

LA SCUOLA ENOLOGICA DELL'UMBRIA ALL'ISTITUTO AGRARIO CIUFFELLI-EINAUDI DI TODI

A cura di:
Marcello Rinaldi e Gilberto Santucci



TODI, Giugno 2020

La Scuola Enologica dell'Umbria all'Istituto Agrario Ciuffelli-Einaudi di Todi

Collana "I Quaderni dell'I.I.S. Ciuffelli-Einaudi di Todi"

N. 12 - Giugno 2020

Stampa: Tipografia Tuderte - Todi

ISBN: 9788894386493



Quest'opera è stata rilasciata con licenza Creative Commons Attribuzione 4.0 Internazionale.
Per leggere una copia della licenza visita il sito web <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>.



“Quaderni dell’Istituto Ciuffelli-Einaudi di Todi” è innanzitutto un’idea che nasce per arricchire l’offerta formativa della Scuola, Polo tecnico della Media Valle del Tevere con i suoi molteplici indirizzi di studio, per qualificare la sua presenza nel territorio regionale e nel panorama culturale dell’istruzione tecnica superiore; è un’idea che vuole accompagnare i processi di innovazione tecnica e metodologica che la Scuola deve affrontare per promuovere un apprendimento significativo, in una società e in un tessuto economico in continua evoluzione; è un’idea che vuole riannodare una tradizione interrotta che ha visto l’Istituto Ciuffelli-Einaudi, nei migliori periodi della sua storia, editare materiali e riflessioni.

Tra le molteplici iniziative, ai primi del Novecento, la pubblicazione settimanale della “Gazzetta Agricola Tuderte” e, negli anni Sessanta e Settanta del secolo scorso, la pubblicazione delle “Note di tecnica agraria”.

Tanto più che, in una scuola delle competenze e del costruttivismo pedagogico, ricerca e sperimentazione devono svolgere un ruolo fondamentale, contribuendo a far sì che le attività di studio siano sempre in una relazione vitale con il mondo culturale, economico, imprenditoriale e tecnico del territorio, in un contesto sempre più europeo e globale.

In questo senso, il progetto di trasformare esperienze didattiche innovative, approfondimenti e sperimentazioni curriculari in agili pubblicazioni risponde anche alla volontà di documentare e diffondere le buone pratiche presenti nella Scuola e all’opportunità di valorizzare il lavoro svolto dai docenti.

Ricerca, sperimentazione e laboratorialità sono, infatti, le metodologie didattiche che sempre di più gli insegnanti usano per costruire percorsi efficaci di apprendimento. Percorsi che coinvolgono gli alunni in un ruolo “attivo”; dove, invece, le nozioni da ripetere non sono l’unica modalità formativa; dove i problemi dei contesti reali costituiscono una sfida per studenti e docenti, dove le metodologie dell’imparare facendo e del learning by doing (apprendimento attraverso l’esperienza concreta); del project work e role playing costituiscono altrettanti stimoli per imparare attraverso l’azione e la riflessione.

Il dirigente scolastico
Prof. Marcello Rinaldi



INDICE

- *La Scuola di Enologia dell'IIS Ciuffelli-Einaudi di Todi, fiore all'occhiello dell'Umbria*
Antonella Iunti, Direttore dell'Ufficio Scolastico regionale dell'Umbria» 7

- *La cantina della Scuola Enologica di Todi*
Alberto Palliotti, Università degli Studi di Perugia» 9

- *Insegnare a fare buon vino: una lenta conquista*
Manuel Vaquero Piñeiro, Università degli Studi di Perugia» 13

- *Le undici (oggi dodici) Scuole Enologiche italiane*
Damiana Tervilli, DS Scuola Enologica di Conegliano» 19

- *L'ingresso dell'IIS Ciuffelli-Einaudi nella Rete degli Istituti Enologici italiani*» 23

- *Recupero, restauro e riqualificazione funzionale della cantina sperimentale di Montecristo*
Gilberto Santucci» 29

- *Il laboratorio di chimica enologica*
Stefano Virgili.....» 45

- *Il vigneto sperimentale della biodiversità*
Gilberto Santucci» 47

- *Le vinificazioni della Cantina Montecristo dal 2013 al 2019*
Martin Paolucci e Gilberto Santucci» 53

- <i>Le manifestazioni culturali 2013-2020</i> Gilberto Santucci.....	» 57
- <i>L'associazione "Todi Terra di Vini"</i> Gilberto Santucci	» 65
- <i>Il concorso nazionale delle scuole enologiche italiane "Bacco e Minerva", edizione 2016</i> Gilberto Santucci.....	» 69
 Appendice	
- <i>La "tradizione enologica" nell'Agrario di Todi</i> Marcello Rinaldi.....	» 73
Rassegna stampa	» 95



Antonella Iunti

Direttrice dell'Ufficio Scolastico Regionale dell'Umbria

LA SCUOLA DI ENOLOGIA DELL'IIS CIUFFELLI-EINAUDI DI TODI, FIORE ALL'OCCHIELLO DELL'UMBRIA

Presentare il risultato di un lavoro di ricerca riempie di soddisfazione perché mostra l'arricchimento dell'offerta formativa di un Polo Scolastico che unisce un'importante tradizione storica ai necessari e inderogabili processi di innovazione tecnologica del nostro tempo.

Il proposito di documentare e divulgare le buone pratiche presenti nella Scuola valorizza l'attività svolta da tutti i soggetti che hanno preso parte, fin dall'inizio, all'impulso di creare un percorso efficace di apprendimento e di futura occupazione nel territorio e fuori della regione, con un ottimo livello di preparazione degli studenti.

L'Istituto Tecnico Agrario Statale "A. Ciuffelli" di Todi nacque nel 1863 come colonia agricola, trasformata nel ventennio successivo in Regia Scuola Pratica di Agricoltura a corso triennale, caratterizzata, come lo è ancora oggi, da scuola, convitto e azienda agraria. Dagli inizi dell'Ottocento fino alla prima metà del Novecento, infatti, l'istruzione professionale in Italia risultava caratterizzata dal ruolo centrale avuto dalla filantropia nell'organizzazione di istituzioni destinate alla formazione di tecnici e operai. La cornice legislativa della legge Casati aveva appena ridefinito l'intero sistema scolastico, assegnando all'istruzione tecnica una propria autonomia e organicità, lasciando agli enti locali il compito di promuovere e gestire le scuole professionali comparse nel territorio.

Sorta proprio durante la fase di maggior fermento che il processo unitario aveva avviato – non senza ostacoli e resistenze – nel Paese, con un cambio di paradigma nelle politiche scolastiche e, concretamente, con l'avvio di una vera e propria istruzione tecnica e professionale, la Regia Scuola Pratica di Todi cominciò ad offrire una specifica offerta formativo-educativa, accanto

alle prime scuole speciali di enologia e viticoltura costituite a Conegliano, Alba, Avellino, Catania e Cagliari, previste dal piano ministeriale.

I processi di riforma che nel 2010 riguardarono gli ordinamenti del secondo ciclo d'istruzione (DPR 88/2010) consentirono di attivare, presso l'Istituto Agrario di Todì, prima l'articolazione delle cattedre di viticoltura ed enologia e, successivamente, nel 2015, il VI anno di specializzazione in "enotecnico".

Con la realizzazione nello stesso Istituto, di una cantina sperimentale, inaugurata nel 2013, e di un laboratorio di chimica enologica e microbiologia, l'Istituto nel 2017 è stato ammesso nella Rete Nazionale delle Scuole Enologiche italiane.

L'azione dell'USR per l'Umbria, unitamente alla concorrenza di fattori favorevoli che hanno permesso la convergenza di nuove tecnologie, alla collaborazione di diverse istituzioni e di molte aziende innovative, ha permesso di colmare una lacuna nell'offerta formativa regionale in un settore strategico per l'export locale e, in generale, per le imprese dell'agrifood più avanzate.

Le trasformazioni in atto impattano oggi in modo profondo su tutto il comparto agroalimentare, promuovendo grandi cambiamenti anche in relazione alle professionalità coinvolte e quindi al sistema dell'istruzione e della formazione.

I contributi che seguono danno conto di una realtà che si è sviluppata, nel corso dei decenni, con le competenze e la professionalità richieste dalla normativa vigente e dalla complessità della rivoluzione in corso, offrendo una proposta formativa di valore che ha meritato traguardi ambiziosi, tappe fondamentali che danno la misura del segno che l'Istituto traccia nella nostra storia regionale e nazionale.



Alberto Palliotti, Università di Perugia

LA CANTINA DELLA SCUOLA ENOLOGICA DI TODI

La recente legge della Repubblica Italiana, n. 238 del 12-12-2016 inerente la *“Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino”* al Titolo I - Capo 1 - Art. 1 (e quindi il più rilevante) così recita: “Il vino, prodotto dalla vite, la vite e i territori viticoli, quale frutto del lavoro, dell’insieme delle competenze, delle conoscenze, delle pratiche e delle tradizioni, costituiscono un patrimonio culturale nazionale da tutelare e valorizzare negli aspetti di sostenibilità sociale, economica, produttiva, ambientale e culturale”. Molti degli aspetti fissati nell’art. 1, riconosciuti di recente anche nel nostro Paese e finalmente codificati a livello legislativo, sottolineano l’importanza rilevante del settore viti-vinicolo nazionale non solo a livello economico, dall’alto dei suoi 14 miliardi di euro fatturati ogni anno di cui oltre 6 prodotti dall’export, ma anche per motivi sociali (1.200.000 occupati), ambientali (680.000 ettari) e culturali (poiché capace di far conoscere e valorizzare le numerose risorse storico-culturali).

Venendo alla nostra regione e considerando la sua posizione geografica, l’Umbria rappresenta senza dubbio la regione di mezzo dell’Italia di mezzo. Terra mistica ed ascetica, ricca di santi e di santuari, chiese, monasteri, abbazie, torri e mura storiche, costruite per lo più nel Medioevo e nel Rinascimento, ma anche di paesaggi unici, sia collinari che pedemontani, decisamente vocati da lungo tempo alla coltivazione della vite. Infatti già in epoca romana Plinio il Vecchio parlava di viticoltura in Etruria e descriveva il sistema della vite maritata a tutori vivi (pioppi, aceri, ecc.); nel 1300 il nobile perugino Corniolo della Corgna nel suo trattato sull’agricoltura cita la coltivazione della vite in Umbria; nel 1500 Sante Lancerio, bottigliere di papa Paolo III, definisce ottimi i vini di Orvieto e Montefalco; nel 1596 l’archiatra pontificio Andrea Bacci descrive i vini umbri ed indica come prestigiosi i vini di Orvieto e la Vernaccia di Cannara.

Venendo ai giorni nostri, occorre sottolineare che da alcuni anni il comparto vitivinicolo umbro ha assunto un ruolo primario nell'offerta agroalimentare adeguandosi velocemente ai notevoli mutamenti che hanno caratterizzato tale settore. Il frutto di questo lungo e paziente lavoro, che riafferma una delle più importanti tradizioni dell'agricoltura mediterranea, è piuttosto evidente, tanto che nel panorama agricolo regionale non vi è coltura più fruttuosa, oltre che capace di valorizzare aree difficili, spesso collinari e pedemontane, con scarse alternative colturali.

Oltre a questa importante funzione socio-economica, è opportuno sottolinearne altre, quali: richiamo turistico, sfruttamento delle risorse naturali e storico-culturali, valorizzazione dei prodotti tipici regionali, ecc., attraverso strade del vino, percorsi del gusto e didattici, manifestazioni legate al vino ed alle cantine, musei agricoli e non, parchi naturali, ecc. Oggi, queste attività sono considerate vitali, poiché capaci di potenziare lo sviluppo rurale, creare occupazione e reddito, ottimizzare l'uso del territorio ed evitare l'isolamento sociale.

I modelli di viticoltura oggi percorribili sono svariati. Le moderne tecnologie consentono di applicarli in modo razionale e proficuo. Occorrono però conoscenze e professionalità al fine di stabilire il modello più rispondente in funzione delle esigenze aziendali, dell'ambiente di coltivazione e del trinnio vitigno/clone/portinnesto.

Non meno importante è la valorizzazione del prodotto finale del vigneto, ovvero dell'uva, mediante una appropriata tecnica di vinificazione che, in funzione del target merceologico che si vuole ottenere, deve essere capace di rispondere alle aspettative ipotizzate.

L'insegnamento dell'agricoltura a Todi inizia nel 1863, ma a livello vitivinicolo la sua storia è piuttosto recente. Elemento distintivo e qualificante è l'azienda agraria di 75 ettari annessa alla scuola: 50 ettari a seminativi, vigneti, oliveti, frutteti, campi catalogo della biodiversità, aule verdi, serre e boschi e di una cantina sperimentale di recente costituzione. Quest'ultima, divenuta di nuovo pienamente operativa nel 2013, assume un'importanza rilevante poiché consente agli studenti di chiudere il cerchio delle conoscenze in un settore nel quale la teoria è certamente importante, ma necessita di essere affiancata dalla pratica, ovvero dall'acquisizione del "saper fare". Quest'ultima abilità diviene pertanto cruciale ed imprescindibile, non solo per quan-

to attiene la formazione di figure professionali, quali enotecnici ed enologi, chiamate a gestire le strutture produttive, ovvero vigneti e cantine, ma anche per valorizzare appieno la ricerca e la sperimentazione di settore, necessaria per rimanere al passo coi tempi.

Le recenti acquisizioni relative ai nuovi temi di settore, quali la viticoltura di precisione e sito-specifica, le innovazioni nella gestione del vigneto e nelle tecniche di mitigazione al cambiamento climatico in atto, le nuove tecnologie applicate al miglioramento genetico, i moderni sistemi di allevamento e l'innovazione dei modelli di produzione, possono essere valorizzate solo se validate nei diversi territori in funzione del vitigno e dell'ambiente di coltivazione.

Per fare ciò assume un ruolo decisivo la disponibilità di una cantina sperimentale, appositamente implementata ed attrezzata, che consente di analizzare il prodotto finito, ovvero il vino, sia a livello chimico-fisico che sensoriale. In mancanza di una cantina sperimentale diviene impossibile esprimere pareri e/o opinioni circa la validità di una nuova tecnica o tecnologia o prodotto enologico o processo di trasformazione.

La ricerca e selezione di nuovi vitigni autoctoni e/o minori, l'allargamento della piattaforma ampelografica regionale, la selezione clonale, la validazione di tecniche colturali innovative incluso l'uso dei biostimolanti (oggi considerati una nuova frontiera della ricerca di settore per il potenziamento della resilienza nei confronti degli stress sia ambientali che biotici), nonché la validazione di nuovi lieviti, autoctoni e non, e delle varie innovazioni enologiche rimangono una chimera se non si dispone di una appropriata cantina sperimentale che consente, mediante apposite micro-vinificazioni, di validare le varie ipotesi di ricerca e sperimentazione testate e spingere il settore viti-vinicolo della regione Umbria in avanti, senza aspettare le conoscenze che provengono da altre regioni.



*Cantina sperimentale Montecristo,
diraspatura dell'uva*



*Il gruppo di lavoro della prova sperimentale
commissionato dalla cantina Orsogna (CH)*



Manuel Vaquero Piñeiro, *Università di Perugia*

INSEGNARE A FARE BUON VINO: UNA LENTA CONQUISTA

Le Regie scuole speciali di viticoltura e enologia

La creazione nell'Italia post-unitaria di una specifica offerta formativo-educativa per il variegato mondo delle campagne e dell'economia rurale trovò numerosi ostacoli e resistenze. Dopo l'iniziale fallimento nel 1866, anno in cui si cominciò a parlare della opportunità di creare dei canali scolastici per i figli dei contadini, a partire dagli anni Settanta riprese la discussione politica sulla nascita delle scuole pratiche di agricoltura, viste come le sedi naturali per l'elevare il livello di conoscenze tecniche dei fattori, dei piccoli proprietari e in generale del personale amministrativo impiego presso le grandi aziende agricole. Pur tra molti ritardi, tra il 1870 e il 1872 vennero fondate le Scuole superiori di Milano, di Pisa e di Portici, iniziativa che non mancò di sollevare critiche, dato che in questo modo il Ministero di agricoltura dimostrava un interesse quasi esclusivo per la formazione dei proprietari e dei ceti sociali benestanti, tralasciando, invece, di prendere in considerazione l'adozione di misure altrettanto incisive per quanto riguardava l'istruzione dei livelli sociali inferiori.

Contemporaneamente, e a dimostrazione che il tema alimentava una accesa contrapposizione di posizioni da seguire dalle pagine dei giornali dell'epoca, iniziarono pure le dispute che accompagnarono la nascita delle scuole di enologia. Per molti, tali istituzioni rivolte alla formazione di specialisti nel settore della vitivinicoltura, non avrebbero avuto molto successo poiché il contesto generale non era pronto ad accoglierle e i proprietari, oltre ad avere delle scarse conoscenze agronomiche, dimostravano poca attenzione alle indicazioni provenienti dagli ambienti accademici. La pratica agricola, era un'opinione largamente diffusa, si imparava vedendo fare, con l'esperienza e seguendo i consigli dei più anziani. Secondo gli esponenti più critici non bastava che i figli dei proprietari agrari sapessero leggere e scrivere; prima di introdurla in percorsi scolastici altamente selettivi, come quelli riguardanti

il ciclo dell'uva e del vino, passando dal lavoro nella vigna alla produzione di vino, era necessario elevare il livello culturale complessivo mediante conferenze, letture utili e corsi poco impegnativi. Soltanto in un secondo momento e dopo aver acquisito una certa cultura di base, le scuole di enologia potevano diventare uno strumento utile ed efficace. Dall'altra parte, però, i settori più intraprendenti della vitivinicoltura italiana, chiamati a confrontarsi con un settore sempre più competitivo e aperto al commercio internazionale, spingevano nella direzione di creare nel Paese delle scuole di enologia; soltanto seguendo il dettato della scienza e della conoscenza era possibile imparare a combattere le malattie che colpivano le piante, a usare le nuove macchine e in generale a diffondere un saper fare confacente al miglioramento della qualità dei vini italiani. Esemplare da questo punto di vista il comportamento seguito da Antonio Carpené, agronomo e chimico di fama, corrispondente di Louis Pasteur e autore di importanti studi sui metodi di viticoltura e vinificazione. Nel concreto si fece promotore della fondazione a Conegliano della prima scuola di viticoltura ed enologia.

In realtà dietro lo scontro si celava una forte tensione di prospettive in quanto il contendere erano le spinte pubblico-private in atto verso un' enologia nazionale pienamente capitalista, incentrata su imprenditori, tecnici e salariati, pienamente orientata al mercato e al profitto. Si rendeva necessario, in poche parole, seguire l'esempio di altri paesi europei quali la Francia o la Prussia, dove la creazione di istituzioni specializzate si era dimostrata una scelta vincente dal momento in cui aveva consentito alle rispettive enologie nazionali di compiere un salto di qualità. Non a caso nei menù dei migliori ristoranti del mondo si trovavano soltanto dei vini provenienti dalla Mosella, dalla Renania, dalla Borgogna e dallo Champagne. I vini italiani praticamente erano sconosciuti, al massimo qualche Chianti o Asti spumante, gli unici vini italiani che possedevano una certa reputazione internazionale.

Malgrado la netta contrarietà di un ampio settore della possidenza agraria poco incline a introdurre cambiamenti significati, nel 1877 si annunciò in Parlamento il contenuto della legge che prevedeva la nascita di alcune scuole speciali di agricoltura e la creazione di una scuola pratica di agricoltura per ciascuna provincia del Regno. Rivolgendo la nostra attenzione alle scuole speciali di enologia, punto di partenza ideale dell'attuale scuola enologica dell'Umbria, con il coinvolgimento di personale uscito dalle aule universitarie, si voleva collocare al vertice di ognuna delle Scuole delle figure

che fossero in possesso di un adeguato bagaglio di preparazione, capaci non soltanto di creare rapporti con le associazioni agrarie, ma soprattutto di imporre un orientamento educativo teorico-pratico destinato a dimostrare ai territori di riferimento la convenienza di sostenere gli impegni governativi per la nascita di una moderna e razionale industria vinicola nazionale. Nello specifico le scuole speciali di enologia erano destinate a preparare direttori di aziende viticole ma anche il personale tecnico-specializzato da inserire nelle file della pubblica amministrazione come dimostra la traiettoria dei direttori delle stazioni enotecniche italiane entrate in funzionamento sul finire del XIX secolo nelle città europee e americane. Le scuole di enologia italiane divennero poi il modello per altri paesi, anche non europei come l'Argentina, impegnati pure loro nella costruzione di un'autonoma industria vinicola.

L'orientamento educativo delle scuole speciali di viticoltura e di enologia doveva adeguarsi alle caratteristiche dei singoli territori nazionali. Da un punto di vista della dislocazione dei centri educativi inizialmente si riscontra un'evidente volontà di favorire un chiaro doppio orientamento territoriale: uno con una indiscussa vocazione settentrionale con le scuole di Conegliano, Asti, Alba e Gattinara, e un altro con impronta specificamente meridionale con le scuole di Avellino, Catania e Cagliari. Inoltre, ad Alba era operativa la Regia Stazione Sperimentale Enologica che aveva un orientamento improntato alla ricerca. Si potrebbe dire, alla luce della distribuzione geografica delle scuole di enologia, che, con una buona dose di sorpresa, si nota una completa mancanza di centri di insegnamento dislocati nelle regioni (allora province) del centro della penisola. Nel contesto di una crescente attenzione verso gli aspetti tecnico-scientifici della vitivinicoltura, a imprimere una decisiva svolta fu la consapevolezza che la fillossera, l'odio e le altre micidiali piaghe richiedevano un rapido cambiamento di mentalità, abbandonando i metodi e le pratiche tradizionali per imprimere alla produzione del vino un indiscusso profilo industriale, l'unica soluzione possibile onde mettere in commercio dei vini tipici e costanti.

L'Umbria: una sede mancata

Nel 1860, all'indomani del plebiscito che annetteva l'Umbria al Regno di Sardegna, appena ebbe sentore della soppressione degli enti religiosi, don Emanuele Lisi mise in moto una frenetica attività diplomatica per salvare il complesso benedettino di San Pietro di Assisi. L'impegno andò a buon fine:

egli riuscì ad ottenere da Cavour l'autorizzazione a costituire una colonia agricola presso l'antico monastero. Forte del successo, don Lisi convinse anche i benedettini di San Pietro di Perugia a realizzare un'iniziativa analoga. Così, il 21 marzo 1861, i monaci annunciarono di aver fondato anch'essi una colonia agricola nelle loro tenute.

Il progetto incontrò il favore sia del governo nazionale sia dei gruppi dirigenti cittadini post-unitari, che vi scorgevano un espediente per salvaguardare l'ingente patrimonio terriero di San Pietro e l'occasione per creare un'istituzione didattica utile all'istruzione della 'classe degli agricoltori'. La colonia agricola di Perugia fu inaugurata ufficialmente il 5 gennaio 1862: a dirigerla era l'abate del monastero, che in questa sua funzione era posto sotto la sovrintendenza delle autorità cittadine. Il regolamento scolastico prevedeva quattro classi elementari (secondo il modello monastico) per gli alunni, senza tuttavia le lezioni di latino e di greco, e successivamente la scuola tecnica agraria. Alla fine di ogni anno scolastico, gli alunni (dagli 8 ai 12 anni) dovevano sostenere un esame finale. Assai complessa fu l'organizzazione dell'insegnamento della scuola di tecnica agraria poiché tutto o quasi era da inventare.

La tenuta della Pallotta, situata a poca distanza dal monastero, fu destinata a terreno sperimentale per gli allievi: si estendeva per una superficie di circa 33 ettari. Fin dall'inizio, ci si orientò a privilegiare l'agricoltura altamente specializzata: un podere venne piantato a vigna con viti di Barbera e Pinot, un altro a oliveto e altri ancora a frumento, granturco e miglio. Una vasta porzione di terreno fu destinata alla produzione di ortaggi e legumi. La parte più estesa dei terreni era lavorata ad avena, orzo, foraggio, con erba medica e varie qualità di trifoglio. Si pensò anche di introdurre, in alcuni poderi, l'alberatura industriale.

Trent'anni dopo, nonostante la diminuzione del numero dei monaci, la colonia venne trasformata in "un istituto agrario inteso principalmente all'insegnamento della viticoltura e della enologia", creato con il Regio Decreto del 21 gennaio 1892. Non era la prima volta che in Umbria si parlava di attivare un'istituzione scolastica indirizzata alla formazione di tecnici e personale qualificato nel settore della vitivinicoltura. Infatti nel 1881 il Ministero di agricoltura, industria e commercio aveva dato parere favorevole alla nascita di una scuola di viticoltura ed enologia nella tenuta di Collelungo, di proprietà del senatore Zeffirino Faina. Tuttavia a causa dei contrasti sorti per motivi

finanziari tra il Comizio agrario di Perugia e l'Amministrazione provinciale, il progetto non venne attuato. Anche l'istituto enologico di San Pietro ebbe vita effimera, giacché di lì a pochi anni, nel 1896, venne sostituito dal Regio Istituto Agrario Sperimentale di Agraria, destinato all'istruzione dei figli dei proprietari agricoli e degli affittuari. In questo modo, l'Umbria allo scadere del XIX secolo, a causa della scarsa lungimiranza delle allora élite locali, perse un'ottima occasione di partecipare alla costruzione della rete nazionale delle scuole speciali di enologia.

Lecture consigliate

Bidolli Anna Pia, Soldani Simonetta, *L'istruzione agraria (1861-1928)*. Roma: Ministero per i beni e le attività culturali, 2001.

Pazzagli Rosanno, *Il sapere dell'agricoltura: istruzione, cultura, economia nell'Italia dell'Ottocento*, Milano, FrancoAngeli, 2008.

Stringher Vittorio, *L'istruzione agraria in Italia*, Roma, Tip. dell'Unione Cooperativa Editrice, 1900.

Vaquero Piñeiro Manuel. *Storia regionale della vite e del vino in Italia, Umbria*, Perugia, Volumnia, 2012.



Damiana Tervilli*

LE UNDICI (OGGI DODICI) SCUOLE ENOLOGICHE ITALIANE

I primi istituti agrari con specializzazione in Viticoltura ed Enologia sono reistituiti dopo che la legge Serpieri del 1923 aveva trasformato le vecchie Scuole Enologiche, nate già alla fine degli anni 1870, in Scuole Agrarie Medie, con la legge n. 899 del 15.06.1931, come corsi annuali post diploma, a seguito della rilevante importanza che a livello economico già allora veniva dato al settore viticolo-enologico. In particolare ricevettero i decreti istitutivi Conegliano, Alba, Avellino, Catania. Successivamente il D.P.R. n. 967 del 19.02.1956 istituiva i corsi sessennali con ordinamento speciale. Tali corsi oltre che nei citati istituti vennero attivati a Marsala, Locorotondo, Siena, Ascoli Piceno, Cividale del Friuli, San Michele all'Adige e Roma. La specificità di tali corsi è stata determinata dalla localizzazione che ne ha esaltato la necessità e la compenetrazione con le forze socio-economiche territoriali e dell'eccellenza apprezzata soprattutto dal mondo produttivo che negli anni ha trovato nei tecnici formati da queste scuole supporto e stimolo per lo sviluppo economico e l'innovazione di un settore tuttora strategico nel progresso del Paese.

Consapevoli di una storia tanto significativa le undici Scuole si sono riunite in rete dal 2009, con la volontà di salvaguardare la loro specificità nel percorso del riordino scolastico che veniva proposta in quel tempo. Grazie a tale impegno la specializzazione di enotecnico è oggi riservata alle 11 storiche Scuole Enologiche come inequivocabilmente si evince dal Regolamento recante norme concernenti il riordino degli Istituti Tecnici, ai sensi dell'art. 64, comma 4, del Decreto Legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito dalla Legge 6 agosto 2008, n. 133, che all'art. 8 così recita:

“Negli istituti tecnici agrari specializzati per la viticoltura e l'enologia confluiti negli istituti tecnici del settore tecnologico ad indirizzo Agraria,

* Presidente della Rete delle Scuole Enologiche Italiane, già dirigente scolastico della Scuola Enologica di Conegliano Veneto.

Agroalimentare e Agroindustria, come indicato nell'allegato D, i percorsi si sviluppano in un ulteriore sesto anno, ai fini del conseguimento della specializzazione di Enotecnico, già prevista nel previgente ordinamento. L'ulteriore sesto anno, definito con i decreti di cui al comma 2, lettera d, può essere attivato nei limiti delle dotazioni organiche del personale docente a tal fine previste per l'anno scolastico 2009/2010".



Una delle riunioni della Rete delle Scuole Enologiche



**L'INGRESSO DELL'IIS CIUFFELLI-EINAUDI
NELLA RETE DEGLI ISTITUTI ENOLOGICI ITALIANI**
Estratto dal Verbale riunione della Rete Scuole Enologiche Italiane

Avellino, 11 maggio 2017

Il giorno 11 maggio 2017, alle ore 8,30, ha luogo la riunione della Rete delle Scuole enologiche italiane, nell'aula del DS Pietro Caterini, presso l'IIS e Tecnico Agrario "De Sanctis" di Avellino.

Sono presenti:

Istituto Tecnico Agrario "Umberto I" di Alba (CN): il DS e DSGA;

Istituto Tecnico Agrario "Cerletti" di Conegliano: Il DS e DSGA, i proff. Curtolo e Gava;

Istituto Tecnico Agrario Provinciale San Michele All'Adige: il DS;

Istituto Tecnico Agrario "P. D'Aquileia" di Cividale del Friuli: il DS;

Istituto Tecnico Agrario "Sereni" di Roma: il DS, il prof. Tenuta;

Istituto Tecnico Agrario "De Sanctis" di Avellino: il DS e DSGA;

Istituto Tecnico Agrario "B. Caramia" di Locorotondo: il DS.

Presiede il DS Damiana Tervilli e da segretario il prof. Tenuta.

Odg:

1. Importanza delle identità storiche delle scuole enologiche italiane e richiesta di adesione alla Rete delle scuole enologiche italiane dell'Istituto Agrario di Todi;

2. Omissis.

Per il primo punto all'Odg si sottolinea fortemente l'importanza delle identità storiche delle 11 scuole enologiche, costitutesi in Rete nel 2009-2010.

Omissis

Riguardo alla richiesta di adesione alla Rete delle Scuole Enologiche Italiane da parte dell'Istituto Tecnico Agrario di Todi, viste le caratteristiche dell'azienda annessa alla Scuola e delle professionalità di detto Istituto, tale adesione viene accolta all'unanimità...

Prof.ssa Damiana Tervilli

ACCORDO DI RETE DI SCOPO TRA LE SCUOLE ENOLOGICHE ITALIANE

VISTO il D.P.R. 8 marzo 1999 n. 275, in particolare l'art. 7 che: a) prevede la promozione di accordi di rete tra le scuole per il raggiungimento delle finalità istituzionali delle scuole stesse; b) indica come oggetto degli accordi di rete le attività didattiche, di ricerca, sperimentazione e sviluppo, di formazione e d'aggiornamento; e) prevede la possibilità di condivisione delle risorse professionali a disposizione delle istituzioni scolastiche;

VISTA

la legge 13 luglio 2015, n 107,
con particolare riferimento all'art. 1, comma 66 e seguenti;

VIENE STIPULATO

Fra le istituzioni scolastiche:

- 1 I.S.I.S.S. "G.B. Cerletti", con sede in Conegliano (TV), C.F. 91022540263;
- 2 U.S. "Umberto I", con sede in Alba (CN), C.F. 81002710044;
- 3 I.S.I.S.S. "Caramia-Gigante", con sede in Locorotondo (BA), C.F. 82021460728;
- 4 I.I.S. "A. Damiani", con sede in Marsala (TP), C.F. 00290250810
- 5 I.S.I.S.S. "C. Ulpiani", con sede in Ascoli Piceno, C.F. 80002930446;
- 6 I.S.I.S.S. "F. De Sanctis", con sede in Avellino, C.F. 80000030645;
- 7 I.S.I.S. "P. D'Aquileia", con sede in Cividale del Friuli (UD), C.F. 00511630303;
- 8 ITA. "Fondazione E. Mach", con sede in San Michele all'Adige (TN), P.IVA 02038410227;
- 9 I.S.I.S.S. "B. Ricasoli, con sede in Siena, C.F. 80006360525;
- 10 I.T.A.S. "E. Sereni", con sede in Roma, C.F. 80419420585;
- 11 U.S. "Fermi-Eredia", con sede in Catania, C.F. 93190600879;
- 12 I.I.S. "A. Ciuffelli", con sede in Todi, C.F. 80004450542;

IL SEGUENTE ACCORDO DI RETE

Art. 1 - Tipo di rete, modalità di adesione.

Si costituisce una rete di scopo tra gli Istituti Scolastici Agrari, con speciale ordinamento in Viticoltura ed Enologia denominata "Rete delle Scuole Enologiche Italiane" con sede in Conegliano presso l'I.S.I.S.S. "G.B. Cerletti".

Possono far parte della rete tutti gli Istituti Tecnici Agrari con post diploma enotecnico (art. 8 DPR 88/2010) da almeno tre anni, in possesso dei seguenti requisiti:

- a. Presenza di laboratori per analisi chimico – enologiche;
- b. Presenza di vigneto con relativa attrezzatura meccanica;
- e. Presenza di cantina per trasformazione dell'uva in vino.

La rete per la verifica del possesso dei requisiti può avvalersi della collaborazione dell'Associazione professionale Assoenologi.



CRONOLOGIA DELL'ISTITUZIONE DELLA SCUOLA ENOLOGICA PRESSO L'ISTITUTO AGRARIO DI TODI

Istituzione del corso di Viticoltura ed Enologia

Delibera del nuovo indirizzo: Estratto Delibere C.I del 21/09/2010.

Verbale n. 5

Il giorno 21 del mese di settembre dell'anno 2010, alle ore 17,00, a seguito di convocazione prot. n. 5400/A19, si è riunito in Todi, Viale Montecristo, n. 3 il CI

Presiede il sig. Pazzaglia Lucio

Omissis...

Delibera n. 2 (unanimità)

Il Dirigente illustra l'avvio del Riordino della Scuola Secondaria di II grado e sulla necessità che tutti gli indirizzi presenti devono confluire in quelli previsti dalla Riforma.

In questa fase, quindi, è possibile chiedere l'attivazione di nuovi indirizzi.

Omissis...

Per quanto riguarda l'Istituto Agrario (su richiesta del CD del 14 sett. 2010) si chiede l'attivazione della nuova articolazione: "Viticoltura ed enologia" che comporterà anche l'istituzione di un sesto anno con la specializzazione di "Enotecnico".

Omissis...

Richiesta al Comune di attivazione VI anno di specializzazione post-diploma (Enotecnico)

Todi, 22 ottobre 2013
Al Sindaco del Comune di Todi
Alla Provincia di Perugia

Oggetto: DGR 169 del 30 luglio 2012. Offerta Formativa 2014/2015

Vista l'attivazione, nell'indirizzo "agraria, agroalimentare e agroindustria", dell'articolazione in Viticoltura ed Enologia dall'anno scolastico 2011/2012;

Vista la realizzazione, nell'Istituto, di una moderna cantina sperimentale e didattica, quale laboratorio di riferimento per gli studenti dell'articolazione in Viticoltura ed Enologia;

Viste le dotazioni del laboratorio di chimica agraria, con le moderne tecnologie per le analisi chimiche del vino (oltre 90 tipologie di analisi);

Vista la normativa di riordino dell'istruzione tecnica che prevede all'art.8 del D.P.R. n 88 del 15 marzo 2010: "Negli istituti tecnici agrari specializzati per la viticoltura ed enologia, confluiti negli istituti tecnici del settore tecnologico ad indirizzo «Agraria, agroalimentare e agroindustria» come indicato nell'Allegato D), i percorsi si sviluppano in un ulteriore sesto anno, ai fini del conseguimento della specializzazione di «Enotecnico» già prevista dal previgente ordinamento. L'ulteriore sesto anno, definito con i decreti di cui al comma 2, lettera d), può essere attivato nei limiti delle dotazioni organiche del personale docente a tal fine previste per l'anno scolastico 2009/2010";

Si chiede, dall'anno 2015/2016 l'attivazione del VI anno di enologia per il conseguimento della specializzazione in Enotecnico.

Richiesta all'USR dell'istituzione del VI anno di specializzazione post-diploma "Enotecnico"

Todi, 14/03/2015
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE
AMBITO TERRITORIALE PER LA
PROVINCIA DI PERUGIA
UFFICIO III - 06100 PERUGIA

Viste le domande di iscrizione pervenute per l'a.s. 2015/2016 per il sesto anno dell'articolazione "Viticoltura ed Enologia" specializzazione ENOTECNICO, per un totale di 20 (16 maschi - 4 femmine), con la presente si chiede l'attivazione di una classe per il sesto anno di cui all'Art. 8 del D.P.R. n. 88 del 15 Marzo 2010.

Il d.s. Marcello Rinaldi

***Il profilo dell'Enotecnico negli ordinamenti
(art.8 del D.P.R. n 88 del 15 marzo 2010)***

Il corso prevede un piano didattico di complessive 1.056 ore (32 ore settimanali) e 330 di cui destinate alle esercitazioni. Un anno "intensivo" che offre competenze specifiche relative al settore viti-vinicolo come dal profilo ministeriale:

Indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria"
SPECIALIZZAZIONE ENOTECNICO

Profilo

Il Diplomato in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria con specializzazione in Enotecnico di cui all'art.8 del D.P.R. n 88 del 15 marzo 2010 possiede specifiche competenze relative al settore viti-vinicolo.

A conclusione del percorso l'Enotecnico consegue i risultati di apprendimento di seguito espressi in termini di competenze:

1. Organizzare attività produttive vitivinicole ecocompatibili
2. Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.
3. Interpretare e soddisfare le esigenze del settore della produzione vitivinicola con particolare riferimento alle problematiche del territorio.
4. Applicare le norme previste dalla legislazione vitivinicola nazionale e comunitaria anche in materia di sicurezza alimentare.
5. Utilizzare strumenti e metodologie appropriate per effettuare verifiche e controlli sul prodotto.
6. Monitorare e gestire il processo di vinificazione in tutte le sue fasi con particolare riguardo all'introduzione di tecnologie innovative.
7. Elaborare valutazioni economiche dei processi di produzione e trasformazione.
8. Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti della filiera vitivinicola collegati alle caratteristiche territoriali.

Sbocchi professionali

Per esercitare la professione di enotecnico bisogna possedere uno dei requisiti di accesso alla professione contenuti nell'articolo 1 della Legge 129/1991.

L'enotecnico può essere assunto da un'azienda produttrice di vino oppure può stabilire con la stessa, un rapporto da libero professionista. Nel caso in cui questa figura operi come dipendente, è normalmente inquadrato ai massimi livelli contrattuali e collabora direttamente con il titolare dell'impresa o con un dirigente responsabile. All'enotecnico competono la direzione, l'amministrazione e le attività di consulenza in aziende viti-vinicole per la produzione e la trasformazione dell'uva, l'affinamento, la conservazione, l'imbottigliamento e la commercializzazione dei prodotti derivati. Può operare

in funzioni direttive in enti, associazione e consorzi viti-vinicoli. È abilitato ad effettuare e certificare analisi microbiologiche, enochimiche e sensoriali sui vini. Può collaborare alla progettazione di aziende viti-vinicole nelle scelte delle tecnologie relative agli impianti e agli stabilimenti. È infine competente in materia di distribuzione e commercializzazione dei prodotti viti-vinicoli, compresi gli aspetti di comunicazione, di marketing e di immagine. Altri sbocchi professionali possono riguardare l'industria delle bevande in generale (e di quelle fermentate in particolare), la distribuzione alimentare, nonché l'editoria e l'informazione tecnico-scientifica in materia di vino.

Specializzazione enotecnico

Il diplomato in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria con specializzazione in Enotecnica di cui all'art. 8 del D.P.R. n 88 del 15 marzo 2010 possiede specifiche competenze relative al settore viti-vinicolo.

I primi diplomati enotecnici all'istituto di Todi, anni 2017/2019

Arcangeli Michele; Capaccioni Matteo, Fogliani Alessio; Panzetta Michele; Baiocco Matteo; Di Vincenzo Michelangelo; Ottavi Matteo; Segarelli Matteo; Bellu Emanuele; Brizi Nicola; Massaiu Martina; Soccolini Nicola.



Alcuni studenti del sesto anno di enologia



Il diplomato in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria con specializzazione in Enotecnica di cui all'art. 8 del D.P.R. n 88 del 15 marzo 2010 possiede specifiche competenze relative al settore viti-vinicolo.

A conclusione del percorso l'Enotecnico consegue i risultati di apprendimento di seguito espressi in termini di competenze:

1. organizzare attività produttive vitivinicole compatibili.
2. gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.
3. Interpretare e soddisfare le esigenze del settore della produzione vitivinicola con particolare riferimento alle problematiche del territorio.
4. applicare le norme previste dalla legislazione vitivinicola nazionale e comunitaria anche in materia di sicurezza alimentare.
5. Utilizzare strumenti e metodologie appropriate per effettuare verifiche e controlli sul prodotto.
6. Monitorare e gestire il processo di vinificazione in tutte le sue fasi con particolare riguardo all'introduzione di tecnologie innovative.
7. elaborare valutazioni economiche dei processi di produzione e trasformazione.
8. Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti della filiera vitivinicola collegati alle caratteristiche territoriali.

Quadro Orario

MATERIE	ORE SETTIMANA
Lingua Inglese	3
applicazioni informatiche	2
economia, marketing e legislazione	3
viticoltura	4
enologia	5
chimica enologica e analisi chimiche	5
microbiologia enologica	3
meccanica e costruzioni enologiche	3
storia della viticoltura	2

SBocchi PROFESSIONALI

Per esercitare la professione di enotecnico bisogna possedere uno dei requisiti di accesso alla professione contenuti nell'articolo 1 della Legge 129/1991.

L'Enotecnico può essere assunto da un'azienda produttrice di vino oppure può stabilire con la stessa, un rapporto da libero professionista. Nel caso in cui questa figura operi come dipendente, è normalmente inquadrato ai massimi livelli contrattuali e collabora direttamente con il titolare dell'impresa o con un dirigente responsabile. All'Enotecnico competono la direzione, l'amministrazione e le attività di consulenza in aziende vitivinicole per la produzione e la trasformazione dell'uva, l'affinamento, la conservazione, l'imbottigliamento e la commercializzazione dei prodotti derivati. Può operare in funzioni direttive in enti, associazioni e consorzi viti-vinicoli. È abilitato ad effettuare e certificare analisi microbiologiche, enochimiche e sensoriali sui vini. Può collaborare alla progettazione di aziende viti-vinicole nelle scelte delle tecnologie relative agli impianti e agli stabilimenti. È infine competente in materia di distribuzione e commercializzazione dei prodotti viti-vinicoli, compresi gli aspetti di comunicazione, di marketing e di immagine. Altri sbocchi professionali possono riguardare l'industria delle bevande in generale (e di quelle fermentate in particolare), la distribuzione alimentare, nonché l'editoria e l'informazione tecnico-scientifica in materia di vino.

PROFILO PROFESSIONALE

L'attività di enotecnico è basata su una competenza specialistica dei fattori che intervengono nelle varie fasi di produzione del vino. Da lui dipende, per un'azienda produttrice di vino, la qualità del prodotto finito.

Egli dovrà essere in grado di:

- scegliere tra le varietà di vitì, i vitigni disponibili sul mercato, quelli più adatti alla singola situazione aziendale relativamente alle reali prospettive di mercato;
- determinare il livello ottimale del grado di maturazione dell'uva e la scelta dell'epoca di vendemmia;
- conoscere le diverse tecnologie di vinificazione;
- effettuare una corretta analisi chimico-fisica e biologica del vino, sapendone distinguere i caratteri organolettici che li contraddistinguono;
- individuare le eventuali frodi e sofisticazioni utilizzando tecniche ed attrezzature innovative;
- orientare le tecniche produttive aziendali verso l'adozione dei disciplinari di produzione finalizzati all'ottenimento di vini a Denominazione di origine controllata (Doc) e Identificazione geografica territoriale (igt);
- assistere le imprese nell'individuazione dei canali di incentivazione degli investimenti produttivi;
- conoscere le norme per il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie e di sicurezza degli impianti.

Il primo depliant utilizzato per l'orientamento alla specializzazione in Enotecnico



Gilberto Santucci

RECUPERO, RESTAURO E RIQUALIFICAZIONE FUNZIONALE DELLA CANTINA SPERIMENTALE DI MONTECRISTO

Premessa

L'Istituto Agrario "Augusto Ciuffelli", situato a circa 309 metri s.l.m. appena fuori la porta settentrionale della cerchia di mura medioevali, ingresso alla città di Todi, è sorto sull'asse viario che per secoli ha congiunto il nord dell'Europa e dell'Italia con Roma, proprio a pochi metri dal luogo in cui S. Francesco si fermò ed eresse l'Ospedale della Carità, uno dei più antichi dell'Umbria. L'Istituto Agrario Statale "A.Ciuffelli" di Todi è il più antico Istituto Agrario d'Italia, essendo nato come colonia agricola nel lontano 1863. Nel 1883 la colonia agricola venne trasformata in Regia Scuola Pratica di Agricoltura a corso triennale, caratterizzata come ora, dal trinomio: scuola - convitto - azienda agraria.

L'offerta formativa ha seguito l'evoluzione dei tempi mantenendosi coerentemente vicina al sistema imprenditoriale di una vasta area che va oltre i confini meramente municipali.

La disponibilità della residenzialità per i giovani studenti permette un dialogo e una funzione nei confronti degli stessi che non potrebbe avvenire in condizioni diverse.

Scuola, laboratori, azienda agricola e luoghi della trasformazione dei prodotti rappresentano scenari ideali che vengono utilizzati per una formazione adatta agli stili di apprendimento delle nuove generazioni; possono diventare "teatro" del confronto tra scuola, territorio e impresa, da una parte, mentre possono offrire una grandissima opportunità rispetto alla "verticalizzazione" in ambito professionale e in quello delle relazioni internazionali.

L'Istituto è collocato in un contesto territoriale, sociale e culturale di primissimo livello e di grande riconoscibilità, nazionale e internazionale. L'Umbria e Todi, infatti, sono due "contenitori" che vivono con una propria spiccata personalità dentro il più ampio contesto italiano.

Ciò significa che gli studenti possono essere messi nelle condizioni di competere a livello nazionale e internazionale con i propri coetanei senza nessun complesso di inferiorità ma anzi consapevoli che i contenuti materiali e immateriali di partenza sono “unici” e “irripetibili”.

L’istituzione, a partire dal 2017 del corso di “viticoltura ed enologia” nell’ambito della filiera “Agraria, agroalimentare e agroindustria” completa, con il progetto di una cantina sperimentale, una proposta formativa di grande valore e proietta la scuola in un ambito dove l’innovazione e le potenzialità del patrimonio esistente possono trovare uno sbocco ulteriore nell’interesse della popolazione scolastica stessa.

Con questo progetto si intende promuovere la collocazione del corso nell’ambito dei processi innovativi e tra i più avanzati che stanno permeando le attività delle imprese, delle loro associazioni e delle pubbliche amministrazioni interessate. Una rinnovata istruzione tecnica a servizio delle imprese più avanzate ed innovative nel contesto “globale”.

Ciò che si intende proporre va oltre lo schema prefigurato che, d’altra parte, corrisponde ai requisiti minimi per la gestione di un corso così delineato.

La proposta tiene conto di due aspetti specifici che sono imprescindibili e cioè:

1. l’Istituto Ciuffelli è insediato in un complesso di immobili di grande prestigio e di grandi potenzialità.
2. La vitivinicoltura regionale e quella nazionale è in grado di esprimere significati e potenzialità (status symbol).

Stante quanto sopra appare fondata l’ambizione di fare del corso in “viticoltura ed enologia” un centro formativo di “eccellenza” in grado di collegarsi, fornire (e ricevere) supporti dalle aziende più avanzate del settore.

L’approccio che si intende proporre è chiaramente di carattere “globale” per poi scendere nel “particolare” in modo tale da poter cogliere da subito le opportunità presenti e poi proiettare il tutto in una prospettiva programmatica e progettuale più coerente con le disponibilità di risorse e con i tempi necessari alla sua attuazione.

Un complesso sistema di interventi, di consolidamento e di recupero funzionale ha permesso nel 2013 di ristrutturare l’antica cantina aziendale, realizzata in luogo di una stalla nei primi anni del Novecento nella corte

contadina dell'ex Monastero di Montecristo, trasformandola in una cantina didattica-sperimentale all'avanguardia per la gestione di micro vinificazioni.

L'intervento ha riguardato la particella 786 del Foglio 74 del Catasto del Comune di Todi, posta all'interno del muro di cinta del convento originario. I lavori, iniziati il 1 febbraio, si sono conclusi entro l'agosto dello stesso anno ed hanno comportato un investimento complessivo, sia per opere strutturali che per attrezzature, di 570 mila euro, co-finanziato per il 40 per cento con la misura OCM Vino.

Il progetto, redatto dall'ingegner Fabrizio Gentili per la parte edile e dagli enologi Riccardo Cotarella e Maurilio Chioccia per la parte funzionale, ha richiesto un particolare impegno, sia nello studio preliminare che nell'esecuzione dei lavori, vista la necessità di trasformare un edificio storico, con le sue limitazioni e peculiarità, in una struttura all'avanguardia nella produzione del vino. Un ruolo importante, nella prima fase progettuale, è stata assicurata dal settore di edilizia scolastica della Provincia di Perugia, in particolare dall'ingegner Giampiero Bondi e dall'architetto Daniela Cecchini.

Stato originario del manufatto edificato

L'edificio recuperato ha forma rettangolare, si articola su due piani ed è posizionato su un pendio e pertanto, verso monte, il piano inferiore è interrato. La struttura portante è in muratura. I paramenti murari hanno spessori notevoli e sono costituiti da muratura in pietra a spacco con tessitura regolare e presenza di ricorsi di mattoni pieni legati con malta in parte di calce ed in parte di cemento. Le aperture presentano mazzette e piattabande in mattoni pieni. Sul prospetto di monte è visibile un corpo in mattoni con copertura in legno, di costruzione probabilmente successiva all'originario corpo di fabbrica, che segna l'ingresso all'edificio e copre la scala che consente l'accesso al piano seminterrato.

In generale l'edificio prima dei lavori si presentava in condizioni di fatiscenza sia nelle finiture che nelle strutture necessitando di una generale opera di recupero e riqualificazione. Erano comunque presenti elementi di pregio come la gronda in mattoni posta sul lato verso il cortile e gli speroni in mattoni e pietrame segno di qualche sofferenza strutturale antica.

Il prospetto verso il cortile aveva evidenti tracce di una finitura con intonaco, ormai in condizioni di fatiscenza. Il solaio di copertura si caratterizzava per una struttura portante in legno con tripla orditura: capriate, arcarecci e

travicelli; tra gli elementi di orditura minuta erano presenti tavelline di laterizio di recente fattura, il manto di copertura in parte in tegole marsigliesi e in parte in coppi, frutto di successivi rimaneggiamenti.

Il piano intermedio è costituito da una volta a botte in mattoni con lunette in corrispondenza delle aperture di notevole pregio e fattura. Sopra alla volta a botte, in tempi recenti, era stato collocato un solaio in ferro avente lo scopo di ridurre i carichi gravanti sulla volta stessa.

La scatola muraria risulta costituita esclusivamente dalle murature laterali in quanto non sono presenti muri interni di irrigidimento; tale conformazione rendeva la struttura vulnerabile anche in considerazione dell'assenza di collegamenti planari tra le murature opposte sia alla quota del piano intermedio che in copertura.

Nell'angolo di destra opposto all'ingresso, nella parte più vicina al pendio, era presente un'importante lesione conseguenza di un cedimento fondale testimone della progressiva riduzione di portanza del terreno fondale anche per la progressiva riduzione del piano di passaggio della strada limitrofa. L'esame delle vulnerabilità e del dissesto sono state la guida della progettazione consentendo di andare a ricercare tutto quel sistema di interventi che permettesse il miglioramento sismico della struttura della cantina.

Opere di consolidamento eseguite

L'intervento strutturale adottato ha permesso il miglioramento sismico del fabbricato per metterlo in condizione di meglio resistere alle azioni statiche e dinamiche di esercizio. La taratura degli interventi previsti in progetto è stata possibile attraverso la predisposizione di una variante in corso d'opera che ha raccolto tutte le informazioni ottenute sull'opera e sulle strutture esistenti con le demolizioni. In dettaglio:

- in seguito alla rimozione della pavimentazione e alla pulizia delle volte immediatamente soprastanti l'angolo di valle, già individuato come oggetto di consolidamento, e all'esame dell'entità delle lesioni presenti sulla volta e sulle murature perimetrali si è provveduto all'esecuzione di un intervento di consolidamento dell'angolo con elementi strutturali costituiti da pali di grande diametro e mensole di sostegno in cemento armato al fine di garantire una protezione dell'angolo stesso anche dai fenomeni gravitazionali di scivolamento verso valle.

- l'entità della lesione sull'angolo di valle e la tipologia di volta (mattoni di laterizio posti a "foglio" con quattro archi irrigidenti con mattoni posti di "taglio") ha imposto di eseguire una soletta in calcestruzzo leggero strutturale, armata con rete elettrosaldata, efficacemente ancorata alla struttura portante della volta in maniera tale da incrementare la capacità di resistenza della struttura portante;

- al piano seminterrato è stata eseguita una soletta in cemento armato sopra agli iglù ancorata alle murature perimetrali attraverso l'esecuzione di perforazioni armate. L'intervento ha migliorato il comportamento dell'edificio nel suo complesso in quanto la soletta, posta più in alto rispetto all'opera fondale, riduce l'altezza libera di inflessione delle murature,

- è stato demolito e ricostruito il solaio di copertura con capriate in legno, arcarecci e travicelli, con interposte pannelle di recupero con adeguato ancoraggio alle murature perimetrali portanti e conservando, verso il cortile, gli zampini in laterizio della gronda;

- è stato rinforzato il solaio di interpiano usando connettori ancorati alla rete elettrosaldata inserita all'interno di una soletta di collegamento e irrigidimento in calcestruzzo leggero strutturale.

Il complesso sistema di interventi appena descritti ha avuto una maggiore difficoltà esecutiva per la presenza del vincolo diretto sull'immobile ai sensi del D.Lgs. 42/2004 inerente alla conservazione dei beni monumentali. Tutti gli interventi sono stati autorizzati e direttamente coordinati con la Soprintendenza ai Beni Monumentali dell'Umbria, con una positiva collaborazione prima con l'architetto Vanessa Squadroni e successivamente con l'architetto Maurizio Damiani.

Ogni intervento, sia di consolidamento che di nuovo elemento strutturale, è stato improntato all'idea di conservazione e riqualificazione nell'ottica di non alterare la tipologia originaria del sito. Pertanto:

- le nuove capriate della copertura sono in legno di castagno con elementi di collegamento in ferro antichizzato. La capriata è stata assemblata fuori opera e messa in opera intera al fine di generare un elemento strutturale esteticamente migliore.

- i consolidamenti delle volte sono stati eseguiti con elementi strutturali speciali (calcestruzzo leggero strutturale, malte leganti a base di calce, ecc.).

L'opera di consolidamento e rinforzo della volta è risultata quella di maggior impegno e difficoltà infatti era necessario fornire all'elemento strutturale una duplice funzione: la capacità di sostenere i pesi dei macchinari a servizio della cantina; la capacità di generare un piano rigido tale da mettere in contatto le due murature del lato lungo e fornire al sistema un effetto migliore per resistere alle azioni di tipo sismico; il problema è stato risolto attraverso un solaio con travi tipo IPE in acciaio ancorate alle murature con perforazioni armate saturate con malta ad alta resistenza a base di calce.

- la volta al piano seminterrato è stata ripulita utilizzando una miscela di acqua e sabbia fine per rimettere in vista i mattoni in cotto e "stuccata" con malta a base di calce simile all'esistente dopo aver reintegrato i mattoni mancanti, con elementi di recupero, in tutte quelle zone alterate e danneggiate per la presenza di impianti e per il passaggio di scarichi;

- sulle murature portanti sono stati eseguiti interventi di "cuci-scuci" localizzati e ripristino della stuccatura in tutte quelle zone con malta alterata. Prima dell'esecuzione delle stuccature sono state effettuate un insieme di prove al fine di definire una tipologia ed un colore di malta a base di calce pressoché uguale all'esistente.

- la zona dell'angolo di valle al piano rialzato, dove era presente una lesione importante dovuta al cedimento fondale, è stata consolidata utilizzando perforazioni armate con barre di acciaio con lo scopo di ristabilire il contatto tra le due parti di muratura disunite a causa del cedimento.

Al termine dell'operazione di inserimento delle barre è stata messa in atto un'estesa opera di "cuci-scuci" sull'intera lunghezza della lesione avendo cura di eliminare tutta la muratura con malta decoesa. Le pietre usate per l'opera sono tutte di recupero e di tipologia uguale all'esistente.

Gli interventi di finitura sono stati improntati al recupero dell'immobile nella sua forma originaria, nel rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza, di risparmio energetico e di costruzioni in zona sismica. Sono state eliminate tutte le superfetazioni verso la corte interna, tutte le murature sono state riportate faccia a vista con un accurato lavaggio a bassa pressione dopo aver eseguito il rinzaffo e la stilatura dei giunti in tutte le zone alterate.

La parte di prospetto verso la corte agricola e l'elemento anteriore di copertura dell'ingresso sono state intonacate per dare una immediata ricono-

scibilità e valorizzazione; per l'intonaco, a base di calce, è stato scelto un colore neutro direttamente derivante dalla scala delle terre.

Gli elementi tipologici peculiari quali gronda in mattoni, speroni e tiranti, sono stati conservati e ripuliti in maniera tale da riacquisire l'aspetto estetico originario.

Gli infissi sono stati tutti sostituiti con nuovi mantenendo inalterata la tipologia lignea. Internamente sono stati ridistribuiti gli spazi per consentire la creazione di un bagno e di un piccolo ufficio.

All'interno è stato interamente rimosso l'intonaco e lo stesso è stato rifatto avendo particolare cura nel recuperare le zone danneggiate dall'umidità.

L'area esterna è stata sistemata regimando le acque meteoriche; in particolare, nella zona del cortile, dove sono evidenti problemi di infiltrazione nei locali del seminterrato, è stato realizzato un marciapiede. A valle si è invece dato corso ad una sistemazione preliminare della strada secondaria di accesso, così da attuare una viabilità alternativa a quella principale ad uso più prettamente scolastico.

Gli interventi sono stati eseguiti dalla ditta R.B. di Gualdo Cattaneo.

Attrezzature

Un paragrafo a parte meritano le attrezzature, la cui fornitura è stata assicurata, mediante apposite gare pubbliche, dalle ditte Omac Enosoluzioni di Corridonia (Macerata) ed Enoidee di Torgiano (Perugia). L'installazione si è conclusa entro l'agosto 2013, nel rispetto dei tempi utili alla rendicontazione della misura OCM Vino e dell'avvio della prima stagione vendemmiale del nuovo corso enologico.

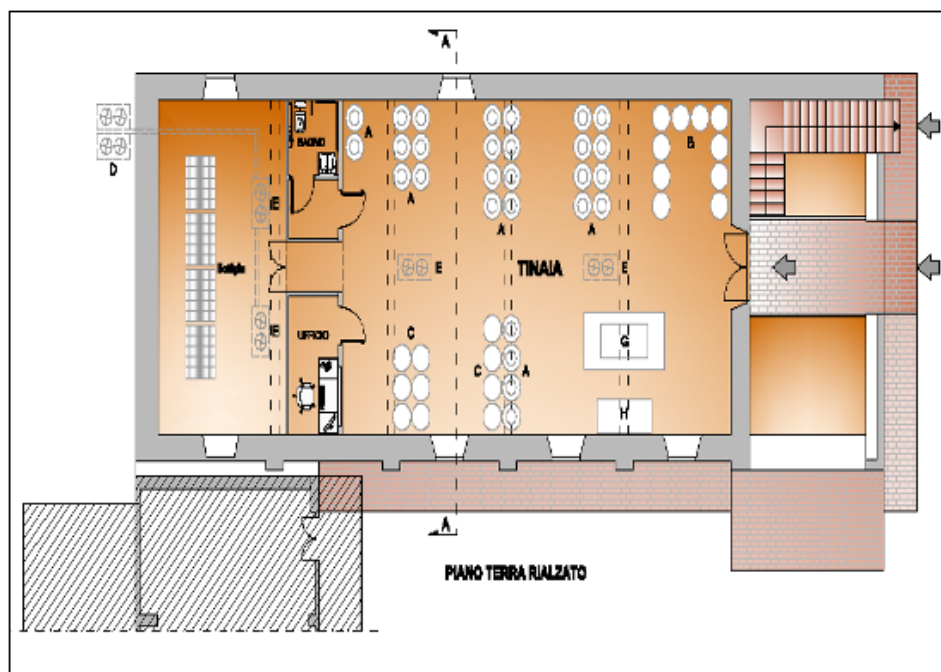
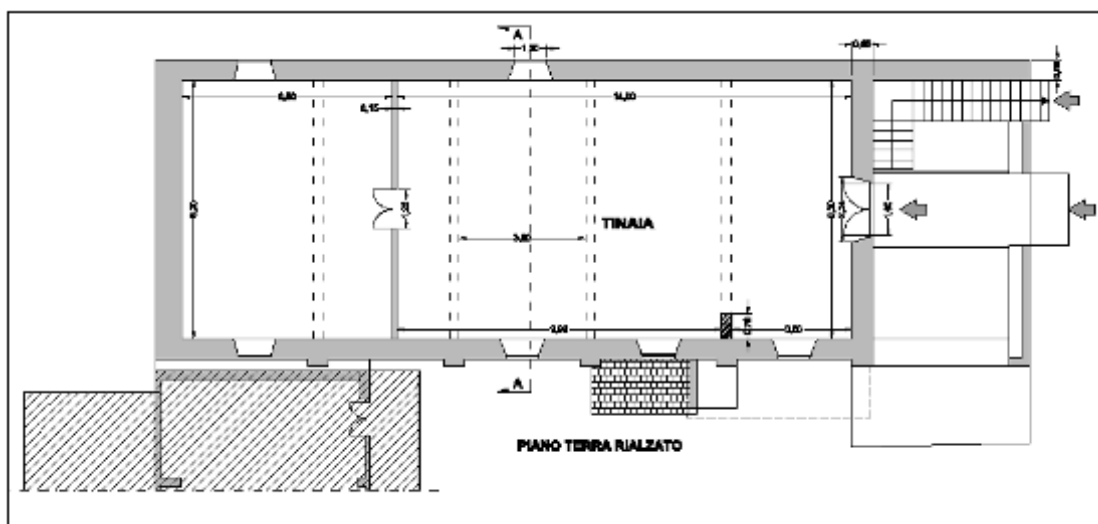
- Diraspatrice da 60 quintali con gruppo rulli regolabili in larghezza ed asportabili in gabbia;
- pompa volumetrica a rotore elettico, con tramoglia della portata di 80 quintali per trasferimento volumetrico di uva intera, pigiata o vinaccia fermentata;
- pompa peristaltica e a pistoni rotanti;
- gruppo di pressatura pneumatica con tank da 8 ettolitri;
- elettropompa per liquidi, acqua mosto-vino, a girante;
- 12 fermentatori chiusi della capacità di 6 ettolitri;

- 6 fermentatori chiusi della capacità di 6 ettolitri tipo semprepieno;
- 2 fermentatori chiusi della capacità di 10 ettolitri;
- 5 serbatoi della capacità 4 ettolitri sovrapposti 4+4 ettolitri;
- gruppo di refrigerazione e condizionamento termico;
- sistema di controllo automatico della temperatura di fermentazione Kreyer e gestione con segnale della pompa;
- pompa mono per liquidi con variatore di giri inverter con motore servo-ventilato;
- elettroagitatore da 0,45 hp con asta da 300 mm;
- centralina gas inerte per saturazione serbatoi;
- imbottigliatore manuale 4 beccucci;
- tappatore professionale per bottiglie e magnum semiautomatico;
- etichettatrice da banco con due stazioni (fronte-retro);
- filtro con piastre;
- 4 barriques in rovere francese da litri 225;
- 20 pupitre da 120 posti in rovere;
- 4 barriques in rovere francese a spacco VBS Doreau da litri 225, stagionatura 24 mesi;
- 2 barriques in rovere francese a spacco VBS Doreau da litri 225, stagionatura 36 mesi;
- 2 barriques in rovere francese Allier a spacco gamba da litri 225, stagionatura 36 mesi;
- 2 barriques in rovere francese a spacco Doreau da litri 225, stagionatura 24 mesi;
- 5 porta barriques botti stop;
- congelatore per colli bottiglie 800 W. 60/90 BOT hR404 gas;
- degorgiatrice;
- tiragabbiette;
- tappatrice a colonna per tappi Champagne.

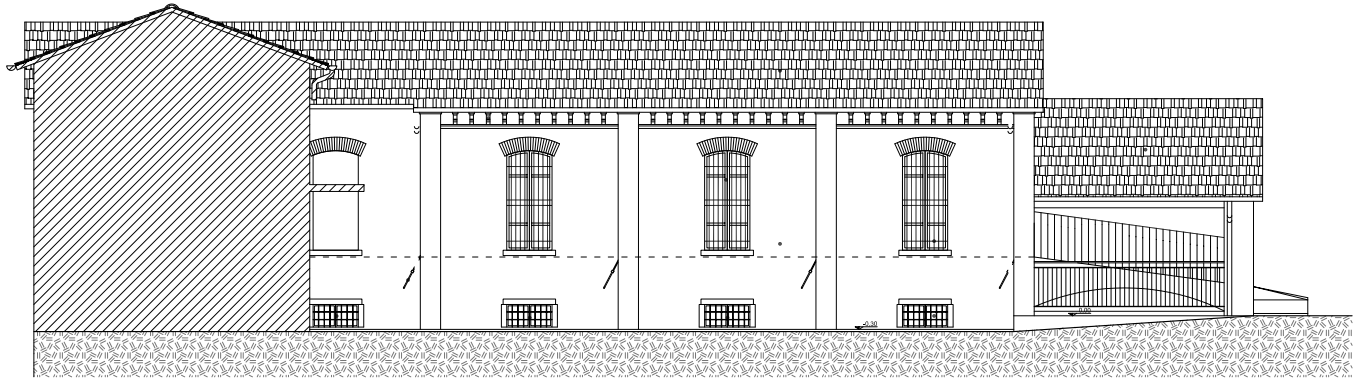
Alcune immagini dello stato della cantina prima dei lavori



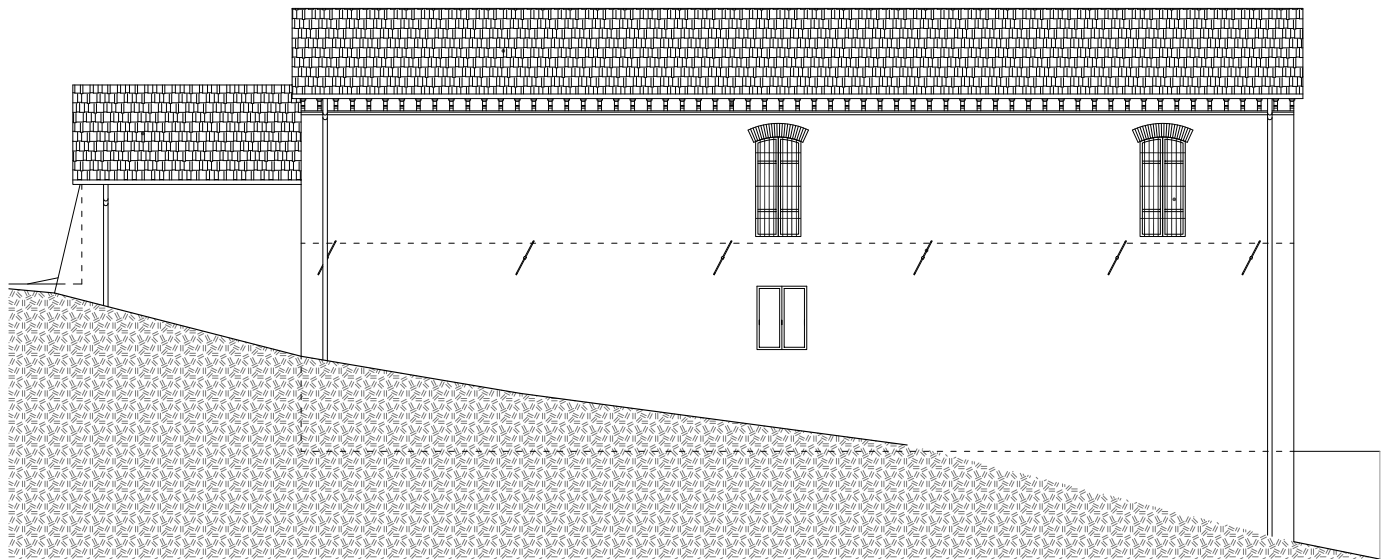
Piante



Prospetti di progetto



PROSPETTO OVEST



PROSPETTO EST

Alcune immagini dell'esecuzione dei lavori



Fasi della ristrutturazione



La cantina al termine dell'intervento di recupero



INAUGURAZIONE CANTINA SPERIMENTALE DIDATTICA



CANTINA

LUNEDÌ 25 NOVEMBRE 2013

CITTADELLA AGRARIA
Viale Montecristo 3 Todì

PROGRAMMA CONVEGNO

ore 10,30

Saluti:

Carlo Rossini, *Sindaco di Todì*

Catiuscia Marini, *Presidente Regione Umbria*

Raimondo Murano, *già Direttore Generale dell'Istruzione Tecnica e Professionale del Miur*

Domenico Petruzzzo, *Direttore dell'Ufficio Scolastico Regionale dell'Umbria*

Interventi:

- Stefano Vaccari, *Direttore Generale del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali*:
"Ruolo dell'istruzione tecnica nell'agricoltura italiana"
- Riccardo Cotarella, *Presidente dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani*:
"Figure protagoniste della produzione viti-vinicola"
- Marco Dal Rì, *Dirigente del Centro Istruzione e Formazione Fondazione Edmund Mach*:
"Un caso di eccellenza: l'esperienza dell'Istituto di San Michele all'Adige"
- Maurilio Chioccia, *enologo*:
"Le attività previste nella cantina sperimentale dell'Istituto Agrario di Todì"

Moderano: Stefano Cimicchi, Gilberto Santucci

ore 13,30

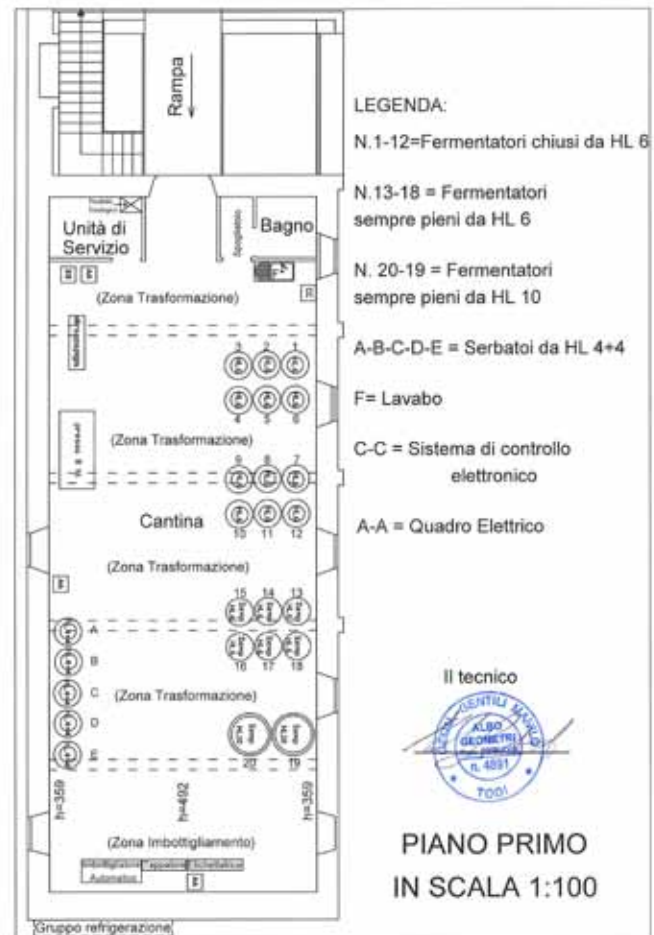
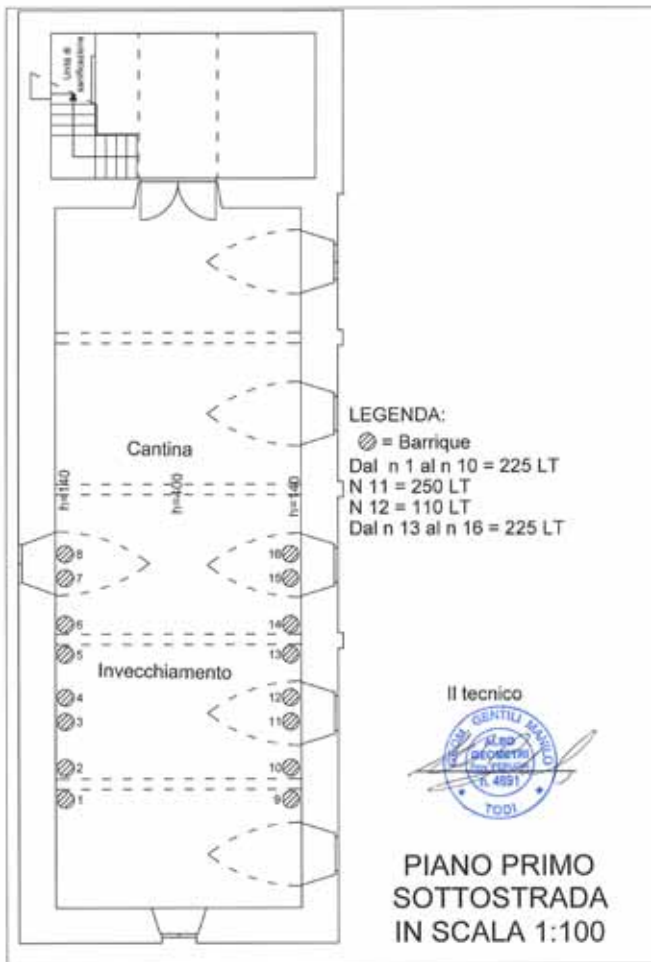
Visita alla Cantina dell'Istituto Agrario

Degustazione di vini in collaborazione con l'A.I.S.

Colazione di lavoro con prodotti tipici locali

Durante la giornata sarà possibile visitare la mostra pomologica "COLTIVIAMO LA BIODIVERSITÀ 2013" a cura della 3ª Parco tecnologico Agroalimentare dell'Umbria.

Dotazione e posizionamento delle attrezzature di cantina





Stefano Virgili

IL LABORATORIO DI CHIMICA ENOLOGICA

Il laboratorio di chimica ha da sempre svolto un ruolo di primaria importanza nell'accompagnare la Scuola nel suo tradizionale ruolo di supporto alle attività del territorio. In questa ottica, ha svolto negli anni un lungo servizio di analisi chimico-agrarie rivolto alle imprese agricole ed agroalimentari sia pubbliche che private esistenti nella regione (analisi dei terreni, vino, latte, olio, mangimi, etc).

Tuttavia negli ultimi anni il laboratorio ha svolto, oltre alla doverosa e consueta finalità formativa per gli alunni, anche un importante ruolo di supporto tecnico-scientifico per tutte le attività in atto presso la scuola.

In questo ambito, particolare rilievo hanno assunto, di recente, le analisi enologiche inerenti le attività di sperimentazione che vengono effettuate presso la nuova cantina sperimentale dell'Istituto. In particolare vengono da sempre eseguite tutte le analisi chimiche tradizionali dei parametri analitici del mosto e del vino (grado zuccherino, grado alcolico, acidità, ph, anidride solforosa, etc).

Di recente, dopo l'attivazione del percorso di specializzazione per enotecnico, il laboratorio si è dotato di ulteriori e moderne strumentazioni specifiche del settore enologico.

Nella fattispecie, strumenti di distillazione automatica e determinazione enzimatica spettrofotometrica (zuccheri riducenti e non riducenti, APA, acido malico, acido lattico, solforosa libera) hanno permesso la realizzazione di analisi di routine dei parametri chimico-fisici di controllo dell'andamento delle fermentazioni sia alcoliche che malolattiche.

Gli stessi strumenti vengono altresì utilizzati per l'analisi dei parametri chimici che determinano le caratteristiche organolettiche e merceologiche del vino (etanolo effettivo, acido citrico e tartarico, solforosa totale, polifenoli totali, antociani, etc).

Tali analisi, effettuate direttamente dagli alunni del sesto anno in affiancamento a quelle tradizionali, oltre a svolgere un ruolo di supporto tecnico-scientifico alle sperimentazioni in atto, assumono un ruolo importante per la formazione degli specializzandi in quanto gli stessi, utilizzando le strumentazioni in largo uso nelle cantine, ne acquisiscono elevata competenza tecnica.

Inoltre, le ulteriori apparecchiature atte alla mineralizzazione dei terreni e di materiale vegetale, adeguate alle attuali norme di sicurezza, permettono di realizzare la determinazione degli elementi minerali della fertilità; tali elementi, insieme ad altri parametri (Ph, calcare, sostanza organica, etc) sono essenziali per la valutazione della idoneità di un terreno all'impianto di un vigneto. Le stesse analisi, svolte di routine, risultano di notevole aiuto per le concimazioni e altre operazioni colturali, anche e soprattutto in virtù delle moderne tecniche di precision farming o agricoltura 4.0 o comunque in una futura agricoltura sostenibile.

In tal modo, il laboratorio di chimica ha svolto nel passato, svolge tutt'ora e speriamo svolgerà nel futuro un ruolo sempre più importante a supporto di tutta la filiera vitivinicola del territorio.

Il potenziamento del laboratorio di chimica enologica ha visto l'acquisto di: fotometro, distillatore UDK, PHmetro da banco, analizzatore up-lab UV-Vis Auto C/Softw, distillatore multiplo, riscaldatore per Pall.Be 4500, pallone F/T, refrigerante dawies, matraccio Kholrausch, provettone per Kieldhall, digestore DK20, cappa aspirazione, pompa vuoto, sistema abbattimento fumi, calcimetro de astis completo.

Nel corso dell'anno 2019 l'Istituto Agrario si è aggiudicato il finanziamento del MIUR (85 mila euro) per dotare la scuola di ulteriori ed innovative strumentazioni digitali, finalizzate in particolare allo studio degli effetti dei cambiamenti climatici, tra cui un nuovo drone, termocamere, sensori, software e app per la gestione di tutto il processo di coltivazione della vite e di vinificazione delle uve.



Gilberto Santucci

IL VIGNETO SPERIMENTALE DELLA BIODIVERSITÀ

A partire dal 1992, anno in cui è stata adottata la Convenzione sulla Biodiversità (CBD), che ha posto al centro del dibattito culturale la tutela e la salvaguardia delle risorse genetiche in ambito agricolo ed alimentare, anche nelle scuole è iniziata a maturare una nuova sensibilità intorno a queste tematiche. In questo nuovo contesto l'Istituto Agrario di Todi ha avviato nel 2006, rafforzandolo molto nell'ultimo decennio, un rapporto strutturato con il 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria per contrastare, anche all'interno dell'azienda agricola annessa, l'erosione genetica nel territorio regionale, attivando azioni ed iniziative volte alla salvaguardia e alla valorizzazione della variabilità genetica, risorsa non rinnovabile, e al legame tra prodotto e territorio di origine, che tradizionalmente ha caratterizzato l'agricoltura italiana. Da queste premesse è nata la realizzazione di alcuni campi catalogo, di frutti, di olivi e anche di viti, individuando nelle pendici del colle di Montecristo, a ridosso della sede scolastica, una sorta di "riserva" e di "presidio" a servizio della didattica ma, più in generale, della collettività.

Venendo più in particolare all'impianto del piccolo vigneto catalogo, avvenuto su una superficie di circa 2.000 metri (foglio 73, particella 100 del Comune di Todi), la sua presenza è stata individuata come utile e preziosa anche in relazione all'attività della cantina sperimentale e alla messa in campo di un ulteriore supporto al settore vitivinicolo regionale, interessato nei decenni precedenti da una profonda ristrutturazione a fronte della quale le aspettative economiche dei produttori sono andate parzialmente deluse complice una crisi generalizzata di mercato, per il cui contrasto occorrono politiche e strategie aziendali volte all'innalzamento della qualità delle produzioni e ad un'esaltazione del legame con il territorio. Un obiettivo quest'ultimo che non può non passare che per la riscoperta e la valorizzazione dei vitigni autoctoni e/o a minore diffusione, dei quali anche l'Umbria è ricchis-

sima. Vitigni che, accanto alle peculiarità legate al genotipo, possono esprimere il valore aggiunto della propria terra di origine. Dopo l'epoca dei grandi vitigni internazionali, si è passati così alla ricerca di produzioni vitivinicole peculiari e ben riconoscibili, capaci di rappresentare le tipicità locali e di contribuire alla rinascita e al successo di intere aree: basti pensare ai casi del Sagrantino, del Grechetto, del Trebbiano Spoletino, per restare all'Umbria, o a quelli del Pecorino, dell'Incrocio Manzoni, del Vermentino e di molti altri ancora se allarghiamo lo sguardo al panorama italiano.

Le varietà di vite collezionate all'Istituto Agrario di Todi provengono da una specifica attività di ricerca, avvenuta in collaborazione con l'ex allievo agronomo Alessandro Carletto, condotta nell'ambito del comprensorio tuderte, inteso nella sua accezione storica più estesa. L'obiettivo è di arrivare alla caratterizzazione e alla definizione delle principali caratteristiche agronomiche e tecnologiche dei vitigni che sono stati oggetto di raccolta, grazie anche alle segnalazioni di tanti anziani coltivatori che hanno saputo tenere in vita un piccolo pezzo di patrimonio storico e culturale.

Al momento il vigneto catalogo è costituito da circa 250 viti in serie da 15-20 piante per varietà. Nello specifico abbiamo le varietà: Verdone (20), Dolce (20), Grassa (20), Grero (20), Grossa (20), Cornacchione (20), Passerina (19), Maritata (19), Lugliolo (15), Palazzo (15), Nera Grossa, (20), Uva Propria (20), Uva Francese (20).

La collezione, in virtù di una convenzione sottoscritta con il 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare il 30 giugno 2017, afferisce alla Rete di Conservazione e Sicurezza della Regione Umbria (L.R. 12/95) ed è rientrata nella misura 10.2.1 del PSR per la salvaguardia della biodiversità di interesse agrario e la tutela delle risorse genetiche autoctone.

L'impianto è stato adagiato, a circa 280 metri slm, sui terreni gradonati a valle della scuola e della cantina, al fine di renderlo facilmente raggiungibile dalle classi degli studenti, con i visitatori esterni che possono fruirne anche da un viale di accesso dedicato, accessibile direttamente dalla provinciale che collega Todi alla frazione di Ponterio. In prossimità si trova anche una centralina meteorologica e un'aula all'aperto, dotazioni funzionali rispettivamente alle attività scientifiche e di divulgazione.



Cornacchione



Dolce



Grassa



Grero



Grossa



Maritata





Nera grossa



Passerina



Uva Francese



Uva Propria



Verdona



Il vigneto catalogo dell'Istituto Agrario collocato sul colle di Montecristo



Il vigneto catalogo dell'Istituto Agrario, Loc. Montecristo



Foto aerea del vigneto catalogo dell'Istituto Agrario



Uno dei vigneti dell'Azienda dell'Istituto, in località Bodoglie



Vigneto di Bodoglie



Martin Paolucci e Gilberto Santucci

VINIFICAZIONI DELLA CANTINA MONTECRISTO (2013-2019)

Gli scopi per i quali, nel 2013, è stata ristrutturata e riqualificata la cantina dell'Istituto sono molteplici: didattico, sia per gli studenti della scuola sia per esterni; produttivo, per vinificare le uve della propria azienda agraria ed ottenere vini da commercializzare direttamente; sperimentale, ad uso di soggetti esterni, sia enti pubblici che realtà private. Tre missioni che ci si è proposti di portare avanti insieme, funzionali le une alle altre, sia sotto l'aspetto economico-gestionale che da quello formativo. In questi anni molte sono state le esperienze intraprese, alcune protratte anche in più annate, che hanno permesso di avere maggiori dati scientifici a disposizione, visto che ogni annata vendemmiale è il frutto di diversi fattori ambientali e agronomici. Le esperienze sono diverse, più facilmente elencabili secondo l'obiettivo della trasformazione enologica.

Le uve dell'azienda agraria, destinate a produrre i propri vini, sono state il primo approccio di vinificazione del 2013, partendo dalle varietà disponibili nei circa 4 ettari di vigneti aziendali: Sangiovese, Merlot, Grechetto di Todi e Trebbiano Spoletino. Si sono identificate alcune tipologie di vino da realizzare: Rosso Umbria Abbazia Montecristo, Merlot Umbria Cittadella Agraria, Merlot Umbria Montecristo, Grechetto Umbria Abbazia Montecristo, Spumante Montecristo (metodo classico di Trebbiano Spoletino), Passito Montecristo (Grechetto). Ogni anno si sono perfezionate le tecniche di vinificazione inserendo nuovi prodotti enologici, più adatti all'impronta di vino prefissata, accrescendo la qualificazione del personale ed introducendo ulteriori macchinari enologici. Tutto questo ha permesso di mettere a punto dei protocolli di trasformazione specifici per ogni vino, che esaltano le qualità delle uve di partenza. La maggior parte dei vini prodotti ha partecipato a concorsi nazionali importanti (Bacco e Minerva, Concorso Enologico Mipaaf, Tassello d'Oro) dove hanno riportato sempre dei risultati eccellenti.

Nel 2014, la cantina ha avviato anche la microvinificazione di un vitigno che in passato era stato abbandonato dai viticoltori, il Grero di Todi, varietà antica locale per la quale si è dato corso anche ad un progetto biennale (2018-2020) finanziato dalla misura 16.2.2 del PSR dell'Umbria. Questo ha permesso di conoscerlo meglio e di apprezzarne la qualità particolare, molto interessante a livello organolettico, per il colore rubino intenso, un bouquet complesso di profumi, non meno per la piacevolezza gustativa.

Nella cantina, a partire dal 2014, si ripetono diverse prove sperimentali, alcune mirate a valutare prodotti per la vinificazione (chimici o microbiologici) non ancora in commercio, per migliorare la qualità del vino o i processi di trasformazione già conosciuti; altre finalizzate ad esaminare-conoscere nuove varietà di uve e di vini di territori diversi. Per tre anni, su incarico dell'Università di Perugia, sono state effettuate delle prove su varietà di Sangiovese e Ciliegiole, raccolte nel territorio di Torgiano, per valutare la trasferibilità di elementi, quali il Selenio, dal terreno alle uve e così al vino, i cui risultati sono stati resi noti in pubblicazioni scientifiche a cura del coordinatore del progetto, il professor Primo Proietti del DSA3 dell'Ateneo perugino.

Sempre dal 2014, ininterrottamente, sulla base di protocolli dettagliati, si tengono delle prove sperimentali per conto della multinazionale Lallemand finalizzate a studiare su vitigni rossi autoctoni i migliori batteri malolattici durante le fermentazioni alcoliche. Sempre per la Lallemand si sono svolte nel 2019-2020 anche prove su Grechetto per favorire la persistenza sensoriale del vino.

Si sono realizzate inoltre prove per alcune aziende private, impegnate a valorizzare varietà del proprio territorio: è il caso del Ciliegiole di Narni dell'azienda agricola Mazzocchi; del Pecorino della Valnerina, con uve raccolte da viti "maritate" di oltre 100 anni rinvenute a quasi 1.000 metri slm, approcciando così anche al tema delle potenzialità enologiche della viticoltura di montagna, direzione che di recente sta destando particolare interesse.

Altre prove sperimentali, promosse dal professor Alberto Palliotti dell'Università di Perugia, a partire dal 2018, si sono svolte su vitigni coltivati in Abruzzo (Pinot grigio, Montepulciano, Primitivo, Passerina), con vigneti trattati in campo sui germogli fruttiferi in prossimità della maturazione, per conoscere gli effetti sul vino di eventuali incrementi zuccherini, valori di aci-

dità, contenuto polifenolico e risultato organolettico dei vini ottenuti dalle prove trattate.

Tali sperimentazioni sono state ripetute in più annate, al fine di ridurre eventuali effetti ambientali ed avere risultati scientificamente attendibili. Non sono mancate vinificazioni per ottenere vini passiti, derivati da appassimenti delle uve, come quelle del proprio Grechetto, appassite in forno con aria forzata, con controllo termico e di umidità (air-cured), non invecchiato in legno per 5 anni; una sul Merlot e Sagrantino per un'azienda esterna; ed un'altra sul Moscato del Colle di Nocera, essiccato su pavimento in cotto e poi vinificato su acciaio e non invecchiato. Queste esperienze diverse di appassimento delle uve sono servite per valutare le tecnologie più appropriate per ogni varietà, per ogni situazione tecnologica delle uve e soprattutto in funzione dell'obiettivo del passito da voler ottenere.

Fin dall'inizio la cantina è stata luogo di produzioni etico-solidali: tra queste la più recente è quella del vino Berit, realizzato per le celebrazioni liturgiche, ottenuto partendo dalle uve dei vigneti dell'Istituto Diocesano per il sostentamento del Clero della diocesi di Orvieto-Todi, coltivate, raccolte e trasformate rigorosamente nel rispetto del canone ecclesiastico 924§ 3 per i vini ex genimine vitis. In qualche modo antesignana di questa esperienza è stata quella del vino Asylon, ottenuto sempre da uve Grechetto dei vigneti del "Ciuffelli" con il coinvolgimento dei richiedenti asilo ospitati presso il Centro di accoglienza di Todi dell'Istituto Crispolti. Il progetto, che ha visto il patrocinio dell'Alto Patronato ONU per i rifugiati (UNHCR), di Libera e di Caritas, ha permesso di destinare risorse per il finanziamento di percorsi formativi in agricoltura di persone a rischio di marginalità sociale.

Attività di vinificazione con obiettivi simili hanno riguardato, ogni anno, le uve di Sagrantino e Grechetto Rosso del piccolo vigneto posto in località Villa San Faustino di Massa Martana, prima dalla locale Comunità Caritas e poi dalla Cooperativa Sociale Laboratorio Verde Crispolti.

Altre vinificazioni per conto terzi hanno visto interessati degli agriturismi che hanno chiesto la produzione di vini particolari dalle loro uve: vini bianchi pronto consumo e rossi "barricati", invecchiati su legni di varie essenze, a basso contenuto di solfiti, e comunque sempre con alti requisiti di qualità e tipicità. Le zone coinvolte sono state quelle di Amelia, con tre diverse uve, e di Gualdo Cattaneo, con due vitigni.

Tecnologie più specifiche sono state utilizzate, a partire dal 2016, per la produzione di uno spumante con metodo classico “Champenoise” da uve di Trebbiano Spoletino dell’azienda della scuola, raccolte precocemente e vinificate con bassissimo contenuto di solfiti, rifermentate in bottiglia, con lungo invecchiamento su pupitre, disposte nella parte sotterranea della cantina per un tempo di oltre 2 anni, con remuage e degorgement manuali e successivo invecchiamento in bottiglia.



Spumantizzazione nella Cantina Montecristo



Gilberto Santucci

LE MANIFESTAZIONI CULTURALI (2013-2020)

Uno dei tratti caratterizzanti del decennio 2010-2020 è stato quello di fare dell'Istituto Agrario un cuore pulsante di iniziative da affiancare alle attività sperimentali di vinificazione della rinnovata Cantina e all'attività più prettamente formativa della Scuola Enologica. Nel periodo preso in considerazione sono stati oltre 150 gli appuntamenti documentati, tra quelli di maggior rilievo a quelli più circoscritti, che hanno avuto per protagonista il comparto vitivinicolo, un numero che da solo restituisce la grande attenzione e lo sforzo organizzativo riservati al settore. Convegni regionali e nazionali, seminari tecnici, incontri di aggiornamento, corsi per sommelier, concorsi enologici, degustazioni guidate e per finire progetti speciali, quali l'Asylon, il Berit e l'Oleam, che hanno saputo tenere insieme produzione, sperimentazione, innovazione, solidarietà e comunicazione.

La rassegna non può non iniziare che dalla giornata inaugurale della Cantina, il 25 novembre 2013, apertasi con un convegno che ha visto, tra gli altri, la partecipazione dell'enologo Riccardo Cotarella, del Direttore dell'Istruzione Tecnica del MIUR Raimondo Murano, del Direttore del Ministero dell'Agricoltura Stefano Vaccari e delle più importanti istituzioni regionali e locali, tra le quali il sindaco di Todi, Carlo Rossini, e l'assessore regionale all'agricoltura, Fernanda Cecchini. Una giornata memorabile che, alla presenza di circa 400 persone, si è conclusa con una degustazione di oltre 200 diverse etichette offerte dalle cantine più rappresentative dell'Umbria.

Il 2013 è stato poi l'anno della presentazione del libro "Storia della vite e del vino in Italia: Umbria" a cura del professor Manuel Vaquero Pineiro, edito dall'Accademia Italiana della vite e del vino. Da segnalare nello stesso anno una serata cinematografica con degustazione svoltasi nel chiostro della Cittadella Agraria in collaborazione con il GAL della Media Valle del Tevere. Un'iniziativa che sarà riproposta, visto il successo, anche nel 2014, in agosto. Ma il 2014 è stato anche l'anno delle celebrazioni dei 150 anni, con un calen-

dario di eventi nei quali le produzioni della cantina hanno fatto sempre da gradito sfondo. Non si può però non citare l'avvio dei corsi per sommelier a cura dell'AIS Umbria, un'attività che si farà sempre più fiorente negli anni successivi, con l'organizzazione al "Ciuffelli" di tutti e tre i livelli e con la professionalizzazione di centinaia di appassionati. Da segnalare l'incontro nella suggestiva Sala Affrescata del Comune di Todi dal titolo "La storia del vino del territorio Tuderte", nell'ambito del programma "Museo Vivo".

Per il 2015 possiamo focalizzare quattro eventi di tenore assai diverso tra loro: la partecipazione della cantina ad un concorso di "Moda e buon vino"; il seminario "La professione di enotecnico" con gli enologi Paolo Peira e Martin Paolucci; la degustazione guidata a cura di Antonio Andreani; e, infine, la grande verticale di Ornellaia "Da Bolgheri a Todi" in occasione dei 50 anni dell'Associazione Italiana Sommelier, con il presidente nazionale tra i selezionatissimi ospiti. La ciliegina è però costituita dal primo premio al "Bacco e Minerva": a San Michele all'Adige viene decretato il Grechetto di Todi prodotto dal "Ciuffelli" come il miglior vino in assoluto.

Fitto di date il 2016, anno nel quale il "Ciuffelli" organizza la XIV edizione del concorso enologico nazionale "Bacco e Minerva", che vede convergere a Todi per tre giorni le produzioni e le scuole enologiche italiane, con convegni, valutazioni e degustazioni. Agli onori delle cronache anche la nascita del primo cosmetico al Grechetto di Todi, l'Oleam-Asylon nato dalla collaborazione con la MF Cosmetici dell'ex allievo Marco Manni. Prettamente tecnico il seminario del 6 dicembre dal titolo "Ossigeno e qualità dei vini" voluto dalla "Nomacorc", azienda leader mondiale nella produzione di tappi sintetici, al pari di quello sulla viticoltura biologica con relatori Luciano Concezzi e Giuseppe Altieri. Nello stesso anno si intensificano le iniziative volte alla valorizzazione del Grero di Todi, che meritano un capitolo a parte. Del 2016 è anche l'inaugurazione del punto vendita "Bottega Montecristo", il cui successo è in buona parte legato alla produzione enologica.

Del 2017 è la prima edizione della Scuola Malolattica, promossa insieme alla multinazionale Lallemand, destinata ad enologi, enotecnici e agli studenti del corso enologico del "Ciuffelli". A fianco al Grero, in cantina si lavora ad un altro vitigno antico, il Ciliegiolo, nell'ambito di un progetto voluto dall'ex allievo Maurizio Mazzocchi che si conclude, il 20 maggio, con un seminario a Narni. A proposito di vini da vitigni rari, al Caseificio Montecristo nasce il

primo formaggio al Grero di Todi, altra occasione di dibattito e di promozione. Si prende parte, infine, con il vino Asylon, al concorso Wine Tasting della Solidarietà, inserito nell'evento internazionale "Gusti di frontiera", in Friuli Venezia Giulia.

Il 27 gennaio del 2018 viene organizzato il convegno "Vino made in biologico", un confronto a più voci tra i prodotti bio dell'Umbria caratterizzato da una grande partecipazione. In aprile, alla quarta edizione del concorso enologico nazionale promosso dal Mipaaf in concomitanza con il Vinitaly, l'Istituto Agrario di Todi si prende la scena a Verona al seminario di premiazione con la conquista di ben otto primi posti con tutti gli otto vini presentati. Ma il 2018 è anche l'anno del vino Berit, il vino per le celebrazioni eucaristiche, prodotto in ottemperanza di quanto disposto dal Codice di diritto canonico: viene presentato in maggio alla presenza del Vescovo di Orvieto-Todi Monsignor Benedetto Tuzia. Il Berit riscuote una grande attenzione sugli organi di informazione, tanto che ne scrive anche l'Ansa ed il prestigioso Wine Spectator; in settembre "sfila" anche a "Terra Madre", a Torino.

Tra il 2018 e il 2019 inizia la collaborazione con Assosommelier, prima con un incontro-degustazione nell'austera Sala del Consiglio dei Palazzi comunali e poi con una serata con protagonista la Cantina Lunae Bosoni, i cui vini sono stati riconosciuti tra i migliori prodotti in Italia. È anche l'anno della fondazione dell'associazione "Todi Terra di Vini", della quale l'Istituto è ispiratore e sede: ne fanno parte le 13 aziende iscritte alla DOC Todi. Insieme si partecipa al Todi Wine Show e al Terrawine Festival, ma soprattutto si conquista uno spazio di 30 pagine nella Guida turistica che Repubblica dedica alla città di Todi. Due le iniziative all'estero con protagonisti l'Istituto e i suoi vini: a Bruxelles, nell'ambito delle iniziative promosse dall'Associazione degli Umbri a Bruxelles, e a Zurigo, dove l'Asylon viene utilizzato a Casa Italia per brindare alla medaglia d'oro Libiana Grenot. Tante poi le ribalte televisive con protagonista la cantina Montecristo: tra le principali si possono citare quelle di "Serenio Variabile", condotta da Osvaldo Bevilacqua; il documentario "A scuola di Natura" curato dal regista Francesco Cordio per "Geo"; e il docufilm del canale culturale franco-belga Arte Tv firmato da Cristina Ricci. Si è scritto che l'attività sul Grero merita un'attenzione particolare, dalla quale discende il resoconto che segue. Uno dei primi appuntamenti è stato quello di sabato 26 novembre 2016, con il convegno "Grero di Todi: vitigno

identitario”, grazie al quale si è tornati ad accendere un faro su questa risorsa della viticoltura territoriale da riscoprire e da valorizzare. L’incontro, che si è articolato tra contributi storici, enologici, salutistici ed organolettici ha visto gli interventi di Alberto Palliotti, docente di viticoltura all’Università di Perugia, autore della iscrizione del Grero al Registro nazionale delle varietà coltivate; Manuel Vaquero Pineiro, docente di storia economica all’Università di Perugia ed autore della “Storia regionale della vite e del vino”; Roberto Luneia, docente di industrie agrarie presso l’Istituto Ciuffelli-Einaudi; Martin Paolucci, enologo, consulente della Cantina della Scuola Enologica di Todi; e Sandro Camilli, presidente dell’Associazione italiana sommelier della regione Umbria. Il convegno, che ha visto le testimonianze di numerose aziende viti-vinicole, è stato moderato da Lorenzo Tosi, giornalista del gruppo Edagricole-Tecniche, editore di riviste specializzate quali “Vigne e Vini” e “Terra e Vita”, sulle quali sono usciti importanti reportage sul Grero.

Sabato 13 maggio 2017, invece, il Grero e l’Istituto Agrario sono stati al centro della Giornata nazionale della cultura del vino promossa dall’Associazione italiana sommelier con il patrocinio dei Ministeri dei beni culturali e dell’Agricoltura. Tema quello dei “Vitigni e cultivar tradizionali, un’identità da preservare, un patrimonio da valorizzare”, con un focus sulle varietà antiche di recente riscoperte, tra le quali appunto il Grero. Relatori il professor Alberto Palliotti, il presidente regionale dell’Ais Sandro Camilli, l’enologo Martin Paolucci, la dottoressa Luciana Baldoni dell’Istituto di Bioscienze e Biorisorse (IBBR-CNR) e il dottor Paolo Baiocchetti, del dipartimento dell’ICQRF, Istituto per il controllo della qualità e la repressione frodi dei prodotti agroalimentari.

Nello stesso anno il Grero ha avuto una ribalta, presso la sede dell’associazione “Amici dell’Orto”, all’interno del programma di Todi Fiorita, manifestazione incentrata sul vivaismo e la floricoltura ma con un’attenzione particolare anche alla valorizzazione della biodiversità locale; mentre nel 2019, il 1 dicembre, Terrawine Festival, nella sale dei Palazzi Comunali di Todi, ha dedicato al Grechetto e al Grero la masterclass “Todi a scacchi: i colori del vino di un terroir a due volti”, condotta da Sara Boriosi ed Antonio Boco. Il Grero ha conquistato una finestra anche all’edizione 2019 del Vinitaly, a Verona, dove domenica 7 aprile il Parco tecnologico agroalimentare dell’Umbria 3A ha promosso un seminario dal titolo “Innovazione, Territorio e So-

stenibilità ambientale: i progetti finanziati dall'intervento 16.2.2 del PSR per l'Umbria", nel corso del quale è stato illustrato da Giuliano Polenzani del Servizio Innovazione, Promozione, Zootecnia, Irrigazione e Fitosanitario della Regione Umbria e da Luciano Concezzi, direttore del Parco 3A, il progetto volto alla valorizzazione del Greco di Todi del quale è capofila l'Istituto Agrario di Todi.

Il programma delle manifestazioni del 2020, da poco iniziato, è tutto da scrivere ma non possiamo non citare il bene augurante ingresso di Todi nel circuito delle "Città del Vino", un traguardo a lungo inseguito dal comparto vitivinicolo locale e al cui conseguimento riteniamo che l'Istituto abbia dato un contributo importante.





ORNELLAIA



Ornellaia da Bolgheri a Todi in quattro ore e venti annate

per i bambini di Santo Domingo

Annate in degustazione dal 1991 al 2010 in magnum

26 MAGGIO 2015 ISTITUTO AGRARIO CIUFFELLI
ore 17:30 VIA MONTECRISTO, 3 TODI

Conducono Ivano Antonini e Cristiano Cini
ospite Olga Fusari *assistant winemaker ornellaia*

Per informazioni e prenotazioni

Luca Rosati 338 90 62 992 - Daniele Tedeschi 334 74 11 555
aistodiortvieto@gmail.com - costo 210 euro
















*Il Ministro Valeria Fedeli
in visita presso la Cantina sperimentale, anno 2017*



Premiazione del Ciuffelli al Vinitaly 2019



Delegazione Cinese, Dipartimento di agraria dell'Università di Pechino 2017

CORSO DI AGGIORNAMENTO PERITO ESTIMATORE
danni da avversità atmosferiche

Prodotto: UVA DA VINO
PRIMA GIORNATA: venerdì 1 marzo
8.45-9.00 Saluti Dirigente Scolastico, Consorzio di Difesa e Rappresentanti degli Ordini e Collegi professionali.
9.00-11.00 Il piano assicurativo e le novità del 2019.
Francesco Martella, Dottore Agronomo Area sviluppo CESAR
Rino Ranieri, Società Grai S.r.l.
Obblighi professionali e deontologia nell'espletamento della professione
Marco Cherubino Orsini, Comitato interprofessionale Periti Estimatori danni da avversità atmosferiche.
Cassa di Previdenza e Professione
Andrea Taddei, Enpaia, Gestione Separata Periti Agrari
12.00-13.00 Perizie punti critici e nuovi scenari
Francesco Martella, Dottore Agronomo Area sviluppo CESAR
13.00-14.00 Pausa Pranzo
14.00-16.00 La viticoltura moderna e la qualità dell'uva con riferimento al cambio climatico, tecniche colturali innovative. Indici di equilibrio vegeto-produttivo. Maturazione dell'uva: basi fisiologiche ed effetto dell'annata e della tecnica viticola.
Alberto Paliotti, Università degli Studi di Perugia
16.00-18.00 Le principali malattie dell'uva: un'analisi per il perito estimatore dei danni provocati dalle avversità atmosferiche assicurabili
Enrico Fortunati, docente I.S.I.S. Todì
Stefano Virgillì, docente I.S.I.S. Todì

SECONDA GIORNATA: sabato 2 marzo
9.00-11.00 Danni da siccità, colpo di sole e sbalzo termico
Claudio Ruspi, Ispettore Tecnico
11.00-13.00 Danni da grandine e vento forte: effetti sulla qualità dell'uva, caso studio del Sagrantino.
Marco Cherubino Orsini, Ispettore Tecnico
13.00-14.00 Pausa Pranzo
14.00-16.00 Danni da gelo e brina, il caso Emilia Romagna 2017
Paolo Fratini, Ispettore Tecnico
16.00-17.00 Innovazione e tecnologia per i periti del futuro
Andrea Cruciani - Agricoltura
17.00-18.00 TAVOLA ROTONDA: La stima della potenzialità produttiva, criticità e metodiche a confronto.
Marco Cherubino Orsini, Claudio Ruspi e Paolo Fratini, Ispettori Tecnici

1-2 MARZO 2019
I.S.I.S. "Ciuffelli Einaudi"
TODI (PG)

SEDE DEL CORSO
I.S.I.S. "G.B. Carli"
Via Montecelio, 3 - 06020 Todi (Perugia)
Tel. 075.8695811 - Fax 075.8895528
e-mail: pgsi01100@istruzione.it
www.istitodi.it

Responsabile tecnico:
Marco Orsini Tel. 355 1286235
e-mail: orsini@estimatori.europa.it

Responsabile tecnico:
Guido Salvadori Tel. 380 5290395
e-mail: studioguidosalvatori@gmail.com

Responsabile vigilanza:
Gilberto Santuzco Tel. 075 8895528
e-mail: gilberto.santuzco@gmail.com

Sezione generale del corso:
I.S.I.S.S. "G.B. Carli"
Via XXVIII Aprile, 26 - 31015 Conegliano TV
Tel. 380 2383038 - e-mail: convegni@comest.gov.it
www.istitdi.gov.it

Link d'iscrizione - <http://bit.ly/2EzjaJz>
entro sabato 23 febbraio 2019



Convegno sul vitigno autoctono "Grero"





Sorsi Solidali
Vini con l'Anima

IN CONCORSO LA SELEZIONE
AZIENDA GIUFFELLI EINAUDI



Classificazione:
Umbra IGT - 2018

Luogo di produzione:
Todi (PG)

Azienda:
Azienda Agricola IIS
"Giuffelli - Einaudi" TODI

Da uva:
100% Gaietto

Vino:
Gallo paglierino unico, con riflessi verdognoli, il sapore si stabilizza all'attacco, con un'evoluzione moderatamente acida ed un finale leggermente amaro. Colpiscono in particolare la morbidezza gustativa e l'ottimo equilibrio, finché pochi mesi dopo l'inbottigliamento.

Gradazione alcolica:
12,5% vol

Abbinamenti gastronomici:
Pasta, piatti a base di carne e ravioli.

Servire a 12° C

Berit



... la cultura passa anche dal vino

UNA SERATA DA SOMMELIER

Incontro-degustazione di avvicinamento alla cultura del vino

LUNEDÌ 29 FEBBRAIO
Cittadella Agraria
Viale Montecristo 3, Todi
ore 20:30



Evento Gratuito
Prenotazione obbligatoria
Posti limitati

Info e iscrizioni:
Tel. 075.89595205
azienda@isistodi.it



Il Vice-Ministro dell'Istruzione, Anna Ascani, visita la Cantina sperimentale. Anno 2019.



Gilberto Santucci

L'ASSOCIAZIONE "TODI TERRA DI VINI"

Todi è terra di vini. Lo dice la storia, che vede la viticoltura tuderte menzionata già da Plinio il Vecchio nelle pagine della *Naturalis Historia* ("Peculiaris est tudernis", ovvero, è tipico di Todi).

Lo dicono i documenti d'archivio, tra i quali figura un atto notarile del 1333 nel quale compare una compravendita di mosto di Greco di Todi. Lo dice il rilievo che il comparto vitivinicolo ha nell'economia locale, rilievo di cui la Scuola Enologica e la Cantina Sperimentale dell'Istituto si sono voluti fare interpreti e luoghi di confronto e supporto.

Per dare ulteriore strutturazione ai rapporti con il sistema produttivo, il "Ciuffelli-Einaudi" si è fatto promotore della costituzione di un'associazione delle cantine del territorio tuderte (comprensivo anche dei comuni di Collazzone, Massa Martana, Monte Castello di Vibio e Todi), area enologica che, a partire dall'annata 2010, ha ottenuto la denominazione Todi Doc.

Fondata a metà del 2018, l'associazione, nella quale si sono da subito riconosciuti tutti e tredici i soggetti operanti all'interno della DOC, ha preso il nome di "Todi Terra di Vini". Ne fanno parte le cantine Baldassarri, Iacopo Paolucci, La Segreta, Peppucci, Monticello, Roccafiore, San Rocco, Todini, Tudernum, Villa Sobrano, Zazzera, oltre all'Istituto Diocesano per il Sostentamento del Clero Orvieto-Todi e, ovviamente, all'Istituto Agrario "Ciuffelli".

L'associazione, come si legge nell'articolo 3 dello Statuto, si è data come principale missione quella "di difendere, promuovere e diffondere la cultura della qualità della produzione vitivinicola del territorio Tuderte", ed ha per scopo "la valorizzazione della stessa, in particolare di quella del Grechetto di Todi e del Grero di Todi, quali espressioni più importanti dei vitigni autoctoni del territorio". Gli associati si sono impegnati anche "al conseguimento del progresso tecnico, della ricerca, dell'innovazione e allo sviluppo razionale dell'attività e all'impiego ottimale dei fattori produttivi".

Complessivamente afferiscono all'associazione 400 ettari di vigneti, un milione e mezzo di bottiglie prodotte, un centinaio di addetti. Gli ettari investiti a Grechetto, rispetto alla superficie complessiva delle singole aziende, oscillano dal 30 al 50 per cento, un rapporto che si riverbera in maniera quasi proporzionale sulla quantità di bottiglie etichettate come Grechetto Doc o Igt. La quota dell'export va dal 20% di alcune cantine al 90% di altre, con la maggior parte che si attestano intorno al 35%. In 10 casi su 13 si tratta di aziende giovani, nate tutte negli anni 2000, giovani spesso anche nell'età degli imprenditori che le guidano, a testimonianza della vitalità del settore.

Fanno eccezione la Tudernum, cooperativa nata nel 1958, e l'Istituto Agrario, la cui attività produttiva didattica risale, come attestato in altra parte di questa pubblicazione, alla seconda metà del 1800.

L'associazione ha avviato da subito un rapporto di collaborazione con la Scuola Enologica, con importanti suggerimenti soprattutto in merito all'articolazione ed organizzazione dell'alternanza scuola-lavoro del sesto anno e dell'apprendistato formativo.

Come da statuto, Todi Terra di Vini si è resa inoltre protagonista di alcune iniziative volte alla promozione congiunta della produzione vitivinicola locale (Todi Wine Show, Terrawine Festival, Notte di Vini al Nido dell'Aquila), ottenendo in questo contesto anche degli spazi di rappresentanza presso l'Ufficio di Informazione Turistica della Città, in piazza del Popolo, e nel polo museale delle Lucrezie. Più di recente, nel marzo del 2020, ha ottenuto l'adesione da parte del Comune al Circuito delle Città del Vino, sodalizio nato nel 1987 e nel quale si riconoscono oltre 400 realtà famose nel firmamento enologico nazionale.

Si tratta di traguardi importanti che erano indicati come collaterali all'ambizioso progetto di riqualificazione della cantina dell'Istituto Agrario, presentato nell'aula magna della Cittadella Agraria il 19 gennaio 2012, e che hanno preso forma, anno dopo anno, delineando nuove prospettive di crescita e di sviluppo per il comparto vitivinicolo tuderte.



Degustazioni organizzate dall'Istituto Agrario alla Sala delle Pietre e alla Sala del Consiglio dei Palazzi Comunali di Todi





Gilberto Santucci

IL CONCORSO NAZIONALE DELLE SCUOLE ENOLOGICHE ITALIANE BACCO E MINERVA, EDIZIONE 2016

Tra i numerosi riconoscimenti che la produzione enologica del “Ciuffelli” ha ottenuto un posto di rilievo va al primo premio assoluto conquistato alla XIV edizione del Concorso nazionale “Bacco e Minerva”, svoltosi nel 2015 all’Istituto Agrario di San Michele all’Adige, una delle cattedrali italiane del vino. Promossa dal Ministero dell’Istruzione e, per l’occasione, da Expo 2015, la manifestazione è uno dei luoghi di confronto delle scuole enologiche e degli istituti agrari italiani.

Le bottiglie vengono valutate da una qualificatissima giuria di enologi che, al termine della selezione, decretano i migliori vini prodotti nelle aziende agrarie e nelle cantine annesse agli istituti di istruzione che rappresentano zone dalla forte vocazione e tradizione vitivinicola. A salire sul gradino più alto del podio è stato il Grechetto di Todi dell’annata 2014, quella delle celebrazioni dei 150 anni della fondazione della scuola di agricoltura tuderte, commercializzato con l’etichetta Asylon.

Il prestigioso allora, importante a livello produttivo ma anche didattico e di immagine, ha comportato anche un altro onore: quello dell’organizzazione della successiva edizione del concorso, tenutosi a Todi dal 21 al 23 aprile 2016.

Nell’occasione sono convenuti alla Cittadella Agraria 80 vini in concorso e circa 200 persone tra dirigenti, docenti e studenti in rappresentanza di 40 scuole agrarie italiane. Oltre alla gara per selezionare il miglior vino prodotto, la tre giorni ha visto incontri e confronti utili a fare il punto sulla formazione enologica, contribuendo a promuovere e valorizzare la conoscenza e l’educazione ai vini e alle produzioni tipiche italiane.

Le scuole hanno incrociato i calici per ottenere l’ambito riconoscimento dedicato ai vini, il premio “Bacco”, e quello legato alla valorizzazione dei

prodotti locali, il premio “Minerva”. Gli studenti, inoltre, hanno avuto l’opportunità di testare le loro doti sensoriali, degustando i vini in concorso per selezionare il podio di “Bacco Giovani”. Durante il lavoro delle tre diverse commissioni esaminatrici, le delegazioni ospiti sono state portate in visita a due importanti cantine umbre e alle città di Assisi ed Orvieto.

Tra gli ospiti di rilievo anche Riccardo Cotarella, presidente dell’Assoenologi e dell’Union internationale des Enologues, il direttore tecnico del Ministero dell’Istruzione Ettore Acerra ed il presidente del premio Giuseppe Murolo. Momenti centrali sono stati un convegno nel rinnovato teatro del “Ciuffelli”, fresco di restyling, con relatori Alberto Palliotti e Francesco Montedoro, entrambi docenti dell’Università di Perugia, e la serata di gala organizzata presso il Monastero della Santissima Annunziata.

Il “Fiano di Avellino” DOCG 2015, prodotto dall’Istituto “De Sanctis-D’Agostino”, è risultato il vincitore assoluto della quindicesima edizione. Il riconoscimento della sezione giovani è stato assegnato al “Rosso da uve appassite” prodotto dall’Istituto Baldelli-Cavallotti-Patrizi di Città di Castello.

Il Premio Minerva, per il miglior elaborato sul tema “La voce dei giovani per nutrire il pianeta”, è andato al Professionale per l’agricoltura di Salerno. Otto le categorie nelle quali sono stati catalogati i vini del concorso principale. Al termine dell’esame di centinaia di schede di valutazione sono risultati vincitori per i Bianchi IGT il “Greco di Avellino 2015” dell’Agrario di Avellino, per i Rossi DOC e DOCG il “Cortona Syrah 2013” dell’Agrario di Vegni di Capezzine, per i Rossi IGT il “Su Masu Isola dei Nuraghi 2014” dell’Agrario di Cagliari, per i Rosati il “Tramari 2015” dell’Agrario di Catanzaro, per gli Spumanti il “Bornata 2013” dell’Agrario di Padova e per i Vini Dolci il “Rosso da uve appassite 2009” dell’Agrario di Città di Castello.

Bacco e Minerva, 21-23 aprile 2016

Classifica generale della XV edizione

Categoria A1 – Vini Bianchi DOC e DOCG

- 1) Fiano di Avellino DOCG 2015 – IIS De Sanctis-D’Agostino” di Avellino
- 2) Falanghina DOC Sannio 2014 – IIS Galilei-Vetrone di Benevento
- 3) Friuliano Colli Orientali del Friuli 2015 – IIS D’Aquileia Cividale del Friuli

Categoria A2 – Vini Bianchi IGT

- 1) Greco di Avellino 2015 – IIS De Sanctis-D’Agostino” di Avellino
- 2) Falanghina IGT Beneventano 2014 – Falanghina DOC Sannio 2014 – IIS “Galilei-Vetrone” di Benevento
- 3) Pecorino IGT Histonium 2015 – Istituto “Ridolfi-Zimarino” di Scerni

Categoria B1 – Vini Rossi DOC e DOCG

- 1) Cortona Syrah 2013 – IIS “Vegni” Capezzine Cortona
- 2) Taurasi 2009 – IIS “De Sanctis-D’Agostino” di Avellino
- 3) Montepulciano d’Abruzzo Lucene 2013 – Istituto Ridolfi-Zimarino di Scerni

Categoria B2 – Vini Rossi IGT

- 1) Su Masu – Isola dei Nuraghi 2014 – Istituto “Duca degli Abruzzi” Elmas, Cagliari
- 2) Laces – Pinot Nero 2014 – Istituto “Cerletti” di Conegliano Veneto
- 3) Rosso Veneto 2013 – Istituto “Duca degli Abruzzi” Padova

Categoria C1 e C2 – Rosati DOC e IGT

- 1) Tramari 2015 – Istituto “Vittorio Emanuele II” di Catanzaro
- 2) Rosato 2015 – Istituto “G. Penna” di Asti
- 3) Roseum Isola dei Nuraghi 2015 – Istituto “Duca degli Abruzzi” Elmas, Cagliari

Categoria D – Spumanti

- 1) Bornata 2013 – Istituto “G. Pastori” di Padova
- 2) Stillaurum Lazio 2014 – Istituto “Sereni” di Roma (pari merito)
- 2) Conegliano Valdobbiadene Prosecco – Istituto “G.B. Cerletti” di Conegliano Veneto (pari merito)

Categoria E – Vini Dolci e liquorosi

- 1) Rosso da Uve Appassite 2009 – Istituto “Patrizi-Baldelli-Cavallotti” Città di Castello
- 2) Atafia 2014 – Istituto “Persolino” Faenza (pari merito)
- 2) Ultimo giorno di scuola 2011 – Istituto “Persolino” Faenza (pari merito).



Il logo dell'edizione del premio enologico nazionale Bacco e Minerva tenuto nel 2016 presso l'Istituto Agrario di Todi



I vini e le etichette del Ciuffelli

Marcello Rinaldi

LA “TRADIZIONE ENOLOGICA” NELL’AGRARIO DI TODI¹

La storia dell’Istituto Agrario di Todi, come è noto, ha inizio nella primavera del 1863, attraverso l’avvio di una Colonia Agricola da parte dell’Opera Pia di Maria Santissima della Consolazione.

Dopo la proclamazione del Regno d’Italia si aprì, finalmente, una fase di decisiva modernizzazione del comparto enologico del Paese, in particolare per l’Umbria dove le prassi agronomiche erano davvero arretrate: “Il vino umbro fece il suo ingresso nel Regno d’Italia godendo di scarsa reputazione”².

Considerando esclusivamente la filiera delle trasformazioni agrarie legate alla coltivazione della vite, si deve sottolineare che proprio nell’arco temporale del consolidamento della Regia Scuola, sul piano culturale ed istituzionale nel territorio della Media Valle del Tevere, si verificarono per la vite una serie interminabile di autentiche sciagure nazionali determinate da infestazioni calamitose: dell’oidio, della peronospera e, infine, dalla fillossera che, dopo aver devastato i vigneti francesi, colpì anche quelli italiani, con il massimo di virulenza tra la fine dell’Ottocento e i primi del Novecento³.

Fu quindi l’insieme delle aziende vinicole, ad essere direttamente interessate da un cumulo di novità, a partire da quelle connesse con il processo

¹ Brevi schede, in ordine cronologico, dallo scavo d’archivio nella documentazione dell’Istituto Agrario di Todi.

² M. Vaquero Piñeiro, *Storia regionale della vite e del vino in Italia. Umbria*, Perugia, Volumnia, 2012; cf anche: Id, *La vitivinicoltura in Umbria alla fine dell’Ottocento: le sfide di una lenta modernizzazione*, in *Enologia Italiana del 1800*, Atti del Convegno di Storia della vite e del vino in Italia, Canelli, 18 novembre 2011, Edizioni Dicce, 2016, pp. 123-147. Più in generale: A Cova, *Problemi tecnici ed economici della produzione del vino in Italia tra Ottocento e Novecento*, in *Il vino nell’economia e nella società italiana medievale e moderna*, Firenze, Accademia dei Georgofili, 1988, pp. 319-337.

³ M. Romani, *Storia economica dell’Italia nel secolo XIX*, Bologna, 1982, pp. 154-155 e per quanto concerne particolarmente la fillossera cf S. Zaninelli, *Un tema di storia dell’agricoltura italiana fra Otto e Novecento: la diffusione della fillossera e il rinnovamento della viticoltura*, in *Fatti e idee di storia economica nei secoli XII-XX*. Studi dedicati a Franco Barlandi, Bologna 1976, pp. 861-878.

di industrializzazione e commercializzazione che mise i produttori di fronte al problema dell'innovazione tecnica concernente propriamente macchine, apparecchi e strumenti enologici, ma anche delle nuove concezioni intorno ai processi di vinificazione maturate sulla base delle conoscenze di chimica teorica ed applicata. Naturalmente, anche in questo campo, la "Regia Scuola di Agricoltura" della provincia di Perugia fu chiamata a sperimentare per prima, nella propria azienda-scuola, soluzioni, pratiche e e tecniche nuove.

Al momento dell'istituzione della Colonia Agricola, l'area di Todi veniva ricordata per il territorio caratterizzato da "scoscendimenti" e frane, e dove era praticamente sconosciuto l'allevamento della vite a vigna bassa e di come, invece, veniva praticato su vasta scala il suo allevamento in terreni seminativi, maritandola ad olmo e stucchio; celebre era il vino "grechetto"⁴.

Di seguito alcune schede d'archivio riguardanti le pratiche enologiche che l'Istituto, nel tempo, ha messo in campo, fino al riconoscimento di essere la dodicesima Scuola enologica italiana.

1530 – Vigna dell'Abbazia di Montecristo

Il testamento di Ludovico de' Stefanucci lascia al monastero di Montecristo la sua casa posta nella parrocchia di San Lorenzo, una vigna nelle senate di Todi in vocabolo Montecristo⁵.

1794 – Cantina dell'Abbazia di Montecristo

"La cantina è fatta a volta ed è una stanza grande e longa, nella quale vi sono le botti, fra grandi e piccole, tutte cerchiata di ferro, n° venticinque di tenuta in tutte some duecentottanta in circa, alcune delle quali sono piene di vino, che ascenderà ottanta in circa. Due tine; una di esse cerchiata di ferro, e tenuta some quattordici e l'altra piccola con cerchi di legno. Sedici barili. Otto bigonzi; due vettine di terra cotta con aceto dentro. Due conche, due sgommeri ed un imbottitoio di rame"⁶. Ci si riferisce all'ambiente oggi dedicato a sala teatro/auditorium.

⁴ M. Vaquero-Pineiro, F. Giannini, *L'Umbria nelle "memorie" inedite dell'Inchiesta agraria Jacini (1877-1884)*, Foligno, Editoriale Umbra, 2017, pp. 113 e 135.

⁵ ASCT, Archivio Congregazione di Carità, Monache di Montecristo, *Pergamena n. 7*.

⁶ Archivio Vescovile Todi, *Inventari 1794*, n. 14, c. 601 r.

1862 - Colonia Agricola

Carlo Olivero (primo agronomo e capo opera della Colonia Agricola di Santa Maria della Consolazione): “Era però al momento impegnato in quei giorni nei lavori di cantina e sarebbe, pertanto, potuto arrivare a Todi non prima del novembre del '62⁷. Il primo capo opera del nuovo istituto formativo era quindi ben preparato nelle tecniche di allevamento delle viti e nell'arte del vino.

1872 – Colonia Agricola

Negli inventari della Colonia Agricola per il 1872, redatti dalla Congregazione di Carità di Todi, risulta che presso la Colonia (oggi casa di Risposo Veralli Cortesi) per il locale cantina sono censiti i seguenti beni:

n. 7 botti della capacità complessiva di 39 ettolitri, 4 barili, 11 bigonci, una vettina, vasi di terracotta per uso cantina. Per la “cantina del raspato”: 6 botti della capacità complessiva 76 ettolitri, imbottitore, canestri per la vendemmia, n. 2 tini⁸.

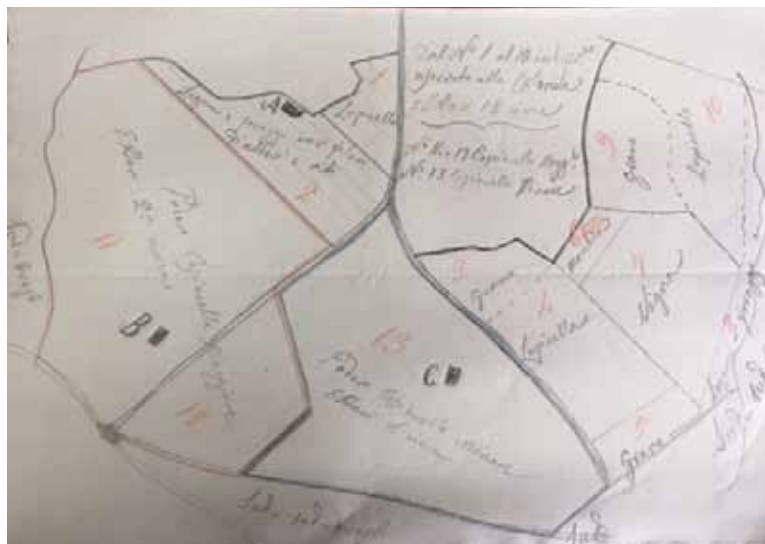
1873 – Colonia Agricola

Costantemente nelle fonti vi è traccia delle cure dedicate alle viti, alle vigne e al vino. Già nel 1873 vi era l'intenzione di ingrandire le vigne e quindi la produzione di uva del podere Cascianella (allora azienda della Scuola), grazie ad una nuova ripartizione particellare⁹ (Fig. 1).

1873 – Colonia Agricola

Per l'insegnamento delle tecniche di potatura, nel 1873, il Direttore si riservava per la conduzione diretta parte dei

Fig. 1_ Riparto terreni podere Cascianella



⁷ ASCT, Congregazione di Carità, Busta 4, 3.1.9.

⁸ Archivio Storico ETAB La Consolazione Todi, c/o IIS Ciuffelli-Einaudi di Todi, Busta 1860-1908, Inventari O.P. e Varie, *Inventario generale degli strumenti agrari, oggetti mobili, grasse e biancheria esistenti nel locale della Colonia Agricola di Todi al 10 ottobre 1872.*

⁹ ASCT, Congregazione di Carità, Busta n. 4, 3.1.9, *Nota al Direttore della Colonia al prof. Alessandro Bianchini, Deputato della Congregazione di Carità, 9 giugno 1873.*

tantissimi filari di viti maritate ad alberi del podere B della Cascianella: “*ciò per istruire i giovani alla coltivazione delle viti a pergola, molto comuni nella zona*”¹⁰. Anche qualche anno più tardi, quando con il cambio di Direttore alla Colonia, si volle anche semplificarne i compiti affittando alcuni appezzamenti della Cascianella, la nuova direzione notava come con la cessione di alcuni terreni: “*l’Istituto sarebbesi privato di viti accavallate a sostegni vivi, e questo ancora avrebbe portato un grave danno, perché è necessario sapersi come si piantano, si allevano, si potano le viti maritate agli alberi, come aceri, olmi, stiucci, essendo estesissimo in questo Paese tale coltura*”¹¹.

1874 – Colonia Agricola

Alla fine del '74, sulla collocazione lavorativa in uscita dei ragazzi comunica che¹²: Campanella Agostino è vignaiolo a Vignanello (VT).

1874 – Colonia Agricola

Il direttore della Colonia, Girolamo Giardini, insieme al fattore della Congregazione di Carità Pietro Marconi, sorprendono un colono confinante a pascolare una trentina di pecore nella vigna della Colonia alla Cascianella¹³.

1874 – Colonia Agricola

Un piano culturale decisamente migliorativo fu attuato dal direttore Giardini qualche anno più tardi, in particolare per la realizzazione razionale delle vigne e del canneto (vedi Fig. 3).

I tre ettari di terreno vennero suddivisi in “*prese o ripiani*” della larghezza di circa m. 10 (con la tecnica della colmata). Si prevedeva l'estensione del canneto, troppo piccolo per tutte le vigne della Colonia, ma soprattutto la realizzazione di quattro “*vigne sperimentali*”, piantate nel 1874, con metodologie di allevamento diverse, proprio per le esercitazioni agrarie dei giovani in campo vitivinicolo. “*Una vigna bassa da allevarsi senza palo (piantata il 30 aprile 1874); una vignetta alla Guyot a palo secco; una vignetta alla Guyot*

¹⁰ Id., Busta 28, 3.4.1, s.c., *Nota* al Direttore della Colonia al Presidente della Congregazione di Carità, 7 luglio 1873.

¹¹ Id., 3.6.20, Giovanni Paganelli, *Relazione del podere vocabolo Cascianella e dell'orto detto dei Cappuccini e di altre terre coltivate dai giovani della Colonia Agricola di Todi, 1877.*

¹² Id., Busta 28, 3.4.1.

¹³ Id., Busta 28, 3.4.1, *Nota del 7 aprile 1874.*

*coi fili di ferro da sostituirsi al palo secco... e filari di viti a spalliera*¹⁴. L'utilizzo dell'appezzamento di terreno intorno all'ex convento dei Cappuccini rende perfettamente l'idea della funzione didattica dei poderi annessi alla Colonia, per cui era necessario far sperimentare tecniche di allevamento diverse agli studenti. Inoltre, il "Guyot" che oggi è probabilmente il più diffuso sistema di allevamento della vite, ideato dal Dott. Jules Guyot verso la metà XIX secolo, solo qualche decennio prima del suo utilizzo dagli studenti della Colonia, certamente tale tecnica fu un'altra modernizzazione introdotta dal nuovo Direttore. Anche perché in tutta la Regione il ricorso alle vigne era marginale, stante l'egemonia assoluta degli alberi vitati e della policoltura¹⁵. La produzione del vino aumentò tanto, che le cantine a disposizione della Colonia, sia all'ex convento, sia al podere Cascianella, non bastavano più e si ipotizzò anche di realizzare una nuova e più capiente cantina in una sala a nord dell'ex convento "dove i frati facevano il bucato"¹⁶.

1875 – Colonia Agricola

Al podere Cascianella si realizzava una "colmata" per sistemare un pezzo di vigna danneggiato da movimenti franosi, e si chiedeva alla Congregazione i fondi necessari per acquistare i pali e canne (il canneto che esisteva all'ex convento dei Cappuccini, allora sede della Colonia, era troppo piccolo) mancanti alle viti del podere. In quel periodo, attraverso "ricolchi", si stavano allevando più di tremila viti per sostituire le piante vecchie nelle vigne¹⁷.

1875 – Colonia Agricola

"L'annata del 1875, per l'uva fu buona, nonostante un forte attacco di crittogame, combattuto con abbondanti "insolfature". *"La vigna del podere che io ho aumentato quest'anno di più di duemila viti, aveva bellissima uva"*, anche se aveva sofferto per la "grandine del 18 luglio". Ciò era dovuto alla messa in

¹⁴ Id., Busta 28, 3.6.1, Girolamo Giardini, *Relazione* 20 giugno del 1875, alla Congregazione di Carità di Todi.

¹⁵ F. Bonelli, *Evoluzione demografica ed ambiente economico nelle Marche e nell'Umbria dell'Ottocento*, Torino, ILTE, 1967, pp. 307-314.

¹⁶ ASCT, Congregazione di Carità, Busta 28, 3.13.11, *Nota* Girolamo Giardini del 12 gennaio 1876.

¹⁷ Id., 3.6.1, *Nota* di Girolamo Giardini al Presidente Congregazione di Carità, 31 dicembre 1875.

pratica di un sistema di potatura diverso da quello usato normalmente dai contadini della zona. Si trattava di un sistema che per le viti maritate agli alberi consentiva una maggiore lunghezza dei tralci, e quindi per la pianta una spinta minore a produrre legno. Infatti, nonostante che *“i contadini mi ha ben tirato contro una quantità di dicerie senza fine; che io ho rovinato le viti, che l’ho fatto perché non era roba mia; che esse si seccheranno tutte”*. Invece, visto che le *“viti patiscono col potare corto”*, l’uva fu abbondante *“che quasi dirsi che alcune (viti) sonosi dimenticate di far foglie per far tutti grappoli”*¹⁸.

1876- Colonia Agricola

Il direttore della Colonia richiede risorse aggiuntive alla Congregazione di Carità per lavori urgenti nelle vigne della Colonia¹⁹.

1876- Colonia Agricola

Coltivazione del Greco nero (oggi Grero)

Per la sistemazione e la sostituzione di piante vecchie o improduttive nei vigneti, in quel periodo, nel terreno intorno all’ex convento dei Cappuccini, era stato realizzato un vivaio di viti *“Egual scasso ho fatto per un vivaio di viti, delle quali metterò parecchie migliaia tra Sangiovese, Greco bianco e nero, da farne barbati”*²⁰; ed un canneto, con uno scasso di più di un metro, dal quale poter ricavare sei o settemila canne per i vigneti della Colonia. Questa nota, oltre ad interessare le attività più strettamente agricole della Colonia, fornisce la prima attestazione scritta che si conosca sulla coltivazione di un vitigno autoctono dell’area tuderte: il Greco Nero. Notizia confermata un anno più tardi quando il nuovo Direttore, descrivendo le colture dentro le mura dell’ex convento, parlava anch’esso di tre piccole vigne *“due a vitigno nero ed una di Sangiovese”*²¹.

¹⁸ Ibidem. Nota di Girolamo Giardini al Presidente della Congregazione di Carità, 11 agosto 1875.

¹⁹ Id., *Delibera 21 gennaio 1876*, e successiva Nota del 31 dicembre 1875.

²⁰ Id., 3.6.1, *Relazione sulla Colonia Agricola* di Girolamo Giardini al Presidente della Congregazione di Carità, 15 aprile 1876.

²¹ Id., Busta 28, 3.6.20, Giovanni Paganelli, *Relazione del podere vocabolo Cascianella e dell’orto detto dei Cappuccini e di altre terre coltivate dai giovani della Colonia Agricola di Todi*, 1877.

1876- Colonia Agricola

Nello stesso anno il direttore, Girolamo Giardini, annotava che tutte le vigne erano state potate dai coloni-studenti e che si era iniziato a anche a vangarle, poi, appena finite di legare si “*incomincerà a mettere i pali*” mancanti (avuti da Montesanto). Per potare le viti sugli alberi, invece, il direttore si era fatto aiutare dai contadini vicini, trovando qualche difficoltà per indurli a potare secondo le sue indicazioni, ma poi “*hanno trovato le viti più floride che altrove*”, tanto che alcuni “*sonosi innamorati della maniera con che io tratto si fatta faccenda*”.

1876- Colonia Agricola

Alla fine del 1876, il nuovo direttore della Colonia Agricola, Giovan Battista Paganelli, nella sua prima relazione a riguardo dell’ipotesi di affittare il podere La Cascianella annotava che privarsi di un consistente vigneto con viti mariatete a sostegni vivi avrebbe portato un grave danno alle esercitazioni degli studenti, dal momento che nel comune tale tipologia di allevamento “era estesissima”²².

1878 – Colonia Agricola

Ancora più rilevante in quegli anni, il potenziamento dello studio e la pratica del settore vitivinicolo; nel 1878 vennero effettuati, infatti, i primi esami di “enologia”, insieme a “agricoltura generale e speciale”²³.

1864-1882 Colonia Agricola

Cantina ex Convento Cappuccini (oggi Veralli Cortesi)

Dalla pianta che segue (Fig. 2) si può vedere nella planimetria, in particolare, l’ubicazione dei locali adibiti alla trasformazione del vino. Al n. 16 la “*cantinella*” per “*pressare le uve su terrestre mattonato*”; al n. 17 la Cantina, un’altra cantinella al n. 18 e un altro locale cantina al n. 23 con “*canale e pozzetto*”. Nel dialetto todino, la “canala o canale” si intendeva una vasca in muratura di forma quadrata o rettangolare, con bordo rialzato rispetto al pavimento di circa 80 cm, usata per la pigiatura dell’uva con i piedi. La base, costruita in pendenza, presentava un foro per permettere il defluire del mo-

²² Ibidem.

²³ Id., Busta 46, 3.10.3, *Tabellone dei voti* del 7 settembre 1878.

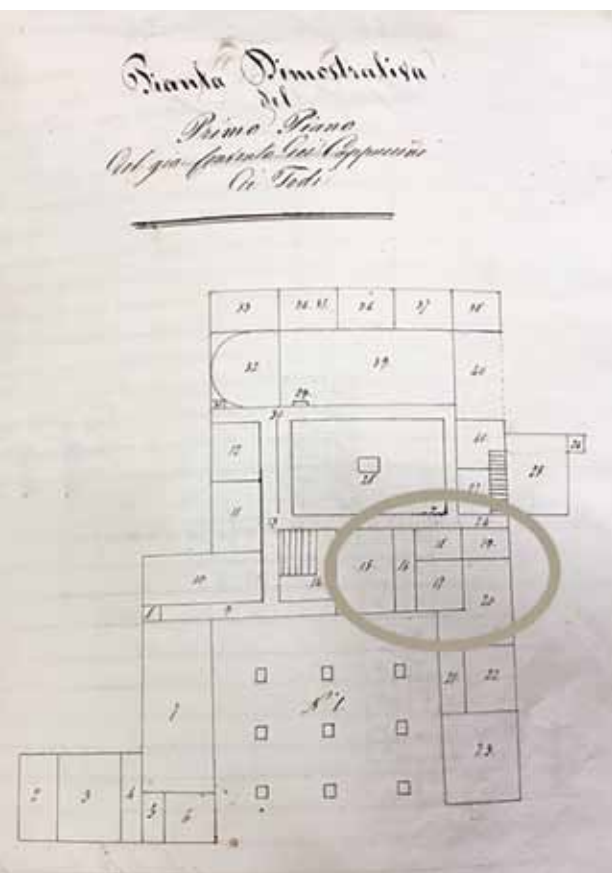


Fig. 2_ Pianta Convento dei Cappuccini, sede della colonia agricola

sto ottenuto dalla pigiatura. Il liquido confluiva nel pozzetto ricavato nel pavimento, all'esterno della vasca ed in prossimità del foro di uscita²⁴. Nella descrizione della planimetria, risultano anche stalle addossate al muro di cinta, cinque pollai, la rimessa degli agrumi, un lavatoio (al numero 20), 2 cisterne per raccogliere l'acqua dei tetti²⁵.

1875 – Colonia Agricola

Un piano culturale decisamente migliorativo fu attuato dal direttore Giardini qualche anno più tardi, in particolare per la realizzazione razionale delle vigne e del canneto (indispensabile come tutore per gli allevamenti a filare). Da annotare tre tipologie diverse di allevamento della vite, evidentemente proprio per scopi didattici²⁶.

1875 – Colonia Agricola

Girolamo Giardini progettò una nuova ripartizione, più razionale, sia poderale che colturale dei terreni del vocabolo Cascianella. In essi anche il potenziamento delle vigne esistenti (Fig. 3).

1878

Il 7 settembre si svolsero esami di profitto presso la Colonia Agricola, tra le varie discipline d'esame anche "enologia"²⁷.

1881 – Scuola di enologia in Umbria, Risposta interpellanza Meniconi al Consiglio Provinciale di Perugia

"Il deputato Faina, non ad altro scopo che per informare il Consiglio, riferì che il prof. Ricca-Rosellini e Pasqui, avendo visitato le sue vigne di Collelungo circa due anni fa, gli chiesero in seguito se in quelle vigne si sarebbe potu-

²⁴ N. Ugoccioni, M. Rinaldi, *Vocabolario del dialetto di Todi e del suo territorio*, Todi, Tipografia Tuderte, 2001, p. 134.

²⁵ ASCT, Congregazione di Carità, Busta 4, 3.1.9, *Cassa Ecclesiastica, Descrizione del fabbricato*.

²⁶ Id., Busta 28, Girolamo Giardini, *Lettera al Presidente della Congregazione di Carità*, 1875.

²⁷ Archivio Storico Comunale di Todi, Congregazione di Carità, Busta 46, 3.10.3.

to istituire la scuola di viticoltura. Egli rispose che per parte sua avrebbe procurato di agevolare l'attuazione di questo progetto, perché ritiene che le vigne debbano dare la principale risorsa all'Umbria. Sa che il Comizio Agrario di Perugia ha fatto pratiche presso il Ministero di agricoltura, industria e commercio per ottenere la sede della scuola nella nostra Provincia, ma che finora non è arrivato ad una conclusione. Però i giornali di ieri pubblicavano un progetto di legge riguardo a questa scuola che il Ministero ha presentato al Parlamento. Egli senza alcun interesse personale, crede che sarebbe bene ottenere la sede della Scuola nell'Umbria"²⁸.



Fig. 3_ Vigne sperimentali della colonia

1882 – Colonia Agricola/Regia Scuola Pratica di Agricoltura

Negli inventari dei beni che dalla Colonia Agricola di Todi vengono trasferiti alla Regia Scuola Pratica di Agricoltura, redatti dalla Congregazione di Carità di Todi, per l'enologia risultano i seguenti beni: n. 14 botti della capacità complessiva di 90 ettolitri, 2 barili, 10 bigonci, vasi di terracotta per uso cantina, vite di ferro per tirar uscioli²⁹.

1883 – Regia Scuola Pratica di Agricoltura: Descrizione delle vigne nelle stime dell'Azienda Agraria della Scuola

(podere Cascianella fino al 1883)

A. Il primo Podere in vocabolo Cascianella di provenienza demaniale:

“D'un solo corpo di terra, è costituito il podere in voc. La Cascianella, ed è distinto nella mappa catastale del Crocefisso, con numeri 443, 444, 445, 446,

²⁸ *Atti del Consiglio Provinciale dell'Umbria*, Perugia, Tipografia Buoncompagni, 1881, in Biblioteca Provincia Perugia, 1/36.

²⁹ Archivio Storico ETAB La Consolazione Todi, c/o IIS Ciuffelli-Einaudi di Todi, Busta 1860-1908, Inventari O.P. Varie, *Inventario dei beni mobili ed immobili consegnati alla regia Scuola Pratica*, 1882, s.c.

447, 448, 449, di qualità seminativo a grano, alberato, vitato, con pioppi, frutti diversi e morigelsi; posto in colle, volto a mezzogiorno ed a ponente... La superficie vitata è di ettari 7,5...”

B. Il secondo podere Vocabolo Cascianella:

“È questo composto d’un solo corpo di terra, ed è distinto nella mappa catastale del Crocefisso, con numeri 469, 470, 471, 473, 472, 474, 518, 1279, 1281. Di qualità seminativo a grano, alberato, vitato, vignato, pascolivo; con querce

e pioppi; posto in colle, volto al meriggio... Dalla superficie di ettari 21, decare 8, are 6, deciare 6 e di estimo catastale di scudi romani 387,30.

... Il terreno occupato dalla vigna è di ettari 1,6...”³⁰ (Fig. 4).

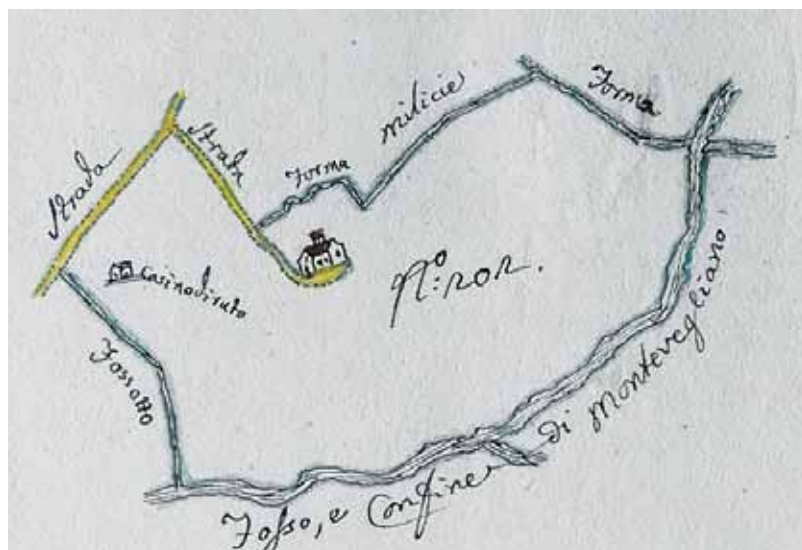


Fig. 4_ Cabreo del podere voc. Cascianella (ASCT, Congregazione di Carità)

(Possessione in vocabolo Montecristo)

Viene questo distinto nella mappa catastale del Crocefisso coi numeri 53 parte A, 55 diviso, 57, 58 diviso, 59, 61, 63, 118 di qualità seminativo a grano, alberato, vitato, olivato, pomato, morazzato, olmato, pascolivo, boschivo, con cipressi, abeti e querce a capitozza, posto in colle, cinto parte da siepe viva di spina...

(Podere in vocabolo Spedale Vecchio)

D’un solo, ma alquanto vasto corpo di terreno, è costituito il podere in voc. Spedale Vecchio, ed è distinto nella mappa catastale di San Giorgio, con numeri 95, 96, 97, 98, 99, 100, 104, 106, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 220, 225, 670, di qualità seminativo a grano, alberato, vitato adulto e vitato cadente, olivato, pascolivo, boschivo, in parte lamoso.

³⁰ ASCT, Congregazione di Carità, Segreteria, Divisione 2, Titolo 2, Fascicolo 5, Esercizio 1870, Perizia del 17 dicembre 1878

(*Altra possessione in vocabolo Montecristo*)Viene questo distinto nella mappa catastale del Crocefisso coi numeri 53 parte A, 55 diviso, 57, 58 diviso, 59, 61, 63, 118 di qualità seminativo a grano, alberato, vitato, olivato, pomato, morazzato, olmato, pascolivo, boschivo, con cipressi, abeti e querce a capitozza, posto in colle, cinto parte da siepe viva di spina...”³¹.

1883 – Regia Scuola Pratica di Agricoltura: Trasformazione della vecchia cantina dell’Abbazia in stalla

Un capitolato separato, rispetto alle trasformazioni da effettuarsi per l’insediamento della nuova Scuola, fu utilizzato per la trasformazione della cantina di Montecristo in stalla per 18 capi e relativa concimaia³².

1884 – Le botti di Montecristo

“Esistendo nella cantina di Montecristo, oggi locale della Regia Scuola Pratica di Agricoltura, di spettanza di questa Opera Pia una quantità di botti che costituiscono un capitale abbastanza rilevante. Cessata la necessità di queste botti, poiché molte terre sono state date in affitto. Considerati i prezzi rilevati dal perito Antonio Stella, si delibera di procedere alla vendita di dette botti mediante unico incanto il 30 agosto 1884. Ciò per rendere libero il locale per la Regia Scuola”³³.

1885 – Regia Scuola Pratica di Agricoltura

Nell’ambito dell’insediamento della nuova Scuola agraria, presso il complesso di Montecristo, in luogo della grande cantina dell’ex abbazia (attuale auditorium) venne realizzata la stalla per i buoi e le vacchine³⁴. Il progetto era dell’ingegnere comunale Egidio Salvi.

³¹ Ibidem. Perizie di stima del perito Alcibiade Casei.

³² Ibidem, s.c., *Deconto (sconto) dei lavori eseguiti per l’adattamento del fabbricato di Montecristo*, 1883; Id. Busta 56, *Capitolato d’appalto per lo adattamento della cantina di Montecristo a stallone e costruzione della concimaia*.

³³ Id., *Delibere*, 7 agosto 1884, vol. XIII.

³⁴ Id, Busta Carte sciolte. Anche: delibera di riadattamento e della costruzione di una nuova concimaia in Archivio Storico IIS Ciuffelli-Einaudi, Fondo Presidenza, Consiglio Amministrazione Regia Scuola Pratica di Agricoltura, Busta n. 2, *Delibere 1 maggio 1885; 2 febbraio 1885 e 5 luglio 1885*,s.c.

1885 – Regia Scuola Pratica di Agricoltura: la cantina della fine Ottocento e prima metà del Novecento

Sono in via di costruzione una nuova cantina e tinaia nel complesso di Montecristo³⁵.

1886 – Campagna contro la Peronospera

L'amministrazione Forestale del Regno d'Italia, del Distretto di Orvieto, il 10 giugno 1886 invia lettera circolare sulla comparsa della peronospera della vite nelle nostre campagne (iniziata nel 1881) e i mezzi per combatterla³⁶.

1891 - Regia Scuola Pratica di Agricoltura

Per assicurare le migliore cure alla vigna il direttore Edda Bellucci fece costruire una casa per il “vignarolo” con una spesa di lire mille³⁷. Contemporaneamente, si piantarono anche viti maritate “all’acero o schiucci nell’argine a valle di alcuni canali pianeggianti di scolo; due piccoli vivai di frutti e aceri, nonché molte piante da frutto innestate con la spesa complessiva di lire 189,95”.

1897 – Regia Scuola Pratica di Agricoltura

Il Consiglio di Amministrazione della Scuola delibera di sistemare convenientemente i locali della cantina, secondo il progetto del Direttore ed anche di progettare un nuovo oleificio³⁸. L'urgenza della cantina viene ribadita anche da due Consigli di Amministrazione del 1900³⁹.

1898 - Regia Scuola Pratica di Agricoltura

Eugenio Farina, nipote di Zefferino Farina, chiede al Preside della Scuola di Todi: “A completare la raccolta ampelografica regionale sul campo sperimentale in questo Istituto (Istituto Agrario Sperimentale di Perugia), man-

³⁵ La Direzione, *Regia Scuola Pratica di Agricoltura di Todi*, in *L'Umbria Agricola*, Perugia, 15 agosto 1885, nn. 14 e 15, p. 113.

³⁶ ASCT, Carteggio Amministrativo, 1886, B. 143, Tit XV.

³⁷ Archivio Storico Ciuffelli-Einaudi, Fondo Presidenza, Consiglio Amministrazione Regia Scuola Pratica di Agricoltura, Busta n. 2, *Delibere* 23 maggio e 14 giugno 1891; cf anche G. Orsini, *Cento anni di istruzione agraria a Todi*, Città di Castello, istituto professionale di Stato, 1964, p. 98.

³⁸ Id., *Delibere 12, febbraio 1897 e 29 maggio 1897* (viene ricordata anche l'apposita perizia di Agostino Lami).

³⁹ Id., *Delibere 5 maggio 1900 e 10 settembre 1900*.

cherebbero i vitigni indicati nel foglio qui unito. Sarò grato alla SV se potrà fornirmi, il più presto possibile, da 6 a 10 talee o barbatelle di ognuno delle indicate varietà: Uva Bianche: Bacarello, battacchio, Cascarello, Martone, Durapecchio, Greco bianco, Mastaiola bianca, Montonico, Arpeggio, Perusino, Procanico, Spoletino, Uva delle vecchie, Uva grassa, Uva propria, Verdetto, Verdone, Verzicchio. Uva nere: Carbacchione, Galloppa, Greco nero, Mastaiola nera, Sagrantino, Vernaccia nera”⁴⁰.

1902 - Regia Scuola Pratica di Agricoltura

In una lettera della Scuola al Ministero dell’Istruzione si legge: “Finalmente è giusto desiderare che per la crescente produzione della vigna e per offrire agli agricoltori locali un esempio imitabile di tinaia e di cantina siano presto ed a nuovo razionalmente costruiti locali per questo uso. Come è già stato stabilito per desiderio comune dell’Amministrazione della Scuola della Congregazione di Carità; ma questo desiderio all’affermazione che la Scuola manca assolutamente di cantina e di tinaia, che effettivamente ed in modeste dimensioni vi sono, corre enorme differenza. Stando i fatti come io li ho esposti, confido che il superiore Ministero, giustamente interpretando queste mie contro osservazioni, vorrà benignamente accogliere e ritenere che nulla sarà tralasciato per soddisfare quanto prima sarà possibile ai desiderati espressi sulle condizioni di questa Scuola, la quale specialmente in questi due ultimi anni ha raggiunto un incremento e sviluppo indiscutibilmente soddisfacente”⁴¹.

1902/1903 - Viticoltura tuderte, Il sistema delle pergole, in Gazzetta Agricola Tuderte

Con cinque articoli, quasi un piccolo trattato agronomico, tra il 1902 e 1903 a firma de “L’Agricolo della Gazzetta” – probabile pseudonimo del direttore del giornale Edda Bellucci (giornale edito dalla Regia Scuola Pratica di Agricoltura) – sono descritte le tecniche adottate nel territorio todino, a cavallo tra Otto e Novecento, per la coltivazione delle viti maritate anche alla luce delle innovazioni agronomiche portate dalla “saggia agricoltura”.

⁴⁰ Archivio Università di Perugia, *Lettera di Eugenio Farina al direttore della Regia Scuola Pratica di Agricoltura di Todi*, Perugia 15 aprile 1898, s.c.

⁴¹ Archivio Storico Ciuffelli-Einaudi, Fondo Presidenza, Busta n.2, *Lettera al Ministero Istruzione*, 16 gennaio 1902.

Tra gli usi dei contadini nel maritare le viti a pioppi, olmi e aceri campestri (stiucci) quelli per la realizzazione di *treccie* (tralci che seguivano la direzione della biforcazione dei rami) sorrette anche palature, e le *tirelle* (tralci su fili di ferro che univano i tralci da un albero all'altro).

“L'Agricolo” sottolineava anche l'importanza per l'alimentazione estiva del bestiame l'utilizzo delle fronde degli alberi a sostegno delle viti, quasi fossero una sorta di “prato pensile” come le aveva chiamate Cosimo Ridolfi nei suoi trattati alla metà dell'Ottocento⁴². Su questo tema, in un quadro statistico del 1856, il perito agrimensore Leandro Astancolle calcolava in 80 anni la durata vegetativa delle viti maritate: 17 anni necessari per completare il sistema di allevamento; 13 anni per la fase giovanile; 30 anni per la fase adulta; 10 anni per la vecchia dell'impianto; 10 anni per il decadimento⁴³.

1903 - Il Direttore Edda Bellucci un anno alla Scuola Enologica di Conegliano Veneto

Il direttore della Regia Scuola Pratica di Agricoltura di Todi, il prof. Edda Bellucci, intende partecipare al concorso di “funzionario agrario”, indetto dal Ministero della Guerra. All'istanza di candidatura allega un breve curriculum, dove tra l'altro dichiara di aver svolto: “certificati di analisi di vini, fatte durante l'anno di assistenza alla cattedra di chimica nella Scuola di Enologia e Viticoltura di Conegliano”⁴⁴. Non è un caso che sarà proprio Edda Bellucci a realizzare la prima cantina presso la regia Scuola di Todi.

1903/1905 - Regia Scuola Pratica di Agricoltura: nuova Cantina Montecristo

Nel 1903 il direttore Edda Bellucci “ottenne l'approvazione per la costruzione della nuova cantina e tinaia con la spesa prevista di lire 5.000, che venne costruita ove erano tenuti i tori e lo stallone, già soppressi per moralità”⁴⁵.

⁴² *Vite maritata* in *Gazzetta Agricola Tuderte*, Anno III, n. 2, 1902, p. 3; Anno III, n. 3-4, 1902, p.5; Anno III, n. 8, 1902, p. 4; Anno IV, n. 5, 1903, pp. 51-52; Anno IV, n. 6, 1903, pp. 63-64.

⁴³ Archivio Storico Comunale Todi, Leandro Astancolle, *Album Topografico*, Todi 1856, s.c.

⁴⁴ Archivio Istituto Ciuffelli-Einaudi, Fondo Presidenza, Busta n. 2 Eventi, celebrazione centenario 1964, Fascicolo Presidi, *Nota Edda Bellucci*, 1903. Ritroviamo Bellucci anche come membro della Commissione Provinciale di Viteicoltura ed Enologia di Perugia, presieduta da Eugenio Faina.

⁴⁵ G. Orsini, *Cento anni di istruzione agraria a Todi*, Città di Castello, Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato, 1964, p. 102.

Il corpo di fabbrica è lo stesso in cui è stata realizzata l'attuale cantina.

Il direttore fu componente della Commissione Provinciale Viticola dove apportò il proprio contributo alla soluzione dei nuovi problemi conseguenti alla comparsa della fillossera e della peronospera della vite⁴⁶.

La Cantina-tinaia "modello" fu completata nel 1905, come risulta da una relazione dell'allora Direttore Bellucci⁴⁷ (Figg. 5-6).

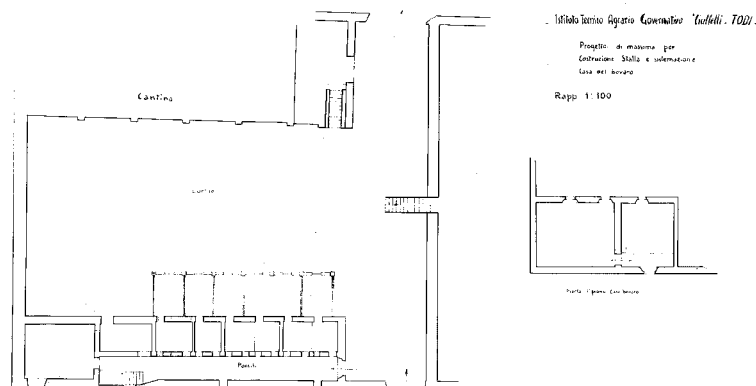


Fig. 5-6_ La nuova cantina di Montecristo, 1905

1930 - Regia Scuola Agraria Media

Nel 1930 il direttore Carlo Odifredi presentò al Consiglio di amministrazione della Scuola un programma di lavori per un riordino complessivo dell'istituzione scolastica e la relativa azienda agraria. Tra l'altro prevedeva di realizzare un vivaio di viti e di piantare un vigneto specializzato nelle vicinanze dell'edificio scolastico⁴⁸.

1933/1935 - Regio Istituto Tecnico Agrario

Durante la presidenza del prof. Carlo Odifredi 1933-1935 si provvide alla sistemazione del podere "La gobba" mediante piantagioni in traverso di filari di viti maritate all'acero⁴⁹.

1936 - Regio Istituto Tecnico Agrario

In una relazione al Ministero si dichiara che l'azienda agraria è ben fornita di macchine, attrezzi, macchinari vari "per le industrie enologica e casearia... Ricorrendo per la vinificazione all'acquisto di uve da privati per adeguare la materia prima alle possibilità di lavorazione di cui l'azienda dispone"⁵⁰.

⁴⁶ Archivio Storico Ciuffelli-Einaudi, Fondo Presidenza, Consiglio Amministrazione regia Scuola Pratica di Agricoltura, Busta n. 2, *Delibere* del 19 gennaio 1899 e 3 settembre 1903.

⁴⁷ Id., E. Bellucci, Busta n. 2, *Relazione sulla Scuola agli onorevoli signori componenti la Deputazione Provinciale di Perugia*, Todi 1905.

⁴⁸ G. Orsini, *Cento anni...* Cit., p. 145.

⁴⁹ Id. p. 173.

⁵⁰ Archivio Storico Ciuffelli-Einaudi, Fondo Presidenza, Busta n. 4, *Relazione finale sull'andamento didattico disciplinare dell'Istituto nell'anno scolastico 1936-1937*.

Anni '50, fine – Istituto Tecnico Agrario Statale Ciuffelli: La cantina della seconda metà del Novecento

Preventivo, completo di elaborati grafici della cantina e tinaia realizzate a Montecristo in quel periodo. L'ammontare complessivo, compresi i lavori di adattamento del fabbricato ammontava a 60 milioni di lire.

Seguono gli elaborati grafici della cantina che è stata in funzione, con alterne vicende, fino alla realizzazione attuale del 2013 (Figg. 7-11).

1982 – Istituto Tecnico Agrario Statale Ciuffelli

In una relazione sull'azienda agraria dell'Istituto, si descrive il vigneto (vocabolo Montependente) di ha 2,32,30, vecchio di una trentina d'anni e in condizioni vegetative di scarsa vigoria, con viti innestate su 420 A o Kober 5BB, con allevamento a cordone speronato, varietà: Moscato di Canelli, Grechetto, Italia, Aleatico, Malvasia, Merlot, Trebbiano, Sangiovese, Canaiolo, Montepulciano. Un ulteriore vigneto nel podere Bodoglie/Pian di Porto di ha 1,70,00, varietà: Grechetto, Malvasia, Garganega, Trebbiano. Inoltre, vitigni da tavola allevati a tendone: Cardinal, Chasselas doré, Delizia di vaprio, Pansé precoce, Maria Pirovano, Luglienga, Italia, Regina, Zibibbo, Moscato di Terracina. Risulta anche un'attività di cantina di 150 ettolitri in box di acciaio e 250 in botti di legno. Impianto di imbottigliamento e spumantizzazione obsoleti. Produzione: Grechetto di Todi, Passito di Todi, Rosso di Todi, Merlot di Todi. Venduti sfusi ed imbottigliati⁵¹.

2006/7 – IIS Augusto Ciuffelli

L'istituto ha promosso un progetto di microvinificazione per la produzione di vino passito (Grechetto sel. G5). Progetto del prof. Paolo Tardioli con il coordinamento e supervisione del noto enologo Riccardo Cotarella e la collaborazione dei proff. Fiorinto Cuppone, Maria Letizia Raffaelli, Giampiero Scassini. Tutto ciò, riallacciandosi ad altra sperimentazione negli anni del secondo dopoguerra, quando l'Istituto, con la supervisione del prof. Venanzo Iaiani, produsse vino da dessert a partire da varietà di uva provenienti fuori regione, come il Moscato d'Asti⁵².

⁵¹ Id., *L'azienda agraria dell'Istituto*, Paper a cura del Centro stampa dell'Istituto Agrario, Responsabile il Preside Prof. Guido Gagliardini, Todi 1982.

⁵² Id., *Progetto di microvinificazione produzione di vino passito*, Responsabile del progetto prof. Paolo Tardioli, supervisore Prof. Riccardo Cotarella, Paper, Todi 2007.

ISTITUTO TECNICO AGRARIO

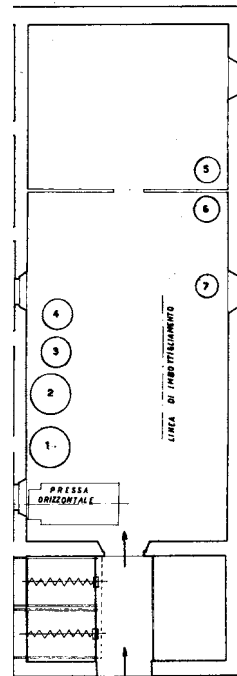
TODI

CANTINA
E TINAIA.

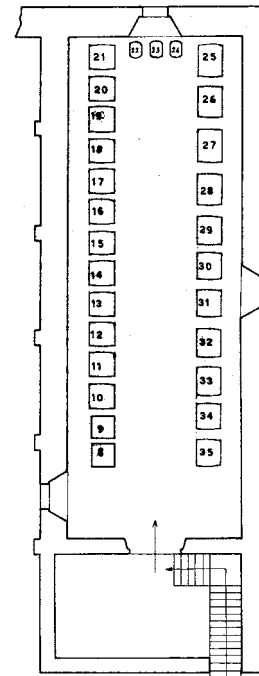
SCALA 1:100

GLI INGOMBRI DEI CONTENITORI E DELLE MACCHINE

NON SONO IN SCALA.



TINAIA



CANTINA

LEGENDA

CAPACITA' DEI CONTENITORI

FISSI E MOBILI:

N.	ETTOLITRI	
N. 1	5,000	
N. 2	50,00	
N. 3	25,00	
N. 4	25,00	
N. 5	10,00	
N. 6	10,00	
N. 7	10,00	
N. 8	10,00	
N. 9	10,00	
N. 10	4,25	
N. 11	6,00	
N. 12	7,80	
N. 13	8,40	
N. 14	12,00	
N. 15	10,00	
N. 16	10,00	
N. 17	12,90	
N. 18	7,90	
N. 19	8,40	
N. 20	10,10	
N. 21	12,05	
N. 22	2,85	
N. 23	2,85	
N. 24	2,85	
N. 25	17,60	
N. 26	13,00	
N. 27	10,00	
N. 28	8,00	
N. 29	10,20	
N. 30	9,70	
N. 31	9,95	
N. 32	10,00	
N. 33	10,30	
N. 34	9,20	
N. 35	6,00	

SEZIONE LONGITUDINALE

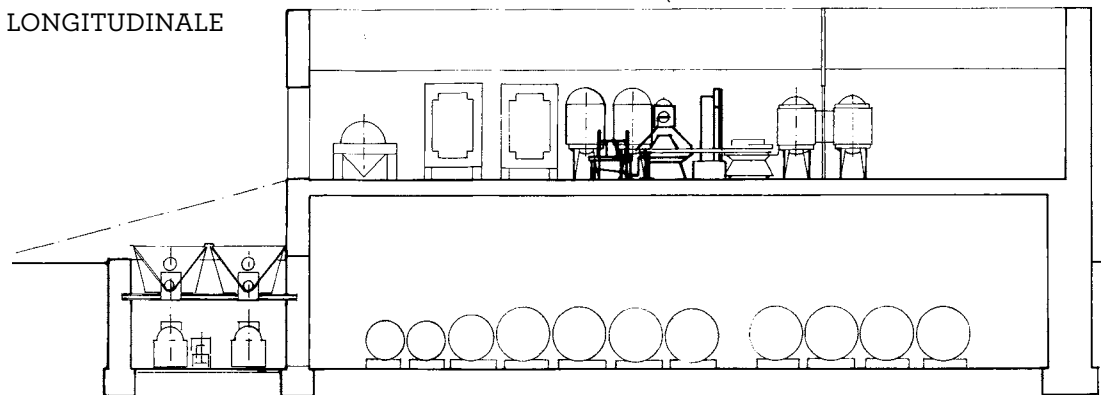


Fig. 7-8-9-10-11_ Elaborati grafici della cantina e tinaia realizzate a Montecristo nel 1950

Coltivazione delle viti alla Regia Scuola Media di Agricoltura, 1930 circa





Coltivazione della vite nel territorio tuderte, 1940 circa



Mostra dei prodotti del Regio Istituto Agrario di Todi, 1939



Impianto, coltivazione e potatura delle viti ad opera degli studenti, 1930 circa



Vangatura di vigneti impiantati



Potatura delle viti da parte degli studenti



Vigneto dell'Istituto Agrario a Montependente



Filari di viti dell'Istituto Agrario in loc. Montecristo



Uva Salamanna in uno dei vecchi casali dell'Istituto Agrario



Cantina dell'Istituto Agrario, esercitazione di travaso, anno 1953



Veduta panoramica dell'Valle del Tevere sotto l'Istituto Agrario: si nota la diffusione delle piantate.



Todi Presentato a Roma il progetto "Asylon" realizzato dalla Caritas con il sostegno di Libera e delle Nazioni Unite

Un bicchiere di solidarietà per i rifugiati

Il Grechetto prodotto all'istituto agrario finanzierà i corsi di formazione

di ISABELLA ZAFFARAMI

TODI - All'agraria il Grechetto doc "paga" la scuola ai giovani rifugiati. Si tratta del progetto "Asylon", elaborato e messo in atto dalla Caritas Umbria e dall'istituto agrario di Todi.

L'iniziativa ha ottenuto il patrocinio dell'Alto Patronato delle Nazioni Unite per i Rifugiati e il sostegno di Libera, associazioni di nomi e numeri contro le mafie, ed è stato presentato ieri mattina a Roma. Il progetto si propone di attivare percorsi formativi per i rifugiati, anche minorenni, durante il loro periodo di permanenza al Centro di accoglienza Caritas di Todi, attivo dal 2001. I percorsi formativi saranno realizzati dall'istituto agrario tuderte e potranno essere sia corsi di qualificazione professionale, sia percorsi di studio quinquennali per l'ottenimento del diploma, anche in regime di convitto per tutto il periodo scolastico. Ogni anno verrà, quindi, prodotto e commercializzato dall'azienda agricola annessa all'istituto agrario un vino bianco, Grechetto Todi doc, chiamato appunto "Asylon", e i proventi della vendita verranno interamente destinati al finanziamento dei percorsi formativi dei rifugiati.

Ieri mattina a illustrare il progetto alla conferenza stampa a Roma, alla libreria Fandango, sono stati don Luigi Ciotti, fondatore di Libera, Laura Boldrini dell'Unhcr e Marcello Rinaldi della Caritas Umbria. "Nel corso dei prossimi mesi - ha spiegato

Rinaldi che, oltre che delegato regionale della Caritas Umbria è anche dirigente scolastico dell'istituto agrario - verranno commercializzate 10mila bottiglie di Bracchetto di Todi Asylon a 10 euro l'una: 2,50 euro saranno uti-

lizzati per coprire le spese, il rimanente servirà invece a sostenere percorsi di formazione per rifugiati all'interno della Città della agraria. Si partirà a gennaio 2012 coinvolgendo un primo gruppo di nove richiedenti asilo

in un corso per la manutenzione del verde". Per il futuro si spera anche di riuscire ad attivare un progetto di ospitalità per minori stranieri nel convitto della scuola per consentire loro di prendere il diploma. La Caritas cittadina

dal 2001 ad oggi ha accolto, presso i locali dell'istituto Crispolti, più di cento rifugiati e la gran parte di questi sono riusciti a integrarsi nella comunità cittadina o in città limitrofe. Questi ragazzi, tutti uomini in quanto la Caritas di Todi non ha la possibilità di accogliere anche donne rifugiate, hanno trovato un lavoro, hanno una casa e in alcuni casi anche una famiglia. Si tratta soprattutto di africani. In particolare, nei primi anni sono arrivati soprattutto uomini dal corno d'Africa, in particolare da Eritrea e Somalia, dal Darfur e dall'Africa sub sahariana, dalla Guinea e dal Togo. Negli ultimi mesi, inoltre, in seguito ai frequenti sbarchi di immigrati dal Nord Africa, anche Todi ha fatto la sua parte, dando ospitalità a un certo numero di stranieri. In queste settimane, quindi, il numero dei presenti negli ambienti di via Santa Prassede è significativamente aumentato, quasi raddoppiato rispetto al normale. Si è arrivati, infatti, a quasi trenta ospiti. Si tratta in gran parte di persone provenienti dal Nord Africa, soprattutto tunisini.



>> Tanti i rifugiati accolti dalla Caritas di Todi in questi anni

In un'assemblea al "Ciuffelli" presentato il nuovo "strumento" didattico. La presidente Marini e il sindaco danno l'assenso

Il progetto della nuova cantina prende forma

► TODI

Ancora ha ribalta l'istituto tecnico agrario "Ciuffelli" di Todi che si sta distinguendo per iniziative di interesse nazionale ed internazionale. Oggi a Bruxelles si parlerà del progetto "Asylon". Intanto ieri alla presenza di una folta platea di esperti ed operatori del settore vitivinicolo regionale si è svolta, presso l'aula magna del "Ciuffelli", la presentazione delle linee progettuali della nuova cantina sperimentale didattica della scuola agraria tuderte. L'azienda agraria annessa alla prestigiosa istituzione d'istruzione cittadina è infatti impegnata nella

redazione di un piano di ristrutturazione e riqualificazione funzionale dell'antica cantina dell'ex convento di Montecristo, con l'obiettivo di realizzare una struttura che possa essere al servizio delle aziende della filiera della regione e di supporto alla nuova articolazione dell'indirizzo di studio in viticoltura che prenderà il via dal prossimo anno. All'iniziativa hanno preso parte la presidente della Regione Marini, il sindaco di Todi Ruggiano, il commissario dell'Apt Umbria Cimicchi, il consigliere regionale Buconi, i dirigenti dell'assessorato provinciale all'edilizia scolastica, i presi-



L'assemblea Grande la partecipazione

denti di Etab e Veralli Cortesi, funzionari dell'assessorato regionale all'agricoltura, docenti dell'Università di Perugia, rappresentanti delle associazioni di categoria Cia, Coldiretti e Confagricoltura, oltre ad una settantina di imprenditori e professionisti. Rinaldi ha illustrato il progetto nelle sue varie sfaccettature produttive, tecniche e culturali. Numerosi ed articolati i contributi che sono seguiti. La fase partecipativa si è conclusa con gli interventi di Ruggiano e della Marini che hanno assicurato il pieno sostegno al progetto.

▲ A.S.

Todi, il Ciuffelli insegna come si fa il vino

di LUIGI FOGLIETTI

TODI - L'Istituto Augusto Ciuffelli di Todi, una tra le scuole agrarie più antiche e prestigiose d'Italia, ha presentato le linee progettuali della nuova cantina sperimentale didattica.

Il Ciuffelli è impegnato nella redazione di un piano di ristrutturazione e riqualificazione dell'antica cantina di quello che fu il convento di Montecristo, oggi sede della scuola, con l'obiettivo di realizzare una struttura che possa essere al servizio delle aziende della filiera vitivinicola del territorio regionale e di supporto alla nuova articolazione dell'indirizzo di studio in viticoltura che prenderà il via dal prossimo anno scolastico.

Ed è la storia che attribuisce all'istituto il titolo per divenire maestra e guida nell'importante settore dell'agricoltura regionale. «Nel nostro ricco archivio abbiamo trovato notizie storiche del tutto inedite legate al rapporto tra vino e scuola agraria - annuncia Marcello Rinaldi, il dirigente scolastico del Ciuffelli - la

L'antica scuola agraria impegnata in un progetto di ristrutturazione della cantina

prima cosa che risalta è la testimonianza scritta che c'erano viti del famoso Greco Nero, un vitigno oggi poco o nulla diffuso; la seconda che nel 1930 e anni successivi la scuola produceva addirittura anche un vermouth».

«Se vogliamo parlare di tradizione - aggiunge infatti Gilberto Santucci, un tecnico portavoce della scuola - dobbiamo tenere presente che nel 1889 a Perugia si tenne la prima mostra della Provincia dell'Umbria sui vini da pasto. Per l'occasione i partecipanti dovevano mandare una scheda illustrando come producevano il vino».

È la prima testimonianza significativa della produzione da parte della scuola agraria, che prese parte alla manifestazione con una relazione del direttore dell'epoca, Edda Bellucci, sulla viticoltura umbra incentrata in particolare sulle malattie dei vigneti. La scuola aveva in quegli anni un'azienda di soli 31 ettari e delle superfici coltivate a viti limitate, ma si stava già lavorando per l'impianto di un nuovo vigneto specializzato. Allora la produzione era limitata al nero da pasto, 15 ettolitri, proveniente da un campo sperimentale dove erano presenti vitigni di Sangiovese, Cannaiolo, Greco Nero e diverse varietà di uve bianche non meglio identificate.

Questa in qualche modo la prima testimonianza della sperimentazione tecnico-scientifica da parte della scuola nel settore del vino, nella sottolineatura che l'azienda che partecipò alla mostra e che produceva di più era la Cantina di Casalina con 2500 ettolitri di bianco.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il vino della solidarietà sbarca a Bruxelles

Il Grechetto prodotto dall'associazione Asylon e dall'istituto Ciuffelli sfila a Sommelitaly

di **LUIGI FOGLIETTI**

TODI - Asylon, il vino grechetto prodotto dall'Istituto Agrario di Todi, il cui ricavato dalle vendite va a finanziare un progetto finalizzato al sostegno dei rifugiati politici, varca le frontiere e ottiene un grande successo in quel di Bruxelles.

Con il nome Asylon, il Grechetto di Todi, un vino Doc prodotto con un antichissimo vitigno noto già a Plinio il Vecchio, ha sfilato da protagonista nella capitale dell'Unione Europea aprendo il Sommelitaly, evento dedicato ai vini dell'Umbria svoltosi appunto a Bruxelles, alla Sala Tintoretto.

La degustazione, guidata dai sommelier umbri Tamara Diomede e Carlo Pagliacci, è

stata preceduta proprio dalla presentazione del vino Asylon proveniente dai vigneti dell'azienda dell'Istituto Agrario Augusto Ciuffelli di Todi e legato all'omonimo progetto a favore dei rifugiati e richiedenti asilo promosso dal Ciuffelli in collaborazione con Caritas Umbria, Alto Patronato Onu per i Rifugiati e Libera, l'associazione di nomi e numeri contro le mafie.

«I partecipanti - riferisce una nota - hanno manifestato grande interesse per l'originalità del progetto etico-solidale ed unanime apprezzamento per la qualità del prodotto, permettendo di avviare importanti contatti con alcuni importatori di vino italiano interessati alla possibile commercializ-

zazione di un rilevante quantitativo di bottiglie all'estero».

Ma non solo grechetto di Todi, perché l'appuntamento

organizzato dall'associazione Sommelitaly, il cui presidente Massimo Serpieri ha condotto la serata, e dalla «famiglia» degli umbri a Bruxelles, è proseguita con la degusta-

zione di altri vini umbri: per i bianchi è stato dato spazio a quelli dell'azienda agricola Barberani, situata a pochi chi-

lometri dalla rupe di Orvieto, sulle colline prospicienti il lago di Corbara lungo il fiume Tevere.

E' stata proposta l'interpretazione più moderna e innovativa della tradizione dell'Orvieto Classico, uno dei vini italiani più famosi nel mondo, con etichette frutto di un'accurata selezione qualitativa dei vigneti che esprimono al meglio tutte le potenzialità di una zona di produzione altamente specializzata, con un scelta che ha prediletto il Castagnolo 2010, villa Monticelli 2008 e Calcaia 2006.

Per i vini rossi la scelta è caduta sul Corniolo 2008, sul Rubesco 2005 e su Le Mure Saracene 2005.



Il vino di Asylon

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TODI PRENDE IL VIA UN SIGNIFICATIVO PIANO DI RISTRUTTURAZIONE. PREVISTO L'INTERVENTO DI ESPERTI DEL SETTORE

La cantina didattica sarà presto realizzata nella «Cittadella agraria»

— TODI —

UNA NUOVA cantina didattica, al servizio delle aziende della filiera viti-vinicola regionale. E' quanto si appresta a realizzare la «cittadella agraria» di viale Montecristo: l'Istituto, guidato dal dirigente scolastico Marcello Rinaldi, è impegnato nell'avvio di un significativo piano di ristrutturazione e riqualificazione della vecchia cantina, ospitata in uno degli ambienti a volte dell'ex monastero. Un progetto che ha

l'avallo di operatori ed esperti del settore viti-vinicolo regionale e l'obiettivo di sostenere e qualificare il nuovo corso di «viticoltura ed enologia» nell'ambito della filiera «Agraria, agroalimentare e agroindustria» che sarà attivato a partire dal prossimo anno scolastico. La nuova cantina, che comporterà un investimento di circa mezzo milione di euro e vedrà il coinvolgimento di più soggetti istituzionali ed imprenditoriali, sarà sperimentale e non di produzione, con una serie di linee di micro vinificazione

— in piccole quantità — finalizzate ad effettuare prove per esaltare le tipicità delle produzioni locali. Da qui la collaborazione con le aziende viti-vinicole del territorio. Del resto la più antica scuola d'agricoltura vanta un'importante tradizione anche in questo settore, con significative testimonianze già nella seconda metà dell'Ottocento, date dalla presenza di vigneti sperimentali ed esperienze scientifiche di rilievo. Precede a gonfie vele, intanto, anche il vino «Asylon», prodotto dai vigneti

dell'azienda annessa all'istituto, i cui proventi sono destinati a finanziare corsi di formazione per i rifugiati e richiedenti asilo ospiti della locale Caritas, diretta sempre da Rinaldi. Il grechetto ha partecipato al Sommelitaly di Bruxelles, nell'ambito di un evento dedicato ai vini umbri, ed ha registrato unanimi consensi per la qualità del prodotto e per l'originalità del progetto etico-solidale che lo sostiene. Probabile anche la commercializzazione di un rilevante quantitativo di bottiglie all'estero.

Susi Felceti

Il Grechetto dei rifugiati politici fa grande tutta l'Umbria

di LUIGI FOGLIETTI

TODI - Anche grazie ad Asylon, il vino Grechetto punta di diamante di un progetto etico-solidale a sostegno dei richiedenti asilo, che vede protagonisti l'Istituto Agrario tuderte, l'Alto Commissariato Onu per i Rifugiati, la Caritas Umbria e Libera, l'associazione contro le mafie, Todi farà la parte del leone

tra le cinquanta realtà ombre, 46 cantine e 4 consorzi di tutela, uniti per presentare al Vinitaly, la fiera del settore che si svolgerà a Verona dal 25 al 28 marzo prossimo, il meglio della produzione vinicola regionale.

Ieri infatti l'assessore regionale alle politiche agricole Fernanda Cecchini insieme al presidente di Umbria Top, Piero

Peppucci, un tuderte produttore di Grechetto, hanno presentato nel salone d'onore di Palazzo Donini a Perugia, la partecipazione dell'Umbria alla quarantaseiesima edizione di Vinitaly. «Nello stand della Regione Umbria, disegnato da Oliviero Toscani, non ci sarà solo la presenza dei produttori - ha dichiarato la Cecchini - ma anche quella delle

grandi peculiarità che la nostra regione può mettere insieme al prodotto e cioè la storia, la cultura, il paesaggio e le tradizioni dell'Umbria che sono il valore aggiunto da offrire agli operatori ed al grande pubblico. Non a caso lo slogan che accompagnerà la presenza dell'Umbria al Vinitaly sarà Comunicare Antichi Profumi al Mondo Nuovo legato anche ad un progetto che stiamo elaborando insieme a Nomisma ed Inea per la migliore promozione e commercializzazione del vino umbro».

«E non a caso - ha sottolineato Piero Peppucci, presidente di Umbria Top, il consorzio umbro formato da 68 cantine della nostra regione - all'interno dello stand abbiamo riservato uno spazio per i blogger. Avremo anche, ha aggiunto Peppucci, l'esposizione del modello di una nuova cantina progettata da Arnaldo Pomodoro che sarà realizzata in Umbria».

Ma Asylon, il vino dei rifugiati, sarà subito dopo Vinitaly protagonista anche ad Agriumbria la principale manifestazione fieristica umbra. L'organizzazione guidata da Lazzaro Bogliari è diventata infatti sostenitore del progetto con l'acquisto di 500 bottiglie di Asylon che saranno omaggiate a tutti gli espositori partecipanti alla quarantaquattresima edizione in programma dal 30 marzo al 1 aprile.



Presentazione vino di Asylon



Grechetto doc il vino Asylon del "Ciuffelli"

Il vino del "Ciuffelli" per aiutare i rifugiati politici protagonista anche ad "Agriumbria" e al convegno "Il Paese che non c'è" Asylon incassa successi e prepara lo sbarco al Vinitaly

► TODI

Nuovi successi per "Asylon", il Grechetto punta di diamante di un progetto etico-solidale a sostegno dei richiedenti asilo che vede protagonisti l'Istituto agrario Ciuffelli, l'Alto commissariato Onu per i rifugiati, Caritas Umbria e l'associazione Libera. Il vino sarà presente da domani a mercoledì al Vinitaly: Asylon parteciperà al concorso enologico per gli istituti agrari d'Italia, promosso dal ministero delle Politiche agricole con il ministero dell'Istruzione e del-

l'associazione enologi italiani. Prevista pure l'esposizione del vino nello stand del Mipaaf e una degustazione che vedrà attori gli studenti tuderti. Il "vino dei rifugiati" sarà protagonista anche ad "Agriumbria", la principale manifestazione fieristica umbra e tra le più importanti del centro Italia per il settore primario (70mila visitatori e 1.200 aziende). L'organizzazione guidata da Lazzaro Bogliari è diventata sostenitore del progetto con l'acquisto di 500 bottiglie di vino Asylon che saranno omaggiate a tutti

gli espositori partecipanti alla 44esima edizione in programma dal 30 marzo al primo aprile. Sempre il primo aprile si parlerà del progetto "Asylon" a Milano, all'interno del convegno nazionale "Il Paese che non c'è" sul tema delle marginalità territoriali e sociali. Trattamento significativo l'apprezzamento del ministero dell'Istruzione che sta lavorando per "clonarlo" in tutta Italia. Tra le ipotesi anche la realizzazione di uno spot in tv, sulla scorta di quanto avviene per altre iniziative sostenute dall'Unhcr. ◀

Presentato a Roma un progetto sviluppato dalla scuola tuderte Istituto agrario vicino ai rifugiati politici

TODI - Grande partecipazione di pubblico a Roma, presso la sala conferenze della libreria Pandango, per la presentazione del progetto Asylon. Marcello Rinaldi, delegato regionale della Caritas dell'Umbria, don Luigi Ciotti, fondatore dell'associazione Libera, nomi e numeri contro le mafie, e Laura Boldrini, portavoce dell'Alto commissariato delle Nazioni unite per i rifugiati politici, hanno illustrato l'idea nata proprio dalla collaborazione tra Caritas umbra e Istituto tecnico agrario di Todi, con il sostegno di Libera e il patrocinio dell'Unhcr.

Asylon è il nome del vino bianco, un Grechetto di Todi doc, prodotto dalle uve provenienti dai vigneti dell'azienda della scuola di agricoltura più antica d'Italia e già in vendita in tutta Italia nella rete di botteghe affiliate a Libera, il cui ricavato servirà a sostenere progetti di formazione e professionalizzazione per rifugiati politici ospitati presso il centro di accoglienza di Todi,

dove è attiva una importante esperienza in tal senso fin dal 2011. I percorsi formativi sono realizzati dallo stesso Istituto agrario di Todi e possono riferirsi sia a corsi di qualificazione professionale sia a percorsi di studio quinquennali per l'ottenimento del diploma.

"Siamo convinti - ha detto don Ciotti - che sia un progetto di democrazia perché la democrazia si fonda su due doni; la dignità umana e la giustizia: senza la responsabilità di tutti la democrazia non può stare in piedi; questa iniziativa ha messo insieme importanti realtà del territorio, la più antica scuola di agricoltura d'Italia, il commissariato dell'Onu per i rifugiati politici, Libera e la Caritas; da navigatori solitari difficilmente si sarebbe riuscito a portare questo importante contributo di cambiamento al paese". Si è detta molto soddisfatta dell'iniziativa Laura Boldrini, dell'Unhcr: "Il progetto è nato dall'esigenza di integrare sul territorio rifugiati che, attraverso la

formazione, possano diventare una risorsa utile al territorio stesso: l'aver messo insieme la scuola, l'azienda agraria, la Caritas e Libera, con il nostro patrocinio, ha fatto di questa iniziativa un ottimo progetto pilota che può dare risposte concrete: non si fa carità ma si creano le basi per un progetto che dia un valore alla collettività".

"Non è un caso che questo progetto parta dall'agricoltura - ha detto ancora la Boldrini - visto che è uno dei terreni, purtroppo, di maggior sfruttamento degli immigrati: con questo percorso formativo possiamo restituire dignità al lavoro che queste persone andranno a fare". Per Marcello Rinaldi "il senso di questo progetto, per Caritas Umbria, è quello del miglioramento della qualità delle relazioni e dell'inclusione di questi ragazzi rifugiati, dando strumenti che possano servire a valorizzare la propria dignità stando dentro, e non a margine, della società".

A.S.

L'istituto tuderte conquista prestigiosi riconoscimenti a Verona
Promossa a pieni voti la produzione dei vigneti dell'azienda

Il vino dell'Agrario fa scuola e conquista gli esperti di Vinitaly



“
Ottimi risultati anche sul fronte dell'olivicoltura che riscuote un altro premio

Interesse a Vinitaly Per l'istituto agrario di Todì un importante riconoscimento alla propria produzione

di Aldo Spaccatini

TODÌ

Todì in questi ultimi anni, ha puntato decisamente sul turismo e conseguentemente anche sul prodotto tipico, in particolare vino ed olio. Grazie in particolare alla professionalità ed impegno dell'istituto tecnico agrario sono arrivati risultati straordinari che hanno toccato l'apice durante la cerimonia di chiusura della 52esima edizione del Vinitaly. Nello stand del Ministero dell'agricoltura, l'istituto tuderte ha infatti ottenuto il riconoscimento di "scuola di eccellenza per il vino" in virtù dei risultati ottenuti dai vini della cantina sperimentale Montecristo al IV concorso enologico nazionale promosso dal Mi-paaf. Ben 7 delle 8 etichette presentate dal Ciuffelli hanno superato con punteggi altissimi il vaglio in-



crociato di due commissioni di esperti insediate ad Asti e a Velletri dal Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria. In pratica è

stata promossa a pieni voti tutta la produzione dei vigneti dell'azienda agraria e dell'antica cantina dell'ex monastero medievale, ristrutturata nel 2013

con un investimento di 570 mila euro, conquistando un alloro per vitigni quali il Grechetto di Todì, il Sangiovese, il Merlot, il Trebbiano ma anche per il

più autoctono Grero. Il premio è stato consegnato a Verona dai massimi dirigenti del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali e del Mini-

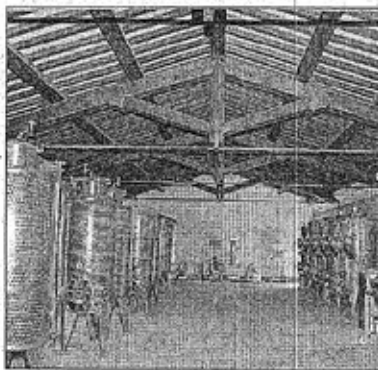
sterio dell'istruzione, che ha patrocinato l'iniziativa. A ritirarlo il Preside del "Ciuffelli" Marcello Rinaldi, accompagnato per l'occasione dai collaboratori Gilberto Santucci e Giampiero Scassini. Dando conferma della natura multifunzionale della fattoria annessa alla scuola e dell'alto livello qualitativo delle sue produzioni, l'istituto agrario tuderte risulta in questi stessi giorni premiato anche per l'olio extravergine Montecristo, risultato tra i migliori alla quinta edizione del premio diploma d'argento, concorso nazionale promosso dall'associazione Pandolca e dal "Gambero Rosso" in collaborazione con la Rete italiana degli Istituti Agrari. Il premio verrà consegnato in questo caso venerdì 20 aprile direttamente nella sede del Ministero dell'Agricoltura.

I lavori di ristrutturazione sono costati 570mila euro. Lunedì l'inaugurazione con un convegno sulla viticoltura

L'istituto agrario ha un cantina nuova e moderna Un progetto che unisce didattica e imprenditoria

di Aldo Spaccatini

► TODI - Un nuovo importante capitolo si apre nella storia dell'istituto agrario "Ciuffelli", il più antico d'Italia: lunedì prossimo, alle 13.30, avrà luogo l'inaugurazione della cantina sperimentale didattica. In questa occasione si svolgerà, a partire dalle 10.30, nel teatro della scuola, un convegno sui temi della viticoltura e dell'enologia che vedrà l'intervento di importanti relatori nazionali. Durante la giornata sarà possibile visitare il percorso espositivo "Coltiviamo la biodiversità 2013", allestito nella "cittadella agraria" a cura della 3A Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria. La nuova cantina è situata all'interno dell'unica struttura annessa all'ex monastero medievale di Montecristo, oggetto di una importante operazione di consolidamento, ristrutturazione, restauro e riqualificazione funzionale durata sei mesi. L'intervento, che ha comportato un investimento di 570.000 euro, è stato cofinanziato per il 40% dalla Regione dell'Umbria, e ha interessato oltre 400 metri quadrati di superficie. L'operazione ha preso corpo grazie a un piano di riqualificazione del patri-



Nuova cantina. I lavori sono stati in parte finanziati dalla Regione Umbria e in parte dall'istituto agrario di cui fa parte anche un'azienda produttiva

monio immobiliare e a un investimento diretto dell'azienda agraria annessa alla scuola. La cantina è stata dotata ex novo di tutte le attrezzature per la vinificazione in modo da garantire nel modo tecnologicamente più avanzato sia l'attività produttiva vera e propria che il supporto didattico all'indirizzo di studio in enologia. La capacità di lavorazio-

ne complessiva è di circa 200 ettolitri, la cantina è stata articolata in linee di microvinificazione per assolvere finalità sperimentali a servizio dell'intero comparto vitivinicolo regionale. La nuova cantina è già operativa: a settembre, infatti, sono iniziate le lavorazioni di una parte delle uve provenienti dai circa 4 ettari di vigneti aziendali e le prime quattro mi-

cro-vinificazioni sperimentali per conto di aziende e istituzioni esterne. La gestione fa capo all'azienda agraria-istitutiva didattica della scuola, dinamica realtà imprenditoriale e grande "laboratorio a ciclo aperto" del "Ciuffelli", istituto prestigioso che nel 2014 festeggerà i suoi 150 anni di attività, traguardo che sarà sottolineato con un importante pro-

gramma di iniziative, del quale l'inaugurazione della nuova cantina rappresenta un significativo prologo. Un evento ritroso, per questo istituto, che al suo interno capita un'azienda agraria di prim'ordine, luogo dove generazioni di studenti hanno studiato e sperimentato, alle prese con un'azienda reale, apprezzata per le sue produzioni di qualità. ◀

6 settembre 2019

TODI. Nasce associazione "Todi terra di vini", che raggruppa 13 cantine. Forte l'export

È stata presentata il 23 agosto l'associazione "Todi terra di vini", soggetto che ricomprende le 13 cantine operanti nel territorio della Doc Todi. Quattrocento ettari di vigneti, oltre un milione e mezzo di bottiglie prodotte, un centinaio di addetti: sono queste le dimensioni del comparto vitivinicolo tuderte, che ha assunto sempre più rilievo nell'economia territoriale, sia da un

punto di vista produttivo-occupazionale che turistico-promozionale. La presentazione si è tenuta nel suggestivo Nido dell'Aquila, preceduta da una visita guidata al museo lapidario e conferenza di Alessandro La Porta sull'enogastronomia dell'età romana. A seguire una degustazione libera su decine di etichette, in rappresentanza di una produzione enologica locale di assoluta varietà



ed eccellenza. Per intenderci, non solo grechetto, che resta comunque l'espressione autoctona per eccellenza. Non a caso, sulla

superficie complessiva, gli ettari investiti a grechetto oscillano dal 30 al 50 per cento, un rapporto che si riverbera in maniera quasi proporzionale sulla quantità di bottiglie etichettate come grechetto Doc o Igt. Interessante anche il dato riferito all'export, che va dal 20% di alcune cantine al 90% di altre, con la maggior parte che si attestano intorno al 35%. La sede è stata eletta nell'Istituto agrario, sede di una scuola enologica di fama nazionale.

Gilberto Santucci



SPECIALE VINI INNOVATIVI

Pianta madre di Grero, varietà autoctona umbra recentemente riscoperta.



La riscossa degli autoctoni minori

Gli "Indiana Jones" artefici della riscoperta del Grero di Todi.

LORENZO TOSI

Alla ricerca della pianta madre perduta. Nonostante i cinquecentoundici vitigni già iscritti al Registro nazionale delle varietà ammesse alla coltivazione in Italia, c'è ancora molto da scoprire. Gli *Indiana Jones* dell'archeobotanica devono armarsi di perizia, competenza e molta pazienza. Un'avventura che, in qualche caso, può dare grosse soddisfazioni. Lo dimostra il caso del Grero di Todi. Un vitigno storico a bacca rossa riscoperto grazie alla tenacia dell'agronomo **Ales-**

sandro Carletto, che ha individuato l'*accessione 1* in una pianta di oltre 120 anni, con un tronco del diametro di 37 centimetri presso l'azienda Aba Cercato, in località Romazzano, nel comune di Todi (Pg). E all'attività di **Alberto Palliotti** dell'Università di Perugia, che ha coordinato il lavoro di identificazione e caratterizzazione per l'iscrizione al Registro.

La cassaforte della biodiversità

Un'operazione che non ha solo un significato tecnico e scientifico, ma che può avere un grosso riscontro economico e com-

merciale. Il record della biodiversità viticola mondiale è infatti, soprattutto oggi, un elemento di competitività da valorizzare per il nostro Paese. Il mercato del vino è diventato globalizzato, ma i gusti dei consumatori sono volubili. Il predominio dei vitigni internazionali vacilla, la tendenza attuale è quella della ricerca di sapori nuovi, caratterizzati da precisi riferimenti al territorio di produzione.

È un momento d'oro per i vitigni autoctoni, anche per quelli meno conosciuti, con una domanda in crescita anche fuori confine (ne abbiamo parlato anche su *VVQ* 1/2017,

a pagina 72, nell'articolo *Autoctoni premiati dalla moda hipster* a firma di **Marisa Fontana**). Il local diventa global e la biodiversità può diventare, per l'appunto, un patrimonio da cui attingere per valorizzare l'identità culturale, storica e paesaggistica di territori vitati rimasti finora in ombra. Un'opportunità poco sfruttata in alcune regioni e l'Umbria è tra queste. "La viticoltura - afferma **Marcello Rinaldi**, preside dell'Istituto agrario Ciuffelli di Todi - è uno dei settori che trainano l'economia umbra. Una coltivazione prevalentemente collinare, quasi eroica, che vale comunque il 2% della produzione nazionale e che sta rinascendo grazie ad alcune iniziative di recupero delle specificità storiche che si stanno sviluppando attorno ad alcuni poli di eccellenza".

Sono 81 le varietà autorizzate in regione (40 a bacca nera e 41 a bacca bianca). Quasi la metà della superficie coltivata è concentrata su due varietà, Trebbiano toscano e Sangiovese. Anche qui il bianco sta diventando il colore dominante, tra le varietà autoctone è in crescita il Grechetto (9,5%), mentre il Sagrantino è scivolato al 7% della superficie regionale. Negli ultimi anni la Regione ha inserito in registro solo varietà alloctone (Petit verdot, Tannat, Teroldego, Nebbiolo e Marselan). Le esperienze a cui fa riferimento Rinaldi derivano dal-

la progressiva affermazione del Trebbiano spoletino nell'area omonima (per ora non più di 60 ettari) e soprattutto all'esperienza della riscoperta del Greco di Todi, un'iniziativa a cui l'azienda agraria e la cantina sperimentale di questo istituto agrario hanno dato un grosso contributo (si tratta del più antico istituto agrario d'Italia, entrato recentemente nelle rete delle scuole enologiche italiane con l'introduzione del sesto anno per il diploma da enotecnico).

Un vitigno identitario

Un recente convegno su *Greco di Todi, vitigno identitario* è stato organizzato proprio presso l'istituto Ciuffelli. *Autoctono* sembra una parola magica, significa indigeno, nativo nello stesso luogo in cui vive, ma occorre fare attenzione: un'indagine sui consumatori italiani di non molti anni fa ha messo in luce che il 68% degli interpellati non conosceva il significato del termine, il 32% lo identificava con *genuino*, il 36% indicava come autoctono il Tavernello. "È un termine di cui si abusa - mette in guardia Palliotti - anche in viticoltura. Ricadono infatti in questa definizione solo i vitigni ottenuti localmente da incroci naturali e adattati nel tempo, oppure da una lontana mutazione di esemplari selvatici locali. Occorre quindi individuare il capostipite (la pianta madre, appunto)".



Alessandro Carletto



Alberto Palliotti



Marcello Rinaldi



Foglia e grappolo di Greco.

Greco deriva da una crasi di Greco nero (un nome già assegnato dal Registro nazionale a una varietà calabrese, caratterizzata da un profilo genetico e molecolare completamente diverso). E fino al ritrovamento di Carletto il Greco nero rimaneva un vitigno storico *fantasma*. Risultava citato più volte (nel 1893 nell'Annuario generale per la viticoltura e l'enologia re-





SPECIALE VINI INNOVATIVI

GEOGRAFIA BANDITA

Iscrivere il Grero come Greco di Todi? Un'opzione sostenuta a gran voce dai produttori locali, ma impossibile. Il Ministero delle Politiche Agricole dispone di evitare menzioni geografiche per tutelarsi da possibili ricorsi futuri (possono emergere varietà già coltivate in altri areali con un profilo genetico simile). È successo anche per il recentissimo *Lambrusco del Pellegrino*, numero di iscrizione 851, dell'8 giugno 2016. Un'iscrizione a cui ha lavorato l'Università di Bologna. Il nome sostenuto dai produttori doveva essere *Lambrusco di Fiorano*. Si tratta infatti di un vitigno, noto talvolta come Lambrusco, caratterizzato da un'ottima fertilità delle gemme basali, vigoria contenuta e produttività limitata, maturazione tardiva con elevato grado zuccherino per vini di discreta struttura. Il suo territorio d'elezione è nei Comuni di Fiorano, Nonantola e Modena, ma ha prevalso una nomenclatura *itinerante*. E per l'Umbria? Alberto Palliotti auspica una viticoltura molto più autoctona per questa regione e la prossima registrazione a cui sta lavorando è quella relativa al vitigno utilizzato per una produzione tipica come la Vernaccia di Cannara, un passito rosso non dissimile dal Sagrantino. Il nome indicato nel dossier sarà però *Uva Cornetta* (nella foto).



datto da G. Baldeschi; nei primi anni del '900 da C. Bertazzoli nel lavoro sulla resistenza dei vitigni umbri a peronospora e oidio; nel 1946 nella tesi di Fausto Maria Pongelli, studente laureato a Perugia e diplomato al Ciuffelli di Todi). L'indagine iniziata nel 2005 presso l'Università di Perugia ha puntato a capire se il Grero potesse essere considerato un vitigno unico e autoctono, come prevede la normativa, e se fosse capace di fornire vini di qualità. Il protocollo di lavoro adottato ha previsto: analisi ampelografica, analisi molecolare a mezzo microsattelliti di 5 diverse accessioni (per le quali sono state escluse parentele con il Greco nero calabrese), un quadriennio di indagini agronomiche, vinificazioni e analisi fisico-chimiche e sensoriali, l'implementazione del dossier per l'iscrizione al Registro nazionale, avvenuta con decreto 22 aprile 2011 (codice 448). Indagini che hanno messo in luce la maturazione tardiva (vendemmia dopo metà ottobre), il peso medio del grappolo

e dell'acino più bassi di quelli del Sangiovese, ma con il vantaggio della struttura *spargola* e quindi della maggiore tolleranza a botrite e oidio; l'alto indice di polifenoli totali (155,5) con un forte corredo di antociani (2.207,7) ma un profilo fenolico più semplice, soprattutto rispetto al Sagrantino, e quindi più in linea con l'attuale domanda di semplicità nel bere.

Antociani e aromi varietali

La scuola di Todi è un esempio virtuoso di integrazione tra didattica, sperimentazione e produzione, anche con l'apporto di aziende private, a servizio non solo degli studenti, ma di tutto il territorio locale, con promozione di start-up nel settore agroalimentare.

L'azienda agraria dell'istituto, diretta da 20 anni da **Gilberto Santucci**, si è recentemente dotata di una cantina sperimentale con una linea di microvinificazione. "Le esperienze svolte - spiega **Martin Paulucci**, enologo della cantina Montecristo, una

delle aziende dell'istituto - hanno riguardato un doppio protocollo di vinificazione, una destinata a un affinamento di 5-8 mesi in acciaio e un'altra per un affinamento di 10-14 mesi in legno, su fecce sottili, per lo sviluppo di aromi terziari". Ne è emersa una duttilità che rende il Grero adatto a un uso versatile, sia in purezza che destinato a blend di rossi per arricchire vini con basso grado e poco colore. Una calibrata fermentazione malolattica ne migliora il profilo gustativo, consentendo di porre rimedio alla spigolosità connessa all'alto livello di acidità (soprattutto malica).

È questa infatti la maggiore peculiarità evidenziata dall'analisi del mosto, assieme all'elevata presenza in beta-carotene e all'abbondanza di antociani (con prevalenza di malvidina). Gli aromi primari varietali emersi nel vino affinato in acciaio comprendono sentori di violetta (norisoprenoidi e terpeni) e la particolarità di un lieve sentore *foxy*. Frutti rossi tra gli aromi secondari fermentativi. "Il profilo degli antociani - commenta **Roberto Luneia**, direttore del laboratorio Analysis - è un vero marker genetico. La peculiarità del Grero, caratterizzato da un'abbondante presenza di questi anti-ossidanti, può essere una carta in più da giocare anche sul fronte marketing per i preziosi effetti benefici che queste sostanze possono avere sulla nostra salute". Un'attività di valorizzazione che spetta alle cantine. Sono già 6-7 quelle che producono Grero nel territorio di Todi.

L'invito di Santucci è quello di superare le individualità per favorire lo sviluppo di una produzione che può avere un ruolo decisivo nello sviluppo dell'economia tuderte. "Noi lavoriamo il Grero sia in legno che in acciaio", testimonia **Fabiano Zazzera**, dell'omonima azienda vitivinicola. "Per noi questo vitigno può essere adatto sia a prodotti di alta gamma con lunghi affinamenti che a vini più *beverini*. Ma se vogliamo sostenere questa produzione con un'opportuna massa critica, noi produttori dobbiamo metterci attorno ad un tavolo". ■