloni

di Emanuela De Pinto

Alla passione e alla conoscenza tramandata dal nonno, ha aggiunto la tecnologia più moderna, una attenta analisi del mercato e forze nuove in campo. Un solo obiettivo: produrre buon vino in un territorio che non fa sconti alla mediocrità. E così che **Paolo Bartoloni**, 32 anni, laureato in Agraria, ha realizzato il sogno di famiglia, guardando in prospettiva, dote indispensabile per un vero imprenditore.



La **Cantina Le Cimate** nasce il 2 settembre 2011. Nove mesi di lavoro: un investimento di 4milioni di euro, massima cura nei dettagli, attenzione all'efficienza energetica e una precisa visione scenica della struttura, che si adatta perfettamente alla bellezza del luogo in cui ci troviamo: **Montefalco**, territorio tra i più suggestivi dell'Umbria. Il risultato sono sette vini impeccabili: i grandi classici **Sagrantino DOCG**, **Montefalco Rosso DOC** (ottenuto da uve Sangiovese, Cabernet, Merlot e Sagrantino), il "**Macchieto**" IGT (che Paolo definisce "Super Umbrian" perché è fatto da uve metà Sagrantino e metà Cabernet Sauvignon), il **Rosato di Sagrantino "Saudade"**, già premiato al concorso enologico nazionale tra i dieci migliori d'Italia. E poi ci sono i bianchi, fiore all'occhiello della Cantina Le Cimate.

"Abbiamo voluto distinguerci per la produzione di vini bianchi – racconta Paolo Bartoloni – che qui a Montefalco non sono molto rinomati. Con l'enologo Maurilio **Chioccia** e il cantiniere Cesare **Toja**, abbiamo deciso di non produrre un Grechetto in purezza perché saremmo stati una delle tantissime etichette, ma di ricercare qualcosa di nuovo. Così è nato '**Aragon**', **Umbria bianco IGT**, ottenuto da uve Vermetino e Grechetto". In poco tempo, questo vino conquista il palato degli intenditori, ed è un successo. Il primo anno la Cantina della famiglia Bartoloni, produce e piazza sul mercato 32mila bottiglie. Ma è proprio l'Aragon che traina le vendite e fa aumentare la produzione, che oggi arriva a

circa 80mila bottiglie l'anno. "E quest'anno – spiega Paolo – avremo un ulteriore incremento del 40-50%, sia perché i vigneti nuovi entreranno in produzione massima, sia perché la stagione è discreta, giugno a parte".

Tra i bianchi, le sorprese nella Cantina Le Cimate non mancano. Ultimo nato è il **Trebbiano Spoletino IGT**. Chi ama il vino in questa regione sa di cosa stiamo parlando. Al naso, profumi intensi di pesca e albicocca. In bocca, fresco e sapido. Provatelo per aperitivo con un formaggio non troppo stagionato o in una cena in giardino con il pesce alla griglia. Davvero ottimo.

Da elogiare anche il **'Meliade' Sagrantino Passito IGT**, circa 3-4mila bottiglie l'anno. "Ha un mercato difficile – racconta Paolo Bartoloni – ma riusciamo a venderlo quasi tutto in cantina. La sala essiccazione è senza finestre, ma viene immessa aria secca che velocizza il processo di essiccazione e sanifica l'uva che, così, non viene attaccata dalla botrytis (la muffa grigia della vite). Il passito è garantito ogni anno e non ci sono sprechi". Assolutamente da assaggiare.



Ma facciamo un passo indietro. **La storia di questa azienda agricola** parte dal nonno, il **cavaliere Paolo Bartoloni**. Perito agrario e geometra, nel lontano 1947 era proprietario di piccoli appezzamenti di terra che nel tempo sono diventati 174 ettari, di cui 11 coltivati a vigneti nel comune di Spoleto, a Castel Ritaldi. L'uva veniva venduta alla Cantina sociale di Spoleto, di cui Paolo Bartoloni è stato il presidente dal 1980 al 2003. Il podere dove oggi sorge la cantina Le Cimate era di proprietà della **Curia Vescovile di Spoleto**. "Questa era la casa del parroco di Montefalco fino al '92, anno in cui mio nonno ha acquistato la proprietà – racconta il nipote Paolo – E' stato il prete a dare il nome al casale, perché dalla cima, diceva, poteva vedere tutto". Nel 1992, nonno Paolo trasferisce qui i suoi vitigni e dieci anni dopo, nel 2009, passa le redini ai giovani della famiglia, Paolo (che porta il nome del nonno) e la sorella **Francesca**, oggi 22 anni, studentessa universitaria alla facoltà di Economia e Commercio di Perugia.

La strada è aperta, ma il lavoro da fare è ancora tanto. Paolo intuisce subito che bisogna creare qualcosa che nella zona ancora nessuno ha. Una cantina moderna, dotata delle più **avanzate tecnologie**, per non lasciare niente al caso nel processo di vinificazione. E ottenere così da ogni vitigno il massimo della resa. La cantina ha una **capacità di stoccaggio di 2.700 ettolitri**, stimando così una produzione annua di circa 120.000 bottiglie. E' dotata di un impianto di cernita manuale per la selezione dei cru, un impianto di riscaldamento e raffreddamento dei serbatoi e dei locali, controllabile con un pannello touch screen, di serbatoi per la stabilizzazione tartarica fino a -6 gradi. Visitare questa **meraviglia di ingegneria agraria** è un'esperienza affascinante.

"Tutta la cantina è stata realizzata in base ai nostri 20 ettari di vigna. Avendo dieci tipologie diverse di uve, abbiamo **serbatoi in acciaio** su misura, ciascuno sovrapposto, in modo da contenere due vini diversi. Ad esempio, nella parte inferiore c'è l'Aragon che viene fatto fermentare per 20 giorni con una temperatura di 14 gradi, sopra il Montefalco Rosso a 25 gradi. **Il sistema di raffreddamento** è un toccasana per le uve bianche, che essendo più delicate, se non si freddano appena raccolte rischiano di perdere il profumo". Ecco uno dei segreti dei loro meravigliosi bianchi.

Affascinante **la barricaia** della Cantina Le Cimate. Ci sono le **botti di rovere**, da 2.500 litri, dove viene affinato il Montefalco Rosso (12 mesi) e il Macchieto (24 mesi), con le ampolle di vetro in alto per controllare il livello del vino, e le **barriques francesi**, dove si affina il Sagrantino (36 mesi e altri 12 in bottiglia). "La nostra produzione avviene per un terzo in legno e due terzi in acciaio, ma ogni anno acquistiamo nuove barrique e tonneau. Durante l'invecchiamento il legno dà al vino il sentore di cioccolato, vaniglia o caffè, in base alla tostatura fatta dalla casa madre", spiega Paolo. L'abbattimento dei costi e la tutela ambientale sono sfide che la cantina Le Cimate ha affrontato fin dalla progettazione,

opera del padre di Paolo, **l'ingegnere Giovanni Bartoloni**. La cantina è **autosufficiente dal punto di vista energetico**, grazie ai pannelli fotovoltaici integrati nel tetto, della potenza di 65Kw/h, che non solo bastano per l'intera attività dell'impresa, ma l'eccedenza viene venduta.



Insomma, questo gioiello di famiglia, (e del territorio di Montefalco) è il perfetto mix tra antica tradizione e modernità. Una struttura che sorprende per la sua bellezza, meta frequente degli appassionati di vino. C'è un'**elegante dépendance** con 120 posti a sedere, per gli **eventi e le degustazioni** dei gruppi turistici che arrivano in autobus, ma anche per tutti quei 'turisti per caso' che passando da qui, non vogliono perdersi il gusto di questo vino, immersi in un paesaggio straordinario. La sala si presta anche per i **ricevimenti nuziali**, per festeggiare un anniversario importante o un battesimo.

Il 2014 è stato l'anno dell'**export**. "Abbiamo aperto tre mercati. La **Danimarca**, la **Cina** e l'**America**. Il prossimo mese, ad agosto, partirà un primo ordine alla volta di Shanghai e tra qualche giorno spediremo i primi tre bancali per Philadelphia. Grazie al Consorzio Tutela dei Vini di Montefalco, sono da poco tornato da un viaggio in America (New York, Los Angeles e San Francisco), dove ho stretto accordi con un importatore della Pennsylvania, il quale ha scelto il nostro Sagrantino tra altre cantine".

Di vino sotto i ponti, in quasi tre anni dall'inaugurazione della cantina, ne è passato. Il futuro è alle porte per Paolo, la sorella Francesca e la nuova generazione Bartoloni che verrà. Tra i progetti di famiglia c'è la **realizzazione di un frantoio** a quattro chilometri di distanza dalla cantina Le Cimate. L'idea è già messa nero su bianco. Ma questa, è un'altra storia che speriamo di raccontarvi presto.