

Daniel Thomases racconta Castelnoha. Intervista Valentino Cirulli

Un debutto, nel 2007, segnato da un vino con grande struttura, un magnifico profumo e dal gusto regale. *“Lo battezzammo '1861 San Valentino' e fu subito un successo, anche se di nicchia. È un rosso concentrato e corposo, a cui seguirono tanti altri prodotti di qualità superiore come i rossi Ginepreta, Sediana, Hédoné e i bianchi Ritorto, Eliana, Hédoné e Malala - racconta Valentino Cirulli, che rappresenta la terza generazione di una famiglia che non ha mai smesso di credere nell'arte di fare il vino.*

Era proprio il 1861, quando il bisnonno di Valentino decise di dedicarsi alla coltivazione della vite e dell'olivo. *“Erano tempi in cui l'agricoltura promiscua serviva solo a garantire la gestione familiare e una piccola attività commerciale a livello locale. Ma è comunque da questa tradizione familiare che nasce la mia passione per il vino. Fu così che, alla fine degli anni '80, dopo un percorso da ricercatore, prima alla Stazione di Chimica Agraria a Roma, poi all' Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti, scelsi di tornare all'arte primaria: coltivare la terra e da essa trarre il meglio di quanto possa donare”.*



Il giornalista Daniel Thomases

Un sogno che diventa realtà nel 2007, a Ficulle, dove viene inaugurata la Cantina Cirulli, le cui linee architettoniche ricordano un monastero medievale, a suggello della tradizione francescana locale, fortemente sentita dalla famiglia. Una struttura imponente dalle forme sobrie e pacate, in armonia con le dolci pendenze collinari. *“Qui si gode un silenzio francescano, soprattutto nel chiostro interno - afferma Cirulli -. Ho scelto inoltre di far affrescare alcune pareti riproducendo opere di pittori famosi del territorio. All'esterno ci si immerge in uno dei contesti territoriali più vocati dell'Alta Umbria ai confini con la Toscana, dove la vigna ha radici etrusche e romane. E anche noi oggi possiamo dire di far parte della storia di questa Italia centrale”.*

Una tradizione che si intreccia con l'innovazione tecnologica dell'enologia italiana, al servizio di un passato che si inserisce nelle necessità e nei gusti di oggi. L'attenzione nasce principalmente in

vigna, dove l'uva trova espressione territoriale, e poi in cantina dove con un'attenta trasformazione diventa un nettare da degustare. È un'attenzione che si ritrova nelle scelte aziendali intraprese. Le aziende Cirulli infatti sono condotte con coltivazione biologica secondo le direttive Cee, per testimoniare il rispetto e l'amore per l'ambiente.



“Oggi la tradizione familiare prosegue con fervore. Mia figlia Valentina si occupa dell'amministrazione, mentre i più giovani stanno ancora studiando, ma è mio desiderio coinvolgerli quanto prima nelle mie attività”, rivela Cirulli.

La tenuta si estende su 75 ettari di cui 50 vitati, esposti principalmente a sud/sud-ovest. Ci troviamo di fronte a un'estensione collinare tra i 200-250 metri s.l.m., dove i vitigni a bacca rossa trovano maggiore espressione nei terreni franco argillosi-calcarei mentre gli altri appezzamenti, con tessitura di medio impatto e con presenza di scheletro, favoriscono la coltivazione di uve bianche.

Valentino Cirulli

Accanto ai vitigni della tradizione regionale come, per esempio, sangiovese, grechetto e malvasia, una felice intuizione di Cirulli, dopo un'attenta analisi pedologica e chimica del terreno, fece sì che si iniziassero a coltivare i vitigni a bacca rossa più conosciuti a livello internazionale, quali Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, e anche bianchi, quali Chardonnay, Traminer e Incrocio Manzoni. *“Un'interpretazione internazionale che trova una sua identità locale nel paesaggio senza tempo delle colline umbre e che mi ha ispirato la creazione di vini che portassero un messaggio di felicità, pace e armonia - dice Cirulli. Mi riferisco al Ginepreta, al Ritorto e all'Hedonè che traggono ispirazione dal territorio, al 'Malala', che ho dedicato alla giovane pakistana vincitrice del premio Nobel, oppure a 'Il Dialogo' perché nella vita ciò che conta veramente è una comunicazione che sia messaggio di amore”.*



I vini Castelnoha, linea Cirulli

I prossimi anni vedono la famiglia Cirulli impegnata nella realizzazione di progetti di grande respiro. *“Nel 2018-2019 inaugureremo una cantina nell'azienda agricola di Roma, nei pressi dell'Appia Antica, a cui seguirà un'altra apertura in Abruzzo. Entro fine anno sarà completata la ristrutturazione di un casale ubicato nelle vicinanze della Cantina di Ficulle dove sarà possibile soggiornare per dedicarsi sia alla degustazione dei prodotti dell'azienda (vini, olio, grappe), sia per allestire eventi di prestigio (concerti, mostre, ecc), convention aziendali e matrimoni”.*

Daniel Thomases