

---

## Relazione Tecnica per la Proposta di Modifica al Disciplinare di Produzione della Denominazione di Origine Controllata "Colli del Trasimeno"

**Documento allegato alla Domanda di modifica ordinaria ai sensi dell' art. 13 del Decreto Ministeriale del 6 dicembre 2021.** Disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della Legge n. 238/2016, concernenti la procedura di presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione.

\*\*\*\*

La presente relazione tecnica viene redatta ai sensi della procedura di cui all'art. 13 del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, relativa alle domande di modifiche ordinarie dei disciplinari di produzione.

### Oggetto della Proposta

La presente relazione tecnica supporta la proposta di modifica di alcuni articoli del Disciplinare di Produzione della Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.) "Colli del Trasimeno", con l'obiettivo primario di correggere una denominazione varietale storicamente errata eliminando la **confusione generata dall'omonimia** con il vitigno Gamay N. (codice 091) francese.

### Premessa

Il Disciplinare di Produzione della D.O.C. "Colli del Trasimeno" ha storicamente incluso il vitigno "Gamay" tra quelli consentiti e/o utilizzati per specifiche tipologie di vino. Passati studi condotti sui vigneti presenti nell'area di produzione ha evidenziato che le piante di tale vitigno, precedentemente identificate e denominate come "Gamay", appartengono in realtà alla varietà **Grenache**.

A completamento di queste evidenze, le recenti attività di promozione e comunicazione condotte dal Consorzio negli ultimi anni, in particolare verso i mercati esteri, hanno rivelato una significativa ambiguità e difficoltà. Giornalisti, importatori e addetti del settore hanno trovato arduo promuovere un vino che, sul disciplinare e sull'etichetta, viene ad oggi indicato come "Gamay" ma che, nei fatti, è geneticamente e stilisticamente una "Grenache" perchè prodotto con Alicante Nero. Questa discordanza ha generato confusione e ostacolato l'efficace penetrazione del prodotto.

In particolare, la presenza della tipologia **"Trasimeno Gamay"** all'interno del Disciplinare ha generato notevoli difficoltà per i soci produttori a causa dell'omonimia con il vitigno francese **Gamay N. (codice 091)**, tipico della regione del Beaujolais. Questa sovrapposizione nominale ha creato una **confusione palese**, portando a errori di identificazione e percepita incongruenza tra il vino dei Colli del Trasimeno e la sua vera origine varietale. Al contrario,

sia la memoria storica tramandata tra diverse generazioni nell'areale, sia le verifiche scientifiche condotte a livello universitario negli ultimi anni, hanno confermato che il vitigno in questione è, a tutti gli effetti, l'**Alicante N. (codice 010)**, che è riconducibile al Grenache.

## Dettaglio delle modifiche proposte e relative motivazioni

Le modifiche proposte si concentrano sulla rettifica della denominazione varietale e sull'introduzione di una norma di etichettatura per garantire chiarezza, trasparenza e una più efficace strategia commerciale:

1. **Sostituzione del termine "Gamay" con "Grenache" negli Articoli 1, 2 (per le tipologie "normale" e "Riserva"), 4 e 6.**
  - **Motivazione:** Questa modifica è dettata dalla necessità di correggere un **errore storico di identificazione ampelografica**. In effetti il vitigno coltivato nella zona e precedentemente riferito come "Gamay" è, in realtà, **Grenache**. L'adozione del nome corretto "Grenache" garantisce non solo la coerenza scientifica del Disciplinare e l'aderenza alla nomenclatura varietale internazionale, ma risolve anche la **confusione riscontrata nelle attività promozionali e l'ambiguità generata dall'omonimia con il Gamay N. francese (codice 091)**. Permetterà una **comunicazione più chiara e veritiera** del prodotto sui mercati globali, dove il Grenache è un vitigno ampiamente riconosciuto e apprezzato, eliminando l'equivoco che ha finora limitato il potenziale di promozione del vino e la comprensione della sua identità varietale.
2. **Sostituzione del termine "Gamay" con "Alicante N." nell'Articolo 2 (per il vitigno utilizzato nelle due tipologie e per le tipologie "Rosso" e "Rosso Scelto") e nell'Articolo 9, paragrafo A, sezione 2.**
  - **Motivazione:** Per alcune specifiche tipologie di vino previste dal Disciplinare ("Rosso", "Rosso Scelto" e il vitigno base per le due tipologie "normale" e "Riserva"), il vitigno storicamente impiegato e precedentemente identificato come "Gamay" è stato correttamente riconosciuto, anche in base alla memoria storica dell'areale e alle verifiche universitarie, come **Alicante N. (codice 010)**, un vitigno riconducibile al Grenache. Questa sostituzione assicura la massima precisione nella descrizione del patrimonio viticolo effettivamente utilizzato per queste specifiche produzioni, eliminando qualsiasi riferimento errato al Gamay N. francese.
3. **Aggiunta di un nuovo comma all'Articolo 7:**
  - "Nella presentazione e designazione del vino ottenuto dall'uva Alicante N. è obbligatorio usare in etichetta il sinonimo Grenache."
  - **Motivazione:** Questa integrazione mira a conciliare la precisione ampelografica interna al Disciplinare (l'uso di "Alicante N.") con l'esigenza di **massima trasparenza e riconoscibilità per il consumatore finale e gli operatori del settore**. Dal momento che "Alicante N." è un sinonimo del più noto e universalmente riconosciuto "Grenache", l'obbligo di utilizzare "Grenache" in etichetta garantisce che il consumatore sia informato sulla vera natura del vitigno. Questo è fondamentale per **superare le difficoltà di comunicazione e promozione** evidenziate dal Consorzio, permettendo al vino di essere correttamente posizionato e valorizzato sui mercati, sfruttando

la notorietà internazionale del Grenache e risolvendo la precedente ambiguità generata dalla confusione con il Gamay francese.

## Impatto delle Modifiche

Le modifiche proposte non alterano la tipicità, la composizione varietale sostanziale o le caratteristiche qualitative consolidate dei vini della D.O.C. "Colli del Trasimeno". Al contrario, esse rappresentano un'azione di **rigore scientifico, trasparenza e strategia commerciale**, che mira a:

- **Corretta identificazione varietale:** Garantire la conformità del Disciplinare con le più recenti e precise evidenze ampelografiche, eliminando l'errore storico e l'omonimia con il Gamay francese.
- **Chiarezza e comprensibilità:** Migliorare la chiarezza nella comunicazione al consumatore e agli operatori del settore riguardo alla composizione varietale dei vini, eliminando fonti di confusione e facilitando la promozione.
- **Riconoscibilità e Promozione internazionale:** Favorire significativamente la promozione e la commercializzazione dei vini "Colli del Trasimeno" sui mercati esteri, grazie all'uso di una denominazione varietale ampiamente riconosciuta e all'eliminazione dell'ambiguità che ha finora rappresentato un ostacolo.

## Conclusioni

Le modifiche proposte sono necessarie per aggiornare il Disciplinare di Produzione della D.O.C. "Colli del Trasimeno" in base all'effettivo utilizzo da parte di tutti i produttori che attualmente certificano Doc Trasimeno Gamay di Alicante Nero e non di Gamay N. e per ottimizzare la comunicazione, la tutela del consumatore e, in particolare, la **promozione e la commercializzazione dei vini della Denominazione, eliminando le ambiguità che hanno pregiudicato le attività passate e risolvendo la confusione generata dall'omonimia con il vitigno Gamay N. francese**. Si ritiene che tali modifiche contribuiranno in modo sostanziale a rafforzare il valore e la credibilità della denominazione sul panorama vitivinicolo nazionale e internazionale.

---

Si trasmettono in allegato alla presente relazione i seguenti documenti:

- 3 rapporti di prova datati 19/04/2024 - 12/06/2024 - 04/12/2024 trasmessi dal Laboratorio OmniaDue Lab
- articoli di giornale che evidenziano ambiguità ad oggi in essere sulla denominazione Trasimeno Gamay

Il Presidente

Emanuele Bizzi



**RAPPORTO DI PROVA N. 240611-29V**

**DEL 12-06-2024**



LAB N° 0401 L

COMMITTENTE: 3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA – FRAZIONE PANTALLA – 06059 TODI (PG)

DESCRIZIONE CAMPIONE: VINO COLLI DEL TRASIMENO GAMAY DOC 2023

N° ANONIMIZZAZIONE: CD 6116

CODICE INTERNO CAMPIONE : 240611-29V

CONFEZIONAMENTO: BOTTIGLIA DA 0,50 L

DATA RICEVIMENTO CAMPIONE: 11-06-2024

CAMPIONAMENTO EFFETTUATO DA: CAMPIONE FORNITO DA CLIENTE

DATA: ==

VERBALE: ==

PROCEDURE DI CAMPIONAMENTO: ==

ULTERIORI INFORMAZIONI FORNITE DAL CLIENTE: =

TIPO DI PROVA	Risultato	Incertezza Estesa (1)	U.M.	Valori Minimi (2)	Valori Massimi (2)	Metodo utilizzato	LOD	LOQ	Data inizio analisi	Data fine analisi	Note
Titolo alcolometrico volumico	<b>12,63</b>	± 0,16	% V/V			OIV-MA-AS312-01 Met C R2021			11-06-2024	11-06-2024	
Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)	<b>12,64</b>	± 0,17	% V/V	12,50		OIV-MA-AS312-01 Met C R2021 + OIV-MA-AS311-10 R2018			11-06-2024	11-06-2024	
Acidità totale	<b>5,35</b>	± 0,30	g/l acido tartarico	4,50		OIV-MA-AS313-01 cap 5.3 R2015			11-06-2024	11-06-2024	
Acidità volatile	<b>0,41</b>	± 0,06	g/l acido acetico			OIV-MA-AS313-02 R2015 escluso allegato			11-06-2024	11-06-2024	
Estratto non riduttore (da calcolo) escluso il saccarosio	<b>26,6</b>	± 2,0	g/l	24,0		OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-10 R2018			11-06-2024	11-06-2024	
Fruttosio, Glucosio	<b>0,21</b>	± 0,02	g/l			OIV-MA-AS311-10 R2018			11-06-2024	11-06-2024	
Anidride solforosa totale	<b>64</b>	± 16	mg/l SO <sub>2</sub>			OIV-MA-AS323-04B R2009			11-06-2024	11-06-2024	

(1) L'incertezza estesa è calcolata utilizzando un fattore di copertura K= 2 ; un livello di fiducia del 95%

U.M.=Unità di Misura LOQ = Limite di Quantificazione LOD = Limite di Rilevabilità N.D. = (< LOD)

(2) Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Colli del Trasimeno" (D.M. Mipaaf del 07/03/2014)

Nel caso di campionamento effettuato dal Cliente, Omnia<sup>due</sup> Lab declina ogni responsabilità per tutte le informazioni fornite dal Cliente (descrizione del campione, luogo e data di campionamento, modalità di conservazione e trasporto del campione) e declina ogni responsabilità sui risultati ottenuti e riportati sul Rapporto di Prova, i quali si riferiscono esclusivamente al campione così come ricevuto e/o prelevato. In caso di alterazione del campione Omnia<sup>due</sup> Lab declina ogni responsabilità sui risultati che possono essere influenzati dallo scostamento nel caso in cui il Cliente chieda comunque l'esecuzione dell'analisi. E' vietata la riproduzione di singole parti del rapporto di prova senza l'approvazione scritta di Omnia<sup>due</sup> Lab. Ove non richiesto da specifica normativa i campioni si conservano solo per il tempo necessario a completare l'analisi. Un controcampione, se presente, è conservato dal laboratorio per il tempo concordato, salvo diverse indicazioni e se la quantità e la natura del campione lo consentono. Le dichiarazioni di conformità a specifiche di legge o specifiche del cliente, se riportate, non tengono conto del contributo dell'incertezza di misura, tranne nei casi in cui la regola decisionale sia contenuta nella specifica stessa.

Il presente documento è firmato digitalmente ai sensi della normativa vigente e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.

**Giudizio:**

I valori dei parametri analizzati risultano **CONFORMI** a quelli previsti dal disciplinare di produzione.

(regola decisionale riportata nel documento MIPAAF (Prot.0005385 del 06-03-2013 e Prot.0008730 del 04-06-2018))

Orvieto lì, 12 Giugno 2024

Il sostituto del responsabile del laboratorio

**Agr. Dott. Carlo Picciolini**  
**Agrotecnico**

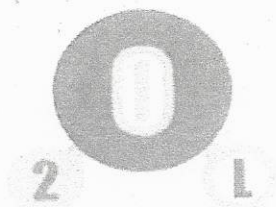
Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati  
Arezzo, Grosseto, Perugia, Siena e Terni  
Iscrizione n. 425

Documento firmato digitalmente ai sensi della normativa vigente

VERIFICATO [NC]  
RIESAME [NC]

**FINE RAPPORTO DI PROVA**





OMNIADUE LAB S.  
di DalmonTE S. e Riccioli ni C

Via dei Vascioli 11 Loc Fontanelle di Todi - 05018 Orvieto (TR)  
tel: 0763 342107 P.I.A 0139386055

RAPPORTO DI PROVA N. 241203-04V

DEL 04-12-2024



LAB N° 0401 L

COMMITTENTE: 3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA - FRAZIONE PANTALLA - 06059 TODI (PG)  
DESCRIZIONE CAMPIONE: VINO COLLI DEL TRASIMENO GAMAY RISERVA DOC 2021 N° ANONIMIZZAZIONE: CD 6273  
CODICE INTERNO CAMPIONE: 241203-04V CONFEZIONAMENTO: BOTTIGLIA DA 0,75 L  
DATA RICEVIMENTO CAMPIONE: 03-12-2024  
CAMPIONAMENTO EFFETTUATO DA: CAMPIONE FORNITO DA CLIENTE DATA: == VERBALE: ==  
PROCEDURE DI CAMPIONAMENTO: ==  
ULTERIORI INFORMAZIONI FORNITE DAL CLIENTE: ==

TIPO DI PROVA	Risultato	Incertezza Estesa	U.M.	Valori Minimi (1)	Valori Massimi (1)	Metodo utilizzato	LOD	LOQ	Data inizio analisi	Data fine analisi	Note
Titolo alcolometrico volumico	14,98	± 0,16	% V/V			OIV-MA-AS312-01 Met C R2021			03-12-2024	03-12-2024	
Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)	15,08	± 0,17	% V/V	13,00		OIV-MA-AS312-01 Met C R2021 + OIV-MA-AS311-10 R2018			03-12-2024	03-12-2024	
Acidità totale	5,50	± 0,30	g/l acido tartarico	4,50		OIV-MA-AS313-01 cap 5.3 R2015			03-12-2024	03-12-2024	
Acidità volatile	0,56	± 0,06	g/l acido acetico			OIV-MA-AS313-02 R2015 escluso alleato			03-12-2024	03-12-2024	
Estratto non riduttore (da calcolo) escluso il saccarosio	32,1	± 2,0	g/l	24,0		OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-10 R2018			03-12-2024	03-12-2024	
Fruttosio, Glucosio	1,7	± 0,2	g/l			OIV-MA-AS311-10 R2018			03-12-2024	03-12-2024	
Anidride solforosa totale	93	± 16	mg/l SO <sub>2</sub>			OIV-MA-AS323-04B R2009			03-12-2024	03-12-2024	

(\*) prova/campionamento non accreditato/a da ACCREDIA  
Per le prove chimiche, l'incertezza è espressa come incertezza estesa, stimata con fattore di copertura K=2 corrispondente ad un livello di probabilità approssimativamente del 95%. Per prove microbiologiche su alimenti, superfici ambientali, l'incertezza di misura estesa, se riportata, è stata stimata in conformità alla UNI EN ISO 19035 e si basa su l'incertezza standard moltiplicata per un fattore di copertura K= 2, fornendo un livello di fiducia del 95%. L'incertezza standard combinata è stata presa come uguale alla deviazione standard della riproducibilità intralaboratorio. Per le prove microbiologiche su acque, l'incertezza è espressa come limiti fiduciali corrispondenti ad un livello di probabilità del 95%.  
U.M.=Unità di Misura LOQ = Limite di Quantificazione LOD = Limite di Rilevabilità N.D. = (< LOD)

(1) Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Colli del Trasimeno" (D.M. Mipaaf del 07/03/2014)  
Salvo diverse prescrizioni riportate nella normativa di riferimento o specifiche richieste da parte del cliente, nel formulare le dichiarazioni di conformità rispetto a limiti di legge o specifici, OMNIADUE LAB applica le seguenti regole decisionali. Prove del settore Ambientale (comprese le prove su acque destinate al consumo umano): non si tiene conto dell'incertezza di misura. Prove del settore Alimentare: il risultato della prova è non conforme quando risulta fuori dai limiti anche tenendo conto dell'incertezza di misura.  
Nel caso di campionamento non eseguito dal laboratorio, Omniadue Lab declina ogni responsabilità per tutte le informazioni fornite dal Cliente (descrizione del campione, luogo e data di campionamento, modalità di conservazione e trasporto del campione). I risultati contenuti nel Rapporto di Prova si riferiscono esclusivamente al campione così come ricevuto e/o prelevato.  
Nel caso di metodi che prevedono fasi di estrazione e purificazione, ove non espressamente indicato, il recupero è da intendersi compreso all'interno dei limiti di accettabilità specifici previsti dal metodo di prova o dalla normativa vigente; qualora non siano previsti limiti di accettabilità specifici il recupero è compreso nell'intervallo 70-120%; ove non espressamente indicato il risultato è presentato non corretto per il recupero.  
Il laboratorio conserva i campioni analizzati, se le condizioni lo consentono, solo per il tempo necessario all'esecuzione delle analisi e fino alla redazione del Rapporto di Prova.  
Un contro campione, se presente, è conservato dal laboratorio per un mese o per un periodo in accordo a normative vigenti, salvo diverse indicazioni e se la natura e la quantità del campione lo consentono.  
E' vietata la riproduzione di singole parti del rapporto di prova senza l'approvazione scritta di Omniadue Lab. Ogni alterazione, modifica o contraffazione del presente rapporto di prova costituisce grave violazione di legge, perseguibile penalmente, anche nel caso di consapevole utilizzo di un rapporto di prova falso.  
Il presente documento è firmato digitalmente ai sensi della normativa vigente e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.

Giudizio:  
I valori dei parametri analizzati risultano CONFORMI a quelli previsti dal disciplinare di produzione.  
(regola decisionale riportata nel documento MIPAAF (Prot.0005385 del 06-03-2013 e Prot.0008730 del 04-06-2018))

Orvieto li, 04 Dicembre 2024

VERIFICATO [NC]  
RIESAME [NC]  
[Signature]

Il responsabile del laboratorio

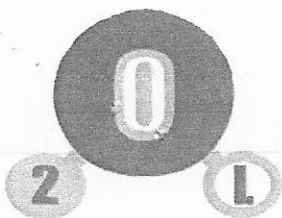
Dott. Sergio DALMONTE  
Chimico

Ordine dei Chimici del Lazio Umbria Abruzzo e Molise  
Iscrizione n. 1731

Documento firmato digitalmente ai sensi della normativa vigente

FINE RAPPORTO DI PROVA





**RAPPORTO DI PROVA N. 240418-12V**

**DEL 19-04-2024**



LAB N° 0481 L

COMMITTENTE: 3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA - FRAZIONE PANTALLA - 06059 TODI (PG)

DESCRIZIONE CAMPIONE: VINO COLLI DEL TRASIMENO GAMAY DOC 2023

N° ANONIMIZZAZIONE: CD 6026

CODICE INTERNO CAMPIONE: 240418-12V

CONFEZIONAMENTO: 0,750 L

DATA RICEVIMENTO CAMPIONE: 18-04-2024

CAMPIONAMENTO EFFETTUATO DA: CAMPIONE FORNITO DA CLIENTE

DATA: ==

VERBALE: ==

PROCEDURE DI CAMPIONAMENTO: ==

ULTERIORI INFORMAZIONI FORNITE DAL CLIENTE: ==

TIPO DI PROVA	Risultato	Incertezza Estesa (1)	U.M.	Valori Minimi (2)	Valori Massimi (2)	Metodo utilizzato	LOD	LOQ	Data inizio analisi	Data fine analisi	Note
Titolo alcolometrico volumico	<b>14,39</b>	± 0,16	% V/V			OIV-MA-AS312-01 Met C R2021			18-04-2024	18-04-2024	
Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)	<b>14,52</b>	± 0,17	% V/V	12,50		OIV-MA-AS312-01 Met C R2021 + OIV-MA-AS311-10 R2018			18-04-2024	18-04-2024	
Acidità totale	<b>5,32</b>	± 0,30	g/l acido tartarico	4,50		OIV-MA-AS313-01 cap 5.3 R2015			18-04-2024	18-04-2024	
Acidità volatile	<b>0,59</b>	± 0,05	g/l acido acetico			OIV-MA-AS313-02 R2015 escluso allegato			18-04-2024	18-04-2024	
Estratto non riduttore (da calcolo) escluso il saccarosio	<b>30,9</b>	± 2,0	g/l	24,0		OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-10 R2018			18-04-2024	18-04-2024	
Fruttosio, Glucosio	<b>2,2</b>	± 0,2	g/l			OIV-MA-AS311-10 R2018			18-04-2024	18-04-2024	
Anidride solforosa totale	<b>85</b>	± 16	mg/l SO <sub>2</sub>			OIV-MA-AS323-04B R2009			18-04-2024	18-04-2024	

(1) L'incertezza estesa è calcolata utilizzando un fattore di copertura K= 2 ; un livello di fiducia del 95%

U.M.=Unità di Misura LOQ = Limite di Quantificazione LOD = Limite di Rilevabilità N.D. = (< LOD)

(2) Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Colli del Trasimeno" (D.M. Mipaaf del 07/03/2014)

Nel caso di campionamento effettuato dal Cliente, Omniadue Lab declina ogni responsabilità per tutte le informazioni fornite dal Cliente (descrizione del campione, luogo e data di campionamento, modalità di conservazione e trasporto del campione) e declina ogni responsabilità sui risultati ottenuti e riportati sul Rapporto di Prova, i quali si riferiscono esclusivamente al campione così come ricevuto e/o prelevato. In caso di alterazione del campione Omniadue Lab declina ogni responsabilità sui risultati che possono essere influenzati dallo scostamento nel caso in cui il Cliente chieda comunque l'esecuzione dell'analisi. È vietata la riproduzione di singole parti del rapporto di prova senza l'approvazione scritta di Omniadue Lab. Ove non richiesto da specifica normativa i campioni si conservano solo per il tempo necessario a completare l'analisi. Un controcampione, se presente, è conservato dal laboratorio per il tempo concordato, salvo diverse indicazioni e se la quantità e la natura del campione lo consentono. Le dichiarazioni di conformità a specifiche di legge o specifiche del cliente, se riportate, non tengono conto del contributo dell'incertezza di misura, tranne nei casi in cui la regola decisionale sia contenuta nella specifica stessa.

Il presente documento è firmato digitalmente ai sensi della normativa vigente e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.

**Giudizio:**

I valori dei parametri analizzati risultano **CONFORMI** a quelli previsti dal disciplinare di produzione.  
(regola decisionale riportata nel documento MIPAAF (Prot.0005385 del 06-03-2013 e Prot.0008730 del 04-06-2018))

Orvieto li, 19 Aprile 2024

Il responsabile del laboratorio

**Dott. Sergio DALMONTE**  
Chimico

Ordine dei Chimici del Lazio Umbria Abruzzo e Molise  
Iscrizione n. 1731

Documento firmato digitalmente ai sensi della normativa vigente

VERIFICATO DA [NCI]  
RIESAME [NCI]

FINE RAPPORTO DI PROVA



IN VINO VERITAS

# Si scrive **Gamay**, si legge Grenache In Umbria i vini leggiadri del **Trasimeno**

*Colline, poca superficie pianeggiante  
e il lago creano un ambiente ideale  
per la coltivazione della vite e dell'olivo*

di VITTORIO FERLA

Nella piccola Umbria comincia a farsi largo una minuscola denominazione sconosciuta ai più: è la Doc **Trasimeno** che comprende per intero i Comuni di Castiglione del Lago, Magione, Paciano, Panicale, Passignano sul **Trasimeno** e Tuoro sul **Trasimeno** e parte dei Comuni di Città della Pieve, Corciano, Perugia e Piegara. La conformazione delle colline, la ridotta superficie pianeggiante e la presenza del lago **Trasimeno** danno vita a un ambiente ideale per la coltivazione della vite e dell'olivo. Questo è il piccolo regno dei vini provenienti da uve **Gamay**, vini freschi, leggiadri e succosi.

Attenzione però: il nome **Gamay** è frutto di un errore originario che, nella storia, si è radicato. In realtà, l'uva che rappresenta il punto di forza della doc **Trasimeno** non è altro che la Grenache, ovvero un vitigno a bacca nera coltivato estesamente in Francia e in Spagna, dove è conosciuto come Garnacha, Australia e Stati Uniti.

Diffusa nell'area mediterranea, la Grenache ha dato vita a varietà territoriali come l'Alicante nel sud della Spagna, il Cannonau in Sardegna e il Tai rosso nei Colli Berici, in provincia di Vicenza. In Francia, la Grenache è diffusa nella Valle del Rodano meridionale, dove insieme allo Syrah e al Mourvedre dà vita al classico blend detto GSM ed è il vitigno principale del vino Chateauf-neuf-du-Pape. La Grenache è un vitigno molto versatile che permette di produrre vini che spaziano dai rosé della Côtes de Provence (assieme a Cinsaut e Mourvedre), fino ai vini dolci di Banyuls, prodotti al confine con la Spagna, dove la Garnacha è il secondo vitigno a bacca nera per estensione, superata solo dal Tem-

pranillo. I vini provenienti dalla Grenache hanno in genere colore rosso piuttosto scarico e bassi livelli di acidità e di tannino.

Sono vini generalmente leggeri e beverini, ma se il vitigno viene coltivato in zone aride e pietrose, come nel Priorat e in Provenza nell'area di Chateauf-neuf-du-Pape, possono avere una concentrazione di tutto rispetto, accompagnata da buona predisposizione all'invecchiamento.

In questa parte dell'Umbria, la Grenache viene introdotta già a partire dal XVI secolo, nel periodo di dominazione spagnola nell'Italia centro-meridionale conseguente alla pace di Chateau-Chambresis del 1559. Fin dal suo arrivo qui, la Grenache è stata coltivata con la tecnica ad alberello, di origine francese, e non con quella a "vite maritata", molto più comune

nell'area del **Trasimeno** e utilizzata già dall'epoca degli etruschi. Proprio per questo motivo prese erroneamente il nome di **Gamay**, vitigno francese allevato ad alberello e utilizzato per la produzione del vino Beaujolais, proveniente dall'omonima regione.

Nello specifico, il **Trasimeno Gamay** Doc si presenta di un colore rosso rubino luminoso, di media trasparenza e con sfumature che possono andare dal granato al violaceo fino al blu. Il profumo è intenso e fruttato, dominato da sentori di frutti a bacca rossa come lampone, amarena e mirtillo. Dagli assaggi effettuati durante l'evento Corciano, Castello di vino, svolto tra il 4 e il 6 ottobre scorso, emerge tutta la potenzialità di questi vini, molto vicini al gusto contemporaneo, grazie all'impegno di aziende che hanno cominciato a percorrere una strada interessante, in molti casi affidandosi in cantina alle

doti dei contenitori di cemento. I vini del Tradimento provenienti da Grenache hanno un approccio sorridente e amichevole, non sono

affatto banali, mostrano note franche e golose, specie se serviti a temperature più basse.

In prospettiva, c'è da chiedersi se, emulando la strada intrapresa dai 'chiaretti' e dai rossi freschi del Lago di Garda, non vi sia uno spazio per fare del **Trasimeno Gamay** un 'vino di lago' con tutto quel che ne deriva in termini di valorizzazione del territorio anche in una dimensione ludica e turistica. Del resto, praticamente tutte le cantine fanno accoglienza e l'area può offrire molto in termini di ospitalità e vacanza. Dalle batterie emerge, tra gli altri, il Giovanotto dell'azienda Montemelino, annata 2023, rubino scarico e brillante, naso composto di ciliegia e di pesca bianca, croccante e fresco in bocca, con una bella presa tannica e balsamica. Da segnalare l'Opra 2023 della cantina Madrevite, centrato sulle sensazioni di amarena e ricco di complessità: la tecnica del 'governo all'uso toscano' - metodo di vinificazione che prevede l'aggiunta di uve appassite nel fermentato, per attivare una seconda

fermentazione - permette qui lo sviluppo di aromi intensi, fruttati e speziati, con una grande fragranza che ritorna al palato.

Il Camporso **Gamay** 2022 de La





Querciolana, affinato in legno, mostra un colore più scuro e maggiore complessità: il ventaglio gustativo esalta la parte speziata. Il Divina Villa 2022 di Duca della Corgna offre un corpo pieno e rotondo, una caratteristica nota ematica, tannini ben bilanciati. Molto gastronomico l'E-trusco 2021 dell'azienda Coldibetto che proviene dalla surmaturazione delle uve. Il Fontinius 2020 dell'azienda agricola Casaioli, affinato in legno, propone note tostate e fumé, esibisce un carattere opulento ma conserva un sorso snello. In generale, la batteria dei rosati sembra promettente soprattutto perché si distacca dalle stucchevoli note di lampone tipiche dei rosati di altri territori mentre esalta sapidità e note agrumate di pompelmo: c'è ancora un po' di strada da fare alla ricerca di una coerenza tipicamente territoriale.

Complessivamente, il Trasimeno Gamay appare una bella promessa che aspetta soltanto di essere mantenuta. Del resto, parliamo di un territorio ancora giovane sul piano enologico e sul piano organizzativo. Il riconoscimento della doc risale al 1972, ma il consorzio di tutela viene costituito soltanto nel 1997. Già nel 2017, però, il Consorzio si rinnova e diventa **Trasimeno Consorzio Tutela Vini**, modificando anche la propria immagine: il nuovo logo rappresenta il cuore blu del Trasimeno, circondato dalle verdi colline umbre. Il prossimo obiettivo, divenuto ormai urgente anche a detta dei critici enologici, è quello di cambiare definitivamente il nome di Gamay - che risulta dal disciplinare - in Grenache: un passaggio indispensabile per raccontare correttamente a tutti il prodotto e la denominazione, per fare di questo vino la bandiera del territorio e per creare relazioni virtuose con gli altri territori che allevano questo straordinario vitigno in Italia, in Europa e nel mondo.



Trasimeno: vini rossi



Emanuele Rizzi, presidente del Consorzio Trasimeno



# The Internet Gourmet

## Lo strano caso del grenache sul lago Trasimeno

DI [ANGELO PERETTI](#)

10 dicembre 2024

Il **grenache** è un vitigno francese della bassa **valle del Rodano**, che in terra natale viene utilizzato per fare vini rossi e rosé, **generalmente in assemblaggio con la syrah e il mourvèdre**. Lo si coltiva anche fuori dalla Francia, e di zona in zona assume nomi diversi. Per esempio, in Italia, dov'è usualmente vinificato da solo e non in uvaggio come sul Rodano, ha le proprie aree d'elezione in Sardegna, dove lo si chiama **cannonau**, e sui Colli Berici, nel Vicentino, dov'è conosciuto come **tocai rosso** (ma in etichetta compare come tai rosso), mentre **sulle sponde e sulle colline del lago Trasimeno, in Umbria, assume, per chissà quali astruse circostanze della storia, il nome fuorviante di gamay**. Infatti, con l'uva del gamay, diffusa soprattutto nel Beaujolais francese, il gamay del Trasimeno non ha assolutamente nulla a che fare, e del resto che si tratti di grenache e non di gamay te ne rendi conto appena assaggi il primo sorso di un **Trasimeno Gamay** a denominazione di origine: non ci sono né la ciliegia croccante, né la speziatura piccante dei rossi del Beaujolais, bensì **l'amarena e il carcadè che sono tipicissimi del grenache**, e che per chi non fosse avvezzo a bere la tisana rosseggiante fatta coi fiori dell'ibisco posso descrivere come un insieme di profumi di arancia sanguinella matura e petali di rosa macerati. Parimenti, **non c'è alcuna analogia cromatica**: il rosso granato dei Trasimeno Gamay è indiscutibilmente il colore del grenache, e non già quello del gamay, che è invece un rubino-violaceo vivido e talora profondo.

Facciamo così: da adesso in avanti **lo chiamo gamay del Trasimeno e voi sapete che sto parlando del grenache coltivato accanto al lago Trasimeno**, anche se dovrei proprio chiamarlo solo gamay, perché, secondo il Catalogo nazionale delle varietà di vite, ossia il riferimento normativo della viticoltura italiana, **gamay è il sinonimo ufficiale del grenache che va usato obbligatoriamente per i vini doc e igt non già di tutta l'Umbria, bensì della sola provincia di Perugia**. Tutto questo mi pare francamente anacronistico. Forse sarebbe più logico che il vino si chiamasse Trasimeno Grenache oppure Grenache del Trasimeno, e confido che magari prima o poi vi si possa mettere rimedio.

A ogni modo, **la superficie coltivata a gamay del Trasimeno è una manciata di ettari, una trentina appena** per un totale di circa **quarantaquattromila bottiglie**, di cui meno di novemila nella versione Riserva, e io che ci tengo molto alla biodiversità viticola benedico la determinazione di quel paio di decine di aziende che continuano a coltivare quest'uva, come si fa in zona da lungo tempo, e la salvaguardano e ne proseguono la tradizione, e ci traggono il vino.

Detto questo, mi soffermo, appunto, sul vino, sul Trasimeno Gamay, perché ho avuto occasione di assaggiarne qualcuno. Confermo quel che ho detto sopra, ossia che **il carattere varietale** del grenache è bene espresso, il che è un buon punto di partenza. Ho riscontrato anche **un'inattesa sapidità**, che mi è piaciuta e che allunga il sorso. Semmai non mi ha convinto la maturità fenolica di alcuni vini, caratterizzati da tracce verdi (la foglia di vite, il vinacciolo), forse dovute – ma è solo una mia

congettura – a vendemmie un po' precoci, finalizzate a cercare di contenere il tenore alcolico esuberante cui può portare il vitigno.

Tra i vini assaggiati, ne presento tre, perché segnano, a mio avviso, tre maniere diverse di interpretare il gamay del Trasimeno.

**Trasimeno Gamay Giovanotto 2023 Montemelino.** Chiuso con il tappo a vite (evviva!), ha un colore sanguigno, scintillante e luminoso. Al naso ricorda il "ribollir dei tini" di carducciana memoria: ha insomma una "vinosità buona", un'indole giovanile e una beva spensierata. La sensazione del carcadè è evidente ed emergono poi delle tracce di erbe aromatiche, che fanno un po' Provenza. (84/100)

**Trasimeno Gamay Riserva Divina Villa 2020 Duca della Corgna.** Duca della Corgna è il marchio della cooperativa locale, e a questa realtà va ascritto il merito di aver "salvato" dall'oblio il gamay del Trasimeno, tra l'altro imbottigliato in più versioni. Il Divina Villa cerca la concentrazione e si caratterizza per un inconsueto sentore di bacche di corniolo, che vanno a intridere l'amarena, densa. (84/100)

**Trasimeno Gamay del Trasimeno Riserva C'Osa 2022 Madrevite.** Tra il rubino e il porporino brillante, questo vino sfoggia una vibrante presenza di bacche da siepe e poi di fiori macerati (petali di rosa, soprattutto), assieme a venature di buccia d'arancia essiccata. In bocca è dinamico, asprigno e succoso, e ottiene costante slancio da un sale gradevolissimo. Un rosso caratteriale e di bella beva. (90/100)

<https://internetgourmet.it/lo-strano-caso-del-grenache-sul-lago-trasimeno/>





# Si chiama Gamay ma non è francese

Di Alfonso Mollo – 22 ottobre 2024

## Il simbolo del Trasimeno: Gamay Perugino

**Può un vino con un nome “sbagliato” diventare simbolo di un territorio?** È un po’ come quello che succede con i nomi delle persone. Quante volte, soprattutto nel passato, si andava a registrare il figlio, la figlia, si dava il nome da mettere nei documenti, l’impiegato comunale capiva male, e da quel giorno in poi sui documenti i nuovi arrivati vivevano con un nome “sbagliato”. **Questo è successo in Umbria, nella zona del Lago Trasimeno, più esattamente nella provincia di Perugia.** Molto probabilmente avete già sentito parlare di Gamay, sì, quando nel pieno dell’autunno, nelle enoteche, o nei grandi supermercati della vostra città, si iniziano a vedere i cartelli “*È arrivato il tempo del Beaujolais nouveau*”. **Sì, perché il Gamay è famoso per essere il vitigno con cui si fa il Beaujolais**, il vino rosso prodotto nell’omonima provincia francese a nord di Lione, diventato famoso per essere venduto il terzo giovedì di novembre, e festeggiato con amici nei bistrot, in casa, o per strada. Un po’ come il vino Novello nostrano.

## Dimenticatevi tutto questo

**Il Gamay di cui parleremo da adesso in poi è una cosa totalmente diversa. Allora perché si chiama nello stesso modo?** Come sempre storia e leggenda si intrecciano, creando racconti che si tramandano di generazione in generazione, e che poi rimangono per sempre. Siamo in una zona dell’Italia centrale abitata fin da epoche lontane nel ricordo, e coltivate a vite già dagli etruschi. **Il Lago Trasimeno è il più esteso in questa zona della penisola, e il quarto in generale in Italia, ricordato sui libri di storia per la celebre vittoria nel 217 a. C. dei Cartaginesi di Annibale ai danni dei Romani.** Territorio di origine tettonica e alluvionale, incorniciato da dolci colline, con una ridotta superficie pianeggiante, che favorisce l’esposizione della vite ai raggi del sole, e soprattutto con le influenze lacustri, che creano una buona diversità di microclima, caratteristiche che hanno fatto sì che prendesse vita un terroir particolarmente vocato alla coltivazione della vite e dell’olivo. E dove lo stesso Lago fa da mitigatore delle piante e dei frutti coltivati, quasi a proteggerli.

## Il Gamay Perugino o del Trasimeno

**Vitigno a bacca nera diffuso in Umbria già dal 1400 d.C.**, coltivato nella regione del Lago omonimo, non ha nulla a che vedere con il Gamay francese. *Quello del Beaujolais, ricordate?!* Al contrario **fa parte di un’altra famiglia, di cui è geneticamente identico, quella della Grenache francese, detta anche**

**Garnacha** in **Spagna**, lo stesso vitigno da cui derivano il **Cannonau** sardo, la **Granaccia** ligure, il **Tai rosso** dei Colli Berici, in provincia di **Vicenza**, e che oggi troviamo diffuso anche in California come in Sudafrica, in **Cile** come in Australia.

La sua storia è radicata nella tradizione vinicola umbra, e si racconta, come sempre tra storia e leggenda, che in questa zona sia arrivato e coltivato grazie alla “spagnola” **Eleonora Alarcòn y Mendoza**, diventata moglie di Fulvio della Corgna, e grande appassionata del vino derivante da questo vitigno. **La credenza popolare fa risalire l'introduzione del Gamay proprio al matrimonio fra il duca di Castiglione del Lago Fulvio Della Corgna, ed Eleonora, figlia di Isabella de Mendoza e di Ferdinando Pietro**, marchese di Rende, e istruita alla corte del viceré di Napoli Juan Alonso Pimentel de Herrera. **La novella sposa avrebbe portato in dote alcune viti direttamente dal suo paese natale al Duca Fulvio come simbolo di buon auspicio.**

**Negli anni si è adattato alle condizioni climatiche e del suolo uniche del Lago Trasimeno**, sviluppando caratteristiche distintive che lo differenziano dagli altri vitigni Grenache coltivati altrove. **Ma perché si finì con il legarlo al Gamay del Beaujolais?** Molto probabilmente è legato al fatto che, fin dal suo arrivo in quest'area, venne coltivato con la tecnica ad alberello, di origine francese, anziché con quella a “vite maritata”, molto più comune in quest'area. **Ad oggi l'errore continua a persistere, e molto spesso, per selezioni particolari, il Gamay Perugino viene descritto in modo errato.**

## Caratteri generali

Un vitigno con una buona resistenza alla siccità e una capacità di adattarsi a vari tipi di suolo, dalle colline sabbiose alle aree più argillose intorno al lago. Matura relativamente tardi, il che permette di ottenere uve con un'alta concentrazione di zuccheri e polifenoli, essenziali per la produzione di vini robusti e strutturati. Dal punto di vista organolettico è caratterizzato da un colore rosso rubino luminoso, di media trasparenza e con sfumature che possono andare dal granato al violaceo fino al blu. Al naso si percepiscono aromi complessi, intensi e fruttati, che spaziano da profumi di frutti a bacca rossa come lampone, amarena e mirtilli fino alle **spezie**, come il cacao, mentre all'assaggio sono vini normalmente corposi, con un morbido tannino e una buona acidità che ne favorisce la longevità. Il terroir, per le sue stesse caratteristiche, il clima temperato e le influenze del lago, conferiscono un equilibrio e una freschezza particolari.





## Le differenze con il suo omonimo francese

**Sono significative, non solo per l'origine genetica ma anche per le caratteristiche organolettiche.** Il vitigno d'oltralpe è famoso per i suoi vini leggeri e fruttati, spesso consumati giovani (anche se è una tendenza che negli ultimi anni si sta modificando), **mentre quello locale, come visto prima, tende a produrre vini più strutturati e complessi, adatti anche all'invecchiamento.** Inoltre, la sua vinificazione può includere tecniche come la macerazione carbonica, comune al Beaujolais, ma a cui spesso si preferiscono fermentazioni tradizionali per esaltare la complessità aromatica e tannica del vitigno. Attualmente si tratta di una produzione piuttosto limitata, con una superficie coltivata di 30 ettari, e una produzione di circa 45 mila bottiglie, ma si prevede un deciso incremento nei prossimi anni.

## La Denominazione Trasimeno Doc

Nel **1972 nasce la denominazione Trasimeno Doc**, con l'approvazione del relativo disciplinare, in un territorio di produzione che comprende per intero i comuni di *Castiglione del Lago, Magione, Paciano, Panicale, Passignano sul Trasimeno e Tuoro sul Trasimeno* e parte dei comuni di *Città della Pieve, Corciano, Perugia e Piegara*, e in cui storicamente i vitigni coltivati sono il **Trasimeno Gamay** e **Sangiovese** per i rossi, e il **Grechetto** per i bianchi. Con l'obiettivo di valorizzare le produzioni a denominazione d'origine controllata, **nel gennaio 1997 nasce il Consorzio Tutela Vini Colli del Trasimeno, che ad oggi riunisce sedici aziende**, per consentire ai soci di lavorare in sinergia per aumentare e migliorare la produzione.

In principio il simbolo era la stampa di un particolare di una tela del Perugino, che richiamava uno scorcio del lago, con il suo affascinante paesaggio. Poi, **nel 2017, il Consorzio si è rinnovato**, diventando **Trasimeno Consorzio Tutela Vini**, e modificando anche la propria immagine, con un **nuovo logo che rappresenta il cuore blu del Trasimeno, circondato dalle verdi colline umbre.**

**Le produzioni rivendicate a Doc**, soprattutto negli ultimi anni, si sono concentrate sui principali **vitigni locali**, e nel contempo una contrazione progressiva degli internazionali presenti nel territorio dal secondo dopoguerra, **Merlot e Cabernet** in primis. **Oggi il Consorzio vive un'ulteriore fase di perfezionamento, che punta a consolidare la coltivazione dei vitigni "regionali", e soprattutto allo sviluppo e produzione di vini a base Trasimeno Gamay**, declinato in rosso e rosato, mirando anche alla revisione del disciplinare della denominazione.

## Corciano Castello di Vino

A facilitare il compito negli anni sono nate sempre più manifestazioni ad hoc, in cui si svolgono incontri, convegni con le autorità locali, produttori e stampa, e dove vi è la possibilità di degustare le varie etichette. Tra le altre **Corciano Castello di Vino**, giunta alla sua dodicesima edizione, che si è svolta nell'omonimo borgo da venerdì 4 a domenica 6 ottobre, e che punta ad esaltare ogni anno le tradizioni vinicole locali e contribuisce al recupero e al restauro delle opere artistiche del piccolo comune. Patrocinata dallo stesso Consorzio Tutela Vini Doc Colli del Trasimeno, oltre ai vari meeting, ha offerto l'opportunità di degustare le nuove annate dei vini del territorio, in particolare quelli a base di Trasimeno Gamay.



*Tra i presenti: Lorenzo Pierotti sindaco di Corciano, Bruno Nucci, presidente dell'Associazione Corciano Castello di Vino e Emanuele Bizzi, presidente Consorzio Tutela Vini Doc Colli del Trasimeno.*

**Un territorio che l'anno scorso, nella sessione Best Travel 2023, è stato inserito tra le 30 mete da visitare, unica meta italiana. E non tanto per le bellezze religiose o architettoniche, ma per i sentieri enogastronomici.** Questo ci parla di una tendenza molto chiara nel mondo, che cerca e sceglie questo tipo di bellezze, e il Trasimeno deve farne parte.

*"E a questo obiettivo – come detto dall'assessore Morroni – il vino contribuisce in modo particolare, perché forse non c'è prodotto della nostra terra più efficace del vino, quale strumento per raccontare il territorio, per raccontare le diversità del territorio, per raccontare la cultura del territorio. Anche perché ogni vino riflette*



*questa unicità, e credo che il lavoro, lo sforzo fatto in quattro anni dai nostri produttori, ci permetta oggi di dire che il vino in Umbria è un vino di eccellenza, è un vino di grande qualità. Dal nostro canto abbiamo cercato di accompagnare, di sostenere il gruppo in diversi modi, attraverso diverse strategie di finanziamento.”*

**Certamente se non si conoscesse la vera storia del Gamay del Trasimeno, si rimarrebbe sorpresi di trovare nel calice sentori che a molti farebbero esclamare “Non sapevo che anche in Umbria si facesse il Cannonau!”.**

E proprio questo deve essere l’obiettivo futuro del Consorzio. Aiutare a dare sempre più riconoscibilità al vitigno, dandogli una sua identità ben definita, e facendolo soprattutto nell’ambito del territorio di appartenenza. Un territorio che coniuga natura, tradizioni, arte, e cultura enogastronomica. **E tutto nato per un nome sbagliato.**

CORCIANO GAMAY DEL TRASIMENO GAMAY PERUGINO LAGO TRASIMENO TRASIMENO CONSORZIO TUTELA VINI

<https://www.giucolvino.it/si-chiama-gamay-ma-non-e-francese-corciano-trasimeno-umbria-gamay-perugino/>

# Si scrive Gamay, si legge Grenache. Ecco i vini speciali del Trasimeno, pronti per un grande futuro

Da queste parti avevano cominciato gli etruschi, poi la vinificazione di provenienza franco spagnola e ora una Doc relativamente giovane. Le recensioni

di **Vittorio Ferla** 15-11-2024 - 08:25

**Nella piccola Umbria comincia a farsi largo una minuscola denominazione**

**sconosciuta ai più:** è la Doc Trasimeno che comprende per intero i Comuni di

Castiglione del Lago, Magione, Paciano, Panicale, Passignano sul Trasimeno e Tuoro

sul Trasimeno e parte dei Comuni di Città della Pieve, Corciano, Perugia e Piegaro. La

conformazione delle colline, la ridotta superficie pianeggiante e la presenza del lago

Trasimeno danno vita a **un ambiente ideale per la coltivazione della vite e**

**dell'olivo.** Questo è il piccolo regno dei vini provenienti da uve Gamay, vini freschi, leggiadri e succosi. Attenzione però: **il nome Gamay** è frutto di un errore originario che, nella storia, si è radicato.

## La "dama" franco-spagnola arrivata fino a qui

In realtà, l'uva che rappresenta il punto di forza della doc Trasimeno non è altro che la **Grenache**, ovvero un vitigno a bacca nera coltivato estesamente in Francia e in Spagna, dove è conosciuto come Garnacha, Australia e Stati Uniti. Diffusa nell'area mediterranea, la Grenache ha dato vita a varietà territoriali come l'Alicante nel sud della Spagna, il Cannonau in Sardegna e il Tai rosso nei Colli Berici, in provincia di Vicenza. In Francia, la Grenache è diffusa nella Valle del Rodano meridionale, dove

insieme allo Syrah e al Mourvedre dà vita al classico blend detto GSM ed è il vitigno principale del vino Chateauneuf-du-Pape. La Grenache è un vitigno molto versatile che permette di produrre vini che spaziano dai rosé della Côtes de Provence (assieme a Cinsaut e Mourvedre), fino ai vini dolci di Banyuls, prodotti al confine con la Spagna, dove la Garnacha è il secondo vitigno a bacca nera per estensione, superata solo dal Tempranillo. I vini provenienti dalla Grenache **hanno in genere colore rosso piuttosto scarico e bassi livelli di acidità e di tannino**. Sono vini generalmente leggeri e beverini, ma se il vitigno viene coltivato in zone aride e pietrose, come nel Priorat e in Provenza nell'area di Chateauneuf-du-Pape, possono avere una concentrazione di tutto rispetto, accompagnata da buona predisposizione all'invecchiamento.

## **Qui in Umbria, prima ancora, fecero tutto gli etruschi**

In questa parte dell'Umbria, la Grenache viene introdotta già a partire dal XVI secolo, nel periodo di dominazione spagnola nell'Italia centro-meridionale conseguente alla pace di Chateau-Chambrésis del 1559. Fin dal suo arrivo qui, la Grenache è stata **coltivata con la tecnica ad alberello, di origine francese, e non con quella a "vite maritata"**, molto più comune nell'area del Trasimeno e **utilizzata già dall'epoca degli etruschi**. Proprio per questo motivo prese erroneamente il nome di Gamay, vitigno francese allevato ad alberello e utilizzato per la produzione del vino Beaujolais, proveniente dall'omonima regione. Nello specifico, il Trasimeno Gamay Doc si presenta di un colore rosso rubino luminoso, di media trasparenza e con sfumature che possono andare dal granato al violaceo fino al blu. Il profumo è intenso e fruttato, dominato da sentori di frutti a bacca rossa come lampone, amarena e mirtilli.

Dagli assaggi effettuati durante l'evento Corciano, Castello di vino, svolto **tra il 4 e il 6 ottobre scorso**, emerge tutta la potenzialità di questi vini, molto vicini al gusto



contemporaneo, grazie all'impegno di aziende che hanno cominciato a percorrere una strada interessante, in molti casi affidandosi in cantina alle doti dei contenitori di cemento. I vini del Trasimeno provenienti da Grenache hanno **un approccio sorridente e amichevole**, non sono affatto banali, mostrano note franche e golose, specie se serviti a temperature più basse. In prospettiva, c'è da chiedersi se, emulando la strada intrapresa dai 'chiaretti' e dai rossi freschi del Lago di Garda, non vi sia uno spazio per fare del Trasimeno Gamay un 'vino di lago' con tutto quel che ne deriva in termini di valorizzazione del territorio anche in una dimensione ludica e turistica. Del resto, praticamente tutte le cantine fanno accoglienza e l'area può offrire molto in termini di ospitalità e vacanza.

## **Le "stelle" della zona**

Dalle batterie emerge, tra gli altri, **il Giovanotto dell'azienda Montemelino**, annata 2023, rubino scarico e brillante, naso composto di ciliegia e di pesca bianca, croccante e fresco in bocca, con una bella presa tannica e balsamica. Da segnalare l'Opra 2023 della **cantina Madrevite**, centrato sulle sensazioni di amarena e ricco di complessità: la tecnica del 'governo all'uso toscano' - metodo di vinificazione che prevede l'aggiunta di uve appassite nel fermentato, per attivare una seconda fermentazione - permette qui lo sviluppo di aromi intensi, fruttati e speziati, con una grande fragranza che ritorna al palato. Il **Camporso Gamay 2022 de La Querciolana**, affinato in legno, mostra un colore più scuro e maggiore complessità: il ventaglio gustativo esalta la parte speziata. Il **Divina Villa 2022 di Duca della Corgna** offre un corpo pieno e rotondo, una caratteristica nota ematica, tannini ben bilanciati. Molto gastronomico l'**E-trusco 2021 dell'azienda Coldibetto** che proviene dalla surmaturazione delle uve. Il Fontinius 2020 dell'azienda agricola Casaioli, affinato in legno, propone note tostate e fumé, esibisce un carattere opulento ma conserva un sorso snello. In generale, la batteria dei rosati sembra promettente soprattutto perché si distacca dalle stucchevoli note di lampone tipiche dei rosati di altri territori

mentre esalta sapidità e note agrumate di pompelmo: c'è ancora un po' di strada da fare alla ricerca di una coerenza tipicamente territoriale.

## **Le basi ci sono, ora è tempo di decollo definitivo**

Complessivamente, il Trasimeno Gamay appare una bella promessa che aspetta soltanto di essere mantenuta. **Del resto, parliamo di un territorio ancora giovane sul piano enologico e sul piano organizzativo.** Il riconoscimento della doc risale al 1972, ma il consorzio di tutela viene costituito soltanto nel 1997. Già nel 2017, però, il Consorzio si rinnova e diventa **Trasimeno Consorzio Tutela Vini**, modificando anche la propria immagine: il nuovo logo rappresenta il cuore blu del Trasimeno, circondato dalle verdi colline umbre. Il prossimo obiettivo, divenuto ormai urgente anche a detta dei critici enologici, è quello di cambiare definitivamente il nome di Gamay - che risulta dal disciplinare - in Grenache: un passaggio indispensabile per raccontare correttamente a tutti il prodotto e la denominazione, per fare di questo vino la bandiera del territorio e per creare relazioni virtuose con gli altri territori che allevano questo straordinario vitigno in Italia, in Europa e nel mondo

*di **Vittorio Ferla*** 15-11-2024 - 08:25

<https://foodculture.tiscali.it/nel-calice/articoli/gamay-grenache-i-vini-del-trasimeno/>

## Sul Trasimeno vale il detto “Mai dire Gamay”!

di [LORENZO COLOMBO](#), 18 Settembre 2024



Il **Trasimeno Gamay** è un vitigno a bacca rossa introdotto nella zona del Trasimeno a partire dal XVI secolo, dagli spagnoli.

L'influenza spagnola nella zona del Trasimeno è testimoniata dal matrimonio tra il Duca Fulvio Alessandro della Corgna, da cui deriva il nome del palazzo di Castiglione del Lago, e la marchesa Eleonora de Mendoza. Il Trasimeno Gamay appartiene alla famiglia della **grenache** (o garnacha, in spagnolo) ed è lo stesso vitigno da cui derivano il cannonau sardo, la granaccia ligure e il tai rosso dei Colli Berici, in provincia di Vicenza. In questa zona è sempre stato coltivato con la tecnica ad alberello e parrebbe questo motivo per cui prese (erroneamente) il nome di Gamay, vitigno francese allevato ad alberello proveniente dal Beaujolais, regione viticola francese.

Curiosità: l'elenco di vitigni utilizzabili nelle varie denominazioni e nei vini ad indicazione geografica si trova sul “Catalogo Nazionale delle Varietà di Vite”, sotto la voce Gamay troviamo “ammesso nelle Doc Colli del Trasimeno e Valle d'Aosta e in 21 vini ad Igt”.

Il Trasimeno Gamay è una delle diverse tipologie della Doc Colli del Trasimeno e il suo specifico disciplinare di produzione recita “Gamay, minimo 85%”, stessa identica cosa troviamo sul disciplinare della Doc Valle d'Aosta Gamay.

In realtà si tratta però di due vitigni completamente diversi, infatti sempre sul sopracitato Catalogo, alla voce Cannonau troviamo come sinonimi: Alicante, Tocai Rosso, Garnacha Tinta, Grenache, Cannonao e Gamay, quest'ultimo vitigno riporta però un asterisco che rimanda a “Ai soli fini della designazione dei vini Do e Igt della provincia di Perugia”. In pratica ci pare che questo generi un bel po' di confusione.

Il Consorzio Tutela Vini del Trasimeno attesta una produzione totale di Gamay del Trasimeno limitata a 24.300 bottiglie, 8.800 di queste sono di Riserva, quest'ultima tipologia prevede un affinamento minimo di 24 mesi e almeno quattro di questi debbono essere effettuati in botti di legno.



*News, Vino*

# Trasimeno Gamay, il vino “giusto” col nome sbagliato

---

5 Dicembre 2024

Giambattista Marchetto

***Snello, elegante, in una parola: contemporaneo. È un vino da scoprire, frutto di un vitigno erroneamente legato nel nome al Beaujolais, ma imparentato con Tai rosso e Cannonau.***

È snello e flessuoso quando accompagnato in cantina nel segno dell'eleganza, può avere una spinta alcolica importante e non soffrire comunque nel bicchiere, gioca di acidità e i tannini sono garbati. Il **Gamay del Trasimeno** è un gioiello che nel calice si rivela affascinante e contemporaneo – per quel che vale questa definizione – nonostante quel nome che induce al fraintendimento. Perché sui suoli alluvionali intorno al lago forse più suggestivo dell'Umbria non si trovano vigne che richiamino il Gamay universalmente noto, quello del Beaujolais francese, ma piuttosto **piante in stretta parentela con il Cannonau sardo e il Tai rosso veneto**. Il comune denominatore è infatti la **Grenache**, dalla cui elegante tensione deriva l'accattivante personalità del vino principe del Trasimeno.

Un prodotto che, per paradosso, alcune cantine del territorio consideravano come base di gamma e che talvolta trascurano per dedicarsi ai meno interessanti tagli bordolesi che si collocano sotto la denominazione Trasimeno Rosso Doc. Per fortuna, il **Consorzio vini del Trasimeno** sta investendo energie e attenzioni sul Gamay – che nel prossimo futuro, una volta cambiato il disciplinare, porterà nel nome il vitigno Grenache, facendo chiarezza sulle origini – **per farne davvero la bandiera enoica del territorio**. È un dato di fatto che nel calice si scoprono vini eleganti e coinvolgenti, con una bella struttura che sorregge a volte la ricchezza alcolica, capaci di collezionare successi al concorso internazionale **Grenaches du Monde**.

Tra gli assaggi più convincenti nelle ultime annate, il Giovanotto 2023 della cantina **Montemelino** – flessuoso nei profumi di rosa canina e succoso tra ribes e ciliegia mai troppo succulenti, guizzante eppure educato con tannini eleganti – e Opra 2023 di **Madrevite**, croccante e composto nella struttura che non nasconde il vigore alcolico, ma convince per l'approccio gastronomico. Arretrando con le annate, intriganti il Fontinius 2019 (e 2020) di **Casaoli** – che vibra tra profumi di melograno e macchia mediterranea, un sorso pepato che esibisce una aromaticità oscillante tra dolcezza e acidità, con una freschezza che non fa soffrire l'alcol – e il Legamè 2019 de **Il Poggio**, più duro nei tannini eppure avvolgente nella balsamicità mediterranea.

## Vigneti figli di un misunderstanding

I vini della **Doc Colli del Trasimeno** raccontano di pendii collinari che scendono verso il lago, dove la coltivazione della vite ha una lunga storia che risale agli Etruschi. Il vitigno a bacca rossa conosciuto qui come Trasimeno Gamay viene introdotto, a partire dal XVI secolo, con la

dominazione spagnola conseguente alla pace di Chateau-Chambrésis del 1559. È col matrimonio tra il duca Fulvio Alessandro della Corgna e la marchesa Eleonora de Mendoza che – secondo la vulgata – sarebbero arrivate sulle sponde del Trasimeno le barbatelle di Garnacha (o Alicante), coltivate ad alberello come in Francia e non con la tecnica etrusca a vite maritata, ingenerando la confusione nel nome col Gamay.

Che sia questa la storia dell'approdo del vitigno in Umbria o che l'abbiano portato i pastori sardi passati in continente, **il Gamay si presenta con questo nome alla moda alle esposizioni agricole dell'Ottocento e nel Novecento e diventa un vitigno di nicchia** (citato talvolta come uva migliorativa). Mentre i produttori si facevano attrarre dal Merlot e dai vini in stile bordolese, è la Cantina Sociale che lo salva dalla scomparsa andando a remunerare anche le uve grenache.

## La biodiversità della Grenache in Italia

**La Grenache o Garnacha o Alicante è in realtà il vitigno più coltivato al mondo**, con quasi 200mila ettari complessivi che vedono Spagna e Francia dominanti, mentre in Italia rimangono quasi 8mila ettari (di cui quasi 7,5 in Sardegna). Si comprende dunque come le aree dedicate lungo la penisola siano di fatto delle nicchie, capaci però di trovar espressioni molto interessanti proprio per la plasticità del vitigno.

Mediterranea per definizione, la Grenache si adatta al territorio e proprio per questo **l'area del Trasimeno diventa una culla privilegiata per produrre vini che hanno la stoffa per affermarsi su un mercato internazionale** che cerca identità. Certo, fra Trasimeno Gamay e Gamay Riserva non si raggiungono le 25mila bottiglie, difficile quindi farsi notare. «Per fare il mercato ci vogliono i numeri – ammette **Nicola Chiucchiurlo**, direttore del Consorzio – e quindi serve un dialogo con gli altri areali in cui si produce Grenache, Sardegna in primis. Con iniziative promozionali dedicate, possiamo raccontare l'unicità del vitigno nelle sue espressioni italiane».

In effetti, considerando la stupefacente biodiversità sviluppata soprattutto in Sardegna e poi diffusa nel Mediterraneo – sull'isola sono registrati tre biotipi di Cannonau, a fronte di un unico biotipo di Grenache tra Francia e Spagna – ci sono storie da raccontare capaci di affiancare calici che possono stupire i winelover.

<https://www.foodandwineitalia.com/trasimeno-gamay-il-vino-giusto-col-nome-sbagliato/>

# *Percorsi di Vino*

*Il wine blog di Andrea Petrini*

## **Alla scoperta del Gamay del Trasimeno**

di Lorenzo Colombo

Il **Trasimeno Gamay** è un vitigno a bacca rossa introdotto nella zona del Trasimeno a partire dal XVI secolo, dagli spagnoli. L'influenza spagnola nella zona del Trasimeno è testimoniata dal matrimonio tra il Duca Fulvio Alessandro della Corgna, da cui deriva il nome del palazzo di Castiglione del Lago, e la marchesa Eleonora de Mendoza.

Il Trasimeno Gamay appartiene alla famiglia della grenache (o garnacha, in spagnolo) ed è lo stesso vitigno da cui derivano il cannonau sardo, la granaccia ligure e il tai rosso dei Colli Berici, in provincia di Vicenza.

In questa zona è sempre stato coltivato con la tecnica ad alberello e parrebbe questo motivo per cui prese (erroneamente) il nome di Gamay, vitigno francese allevato ad alberello proveniente dal Beaujolais, regione viticola francese.

Curiosità: l'elenco di vitigni utilizzabili nelle varie denominazioni e nei vini ad indicazione geografica si trova sul "Catalogo Nazionale delle Varietà di Vite", sotto la voce Gamay troviamo "ammesso nelle Doc Colli del Trasimeno e Valle d'Aosta e in 21 vini ad Igt".

Il Trasimeno Gamay è una delle diverse tipologie della Doc Colli del Trasimeno e il suo specifico disciplinare di produzione recita "Gamay, minimo 85%", stessa identica cosa troviamo sul disciplinare della Doc Valle d'Aosta Gamay.

In realtà si tratta però di due vitigni completamente diversi, infatti sempre sul sopracitato Catalogo, alla voce Cannonau troviamo come sinonimi: Alicante, Tocaï Rosso, Garnacha Tinta, Grenache, Cannonao e Gamay, quest'ultimo vitigno riporta però un asterisco che rimanda a "Ai soli fini della designazione dei vini Do e Igt della provincia di Perugia".

In pratica ci pare che questo generi un bel po' di confusione.

Il Consorzio Tutela Vini del Trasimeno attesta una produzione totale di Gamay del Trasimeno limitata a 24.300 bottiglie, 8.800 di queste sono di Riserva,



quest'ultima tipologia prevede un affinamento minimo di 24 mesi e almeno quattro di questi debbono essere effettuati in botti di legno.

## **I vini**

Abbiamo avuto la possibilità di confrontare sei vini prodotti con questo vitigno trovando diverse interpretazioni stilistiche con un fil rouge che comunque li accomuna, quest'ultimo è principalmente data dai sentori di frutta rossa selvatica, soprattutto ciliegia e dal finale piacevolmente amaricante.

**Abbiamo così degustato vini giovani, dell'ultima annata, caratterizzati soprattutto dalla freschezza e vini con qualche anno d'affinamento che ci hanno dato la possibilità di sondare la tenuta nel tempo di questo vitigno.**

Anche le varie lavorazioni in cantina variano da vino a vino, con affinamenti sia in vasche d'acciaio come in legno. Nel complesso è stata una degustazione assai appagante che ci ha permesso di ri-scoprire un vitigno duttile in grado di fornire vini diversi tra loro ma assai godibili e, cosa non ultima di facile e vasta possibilità d'abbinamento col cibo.

<https://percorsidivino.blogspot.com/2024/09/alla-scoperta-del-gamay-del-trasimeno.html>



# Gamay del Trasimeno. Il gamay che gamay non è: che vitigno è?



Andrea Li Calzi 23 Ottobre 2023 83 8 minuti di lettura



**P**er una volta ho concesso a me stesso, e soprattutto ai lettori, un titolo fuori dagli schemi per raccontare la storia del Gamay del Trasimeno. La questione va spiegata molto bene proprio per evitare malintesi. Lo "slogan" in realtà è venuto fuori, per puro caso presumo, durante un'esclamazione di **Vincenzo Scivetti**, delegato di **Grenaches du Monde** in Italia, durante il convegno "La grenache in Italia tra opportunità e obiettivi comuni: il Trasimeno incontra il Cannonau di Sardegna. Territori e profili a confronto". Si è tenuto lo scorso 7 ottobre a Corciano (PG).



*Panorama dal comune di Corciano*

Ebbene sì: il trasimeno gamay in realtà con il vitigno francese ha ben poco da spartire, trattasi di grenache l'uva più allevata al mondo. Il motivo di tale incongruenza a mio avviso è una metafora di quanto la popolazione umbra sia legata alle proprie origini, alle usanze e tradizioni del passato, le stesse che ancor oggi mostrano un volto autentico. Quest'ultimo è possibile tradurlo attraverso prodotti e materie prime di grande qualità. Fin dal suo arrivo in quest'area, la tecnica di allevamento prescelta fu l'alberello e non la "vite maritata" ben più comune nell'area del Trasimeno.





*Vigneti del Trasimeno*

Tra le varietà maggiormente allevate ad alberello in Francia vi è per l'appunto il gamay, utilizzato per produrre il noto Beaujolais. Per questo motivo, tra le sponde del lago Trasimeno, prese erroneamente il nome della cultivar francese. La questione ancor oggi genera non poca confusione, soprattutto riguardo mercati nazionali ed internazionali. I vignaioli del luogo, nonostante tutto, continuano a chiamarlo trasimeno gamay al fine di continuare la tradizione avviata dai propri padri, dai nonni. Fu introdotto da queste parti a partire dal XVI secolo, nel periodo di dominazione spagnola nell'Italia centro-meridionale conseguente alla pace di Chateau-Chambrésis del 1559.



L'influenza spagnola nell'area adiacente alla città di Perugia e sulle rive del Trasimeno è testimoniata dal matrimonio tra il Duca Fulvio Alessandro della Corgna, da cui deriva il nome del palazzo di Castiglione del Lago, e la marchesa Eleonora de Mendoza. Tornado al vitigno umbro, fa parte della famiglia della grenache (o garnacha, in spagnolo) ed è lo stesso vitigno da cui derivano il cannonau sardo, la granaccia ligure e il tai rosso dei Colli Berici, in provincia di Vicenza. Nel gennaio 1997, al fine di promuovere ulteriormente le peculiarità dell'uva in questione, nasce il Consorzio Tutela Vini Colli del Trasimeno. L'assemblea di dicembre 2021 ha riconfermato alla presidenza, per il triennio 2022/2024, **Emanuele Bizzi**. Ad affiancarlo il vicepresidente **Camillo Angeli** e **Nicola Chiucchiurlotto**, quest'ultimo in qualità di direttore. Tra i tanti obiettivi vi è senza dubbio quello legato alla comunicazione e all'organizzazione di iniziative promozionali. A tal riguardo, qualche settimana fa, ho avuto il piacere di presenziare ad una doppia masterclass tenutasi durante l'undicesima edizione di Corciano Castello di Vino. La prima, condotta dal giornalista Jacopo Cossater, incentrata sul Trasimeno Gamay; la seconda sui vini rosati del medesimo territorio, questa volta a moderare l'incontro il giornalista Antonio Boco. Ci troviamo in quel particolare fazzoletto di terra Umbria a confine con la Toscana, per l'esattezza in provincia di Perugia, dove la Doc Colline del Trasimeno, istituita nel 1972, coinvolge i comuni di Castiglione del Lago, Città della Pieve, Corciano, Magione, Paciano, Panicale, Passignano sul Trasimeno, Perugia, Piegara e Tuoro sul Trasimeno. Un luogo suggestivo dove l'ambiente, ancora in parte incontaminato, regala scorci suggestivi dove la vite si integra perfettamente con la bellezza del paesaggio.