



Cantina Tudernum

-Storia della Cantina-

La Cantina Tudernum nasce nel 1958, quando 54 viticoltori si associarono per vinificare e commercializzare in forma cooperativa le proprie produzioni. Dai pochi ettari iniziali, il “parco vigneti” della cantina Tudernum ha raggiunto circa 650 ettari negli anni ‘75-‘95. Nel 1995 ci fu un ridimensionamento agli attuali 450 ettari concepito come parte importante della strategia di rivalutazione della produzione della cantina che ha segnato una nuova fase per i vini Tudernum.

Mentre i vigneti realizzati negli anni ‘70 erano caratterizzati da larghi sestri di impianto e da varietà altamente produttive, per quelli reimpiantati a partire dai primi anni ‘90 sono state utilizzate varietà sia tipiche della zona (Grechetto, Sangiovese, Sagrantino) che internazionali (Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay) con maggiori connotazioni qualitative. I nuovi vigneti sono tutti meccanizzabili, segno dell’attenzione che la Cantina ha sempre dedicato alle innovazioni tecnologiche del settore. Il cambiamento del mercato del vino, sempre più orientato al “*bere meno ma meglio*”, ha portato la Tudernum a puntare sull’eccellenza e sul rapporto qualità – prezzo.

Anche dal punto di vista strutturale la Cantina Tudernum ha vissuto 3 fasi fondamentali parallelamente alle politiche produttive perseguite: la fase di costituzione, identificabile nella parte “vecchia” della Cantina, con le vasche di stoccaggio in cemento (capacità di 200 – 300 hl.), disposte su due piani (di cui quello interrato garantisce tutt’oggi condizioni ideali di temperatura e umidità); fase di miglioramento qualitativo (anni ‘70) in cui la Cantina ha provveduto ad incrementare le capacità di stoccaggio, e sono comparsi i grandi serbatoi in vetroresina e acciaio (con capacità di 750 – 1800 e 5.000 ettolitri); fase di consolidamento del nome Tudernum (dalla fine degli anni 90 in poi) che ha visto la Cantina munirsi di serbatoi in acciaio di minori dimensioni (50-80-100 ettolitri) e realizzare un locale per l’affinamento dei vini in botti di legno e barriques.

Le tecnologie di cantina sono avanzate a pari passo con gli altri cambiamenti; si è quindi passati da metodologie di pressatura e torchiatura delle uve più energiche agli attuali sistemi di pressatura soffice e discontinua, abbinati a vinificatori per le uve rosse di dimensioni minori, che permettono la lavorazione anche di piccole partite di uve selezionate. Da circa due anni, dopo circa 15 di “lavorazioni esterne”, la Tudernum ha poi “riportato” in sede l’imbottigliamento, con la realizzazione di un moderno impianto in grado di confezionare bottiglie da 0,75 lt con tappo sughero, bottiglie da 375ml, bottiglie da 1 lt. con tappo a vite e in bag-in-box da 3 e 5 litri.

Gli ultimi 10 anni si sono anche distinti per la costante ricerca delle uve autoctone del territorio. In collaborazione con l’Università degli Studi di Milano sono stati completati studi per identificare il Grechetto di Todi originale, caratterizzato da una qualità superiore e caratteristiche uniche rispetto alle altre varietà Umbre. In seguito a questo successo ha preso il via un nuovo studio per identificare il Grechetto Nero di Todi e poter far ritornare questo splendido prodotto sul mercato.

Oggi la Cantina Tudernum continua a seguire la via tracciata all’inizio degli anni novanta: ricerca scientifica, miglioramenti strutturali, ed investimenti nelle operazioni. Iniziative fondamentali per una compagnia attenta ai cambiamenti di un mercato sempre più informato ed esigente. I critici e le realtà del settore hanno già riconosciuto la qualità dei vini della Tudernum, ed ogni anno porta nuove conferme riguardo la dedizione all’eccellenza nella qualità e nel prezzo della cantina.

Nel 2006 la Cantina Tudernum ha solidificato la sua presenza in tutto il centro-nord Italia ed ha iniziato le operazioni di distribuzione in mercati del nord Europa e negli Stati Uniti.