

Montefalco, la "ringhiera dell'Umbria"

*Montefalco, Benozzo pinse a fresco
giovenilmente in te le belle mura
ebbro d'amor per ogni creatura
viva fratello al Sol, come Francesco
dolce come sul poggio il melo e il pesco
chiara come il clifunno alla pianura
di fiori e d'acqua era la sua pittura
beata dal sorriso di Francesco.*

*E l'azzurro non desti anche al tuo biondo
Melanzio, e il verde? Verde d'arboscello,
azzurro di colline per gli altari;
sicchè par che l'istesso ciel rischiar
la tua campagna e nel tuo cor profondo
l'anima che l'ornarono i pennelli.*

Gabriele D'Annunzio

"Vedo da Foligno la scoscesa Montefalco che si staglia così nettamente sull'azzurro del cielo, dall'altra parte della pianura umbra, che desidero salirvi. E' lontana, è molto alta, ma so che là mi attende la poesia dello spazio...". Così vedeva Montefalco Reinhold Schneider a metà del Novecento; così appare ancora oggi ad ogni visitatore che provi il desiderio di "salirvi": alta, sospesa sullo sfondo del cielo, e cinta da torri e bastioni, poiché, da qualunque direzione la si raggiunga, apparirà racchiusa entro le sue mura.

La strada verso Montefalco ci offre uno spettacolo di rara bellezza, boschetti e campi, vigne e ulivi sembrano gli elementi di un dipinto, i colori ci colpiscono per le intense tonalità che si dispongono in magica armonia. Ecco, Montefalco è lì davanti a noi: come nel Medioevo, si può accedere solo varcando le sue mura, attraverso una delle cinque porte. Iniziamo con la superba porta di Sant'Agostino, l'ingresso principale alla città. La via costeggia le alte mura fino a giungere a un luogo di incan-

to che qualcuno ha voluto chiamare "la ringhiera dell'Umbria". Un ampio slargo che si affaccia sulla valle umbra che lascia senza respiro, mentre la vista appaga di tanta magnificenza. Lì sulla sinistra, arroccata su un monte, la turrata città di Gualdo Cattaneo, al centro in basso Bevagna sembra riposare adagiata tra i suoi fiumi. Sullo sfondo Assisi e subito a fianco Spello. Nella pianura Foligno e poi, contro i monti, Trevi. Uno spettacolo senza fine, mentre respiriamo l'aria profumata dai fiori e dai frutti di questa terra benedetta. Poco lontano, la porta della Rocca: la vecchia Rocca dove si collocò la curia papale di Spoleto durante l'esilio avignonese. In quegli anni Montefalco fu centro del potere papale in Umbria. Da lì una lunga via sale dritta e maestosa verso la piazza municipale di Montefalco.

La città è ancora divisa in quattro quartieri come lo era nel Settecento, che prendono il nome dalle quattro principali chiese: San Francesco, Sant'Agostino, San Bartolomeo e San Fortunato. Nell'abside della chiesa di San Francesco, Benozzo Gozzoli ha affrescato alcune scene della vita del santo. Non poteva mancare il vino! Nella visita di Francesco al cavaliere di Celano, ammiriamo su una tavola imbandita una bottiglia di vino rosso in stile rinascimentale, una crostata e delle pagnotte di pane, tutti i prodotti che fanno parte della tradizione di Montefalco. Proseguiamo ed ecco la piazza, chiamata nell'antichità platea rotonda. È il luogo preferito d'incontro per la gente di Montefalco. Da qui si diparte, fra le altre disposte a stella, la via che conduce verso la porta più antica tra le cinque che si aprono sulle mura di Montefalco: porta Camiano, che è l'unica risalente ancora agli inizi del 1200. La via si apre in una piazzetta, sul lato una delle poche vigne rimaste all'interno

del centro storico: è una vigna di Sagrantino del 1850. Queste piccole vigne assicuravano a ogni famiglia il Sagrantino passito per il consumo della casa. Lì, alla fine della via, porta Camiano. Appena superata porta Camiano lo sguardo si appoggia su Castel Ritaldi e poi su Spoleto; sulla destra, nello sfondo, Giano dell'Umbria. Di fronte, in basso, si erge il Maschio della cantina Rocca di Fabbri; sulla collina, nascosto dal bosco di lecci, il convento di San Fortunato, e poi più in là, anch'essa nascosta all'occhio, Turruta.

Il Sagrantino

Sagrantino è il nome del vino secco e passito ottenuto dall'omonimo vitigno di Montefalco, a sud della città di Perugia, nel cuore dell'Umbria. Un territorio che si estende sopra una serie di colline da quattrocento a cinquecento metri sul livello del mare, leggermente digradanti lungo la ricca pianura spoletina. Il suolo è argilloso, calcareo, talvolta anche argilloso calcareo siliceo, a sottosuolo ora profondo ora frammisto a ghiaia. Le viti di Sagrantino amano crescere in terreni collinari dal microclima temperato con ventosità non eccessiva: qui, nella composizione mista di argille e di calcari, il suolo ne ha favorito l'attecchimento e l'equilibrato sviluppo, garantendo la giusta proporzione tra il drenaggio e la conservazione delle acque meteoriche. La menzione per ora più antica sulla coltivazione dell'uva Sagrantino a Montefalco risale al 1549 ed è documentata da una ordinazione di mosto di Sagrantino da parte dell'ebreo Guglielmo, mercante di Trevi, e di sua moglie Stel-la. La lavorazione delle uve passite di Sagrantino, ancora fino a tutto il 1500, si fermò alla produzione di mosti da governa dei vini rossi. La coltivazione delle viti di Sagrantino nelle abbazie e nei conven-





ti, testimoniata sempre nel 1500, accredita l'ipotesi che dall'origine del nome Sagrantino ci sia stato il legame forte con gli ambienti religiosi dove forse tale vitigno trova attenzione e cura nell'essere adomesticato e cresciuto. L'uso iniziale infatti fu probabilmente soltanto sacramentale. Questa prima destinazione aiuterebbe a comprendere come sia nato il nome Sagrantino (dalla radice latina sacer): vino sacro perchè destinato alla sua consacrazione in sangue di Cristo; sicuramente, poi, vino dei momenti da ricordare nello scorrere della vita domestica. Il Sagrantino è un'uva antica, con una certa aurea di mistero legata alla sua origine, dove le ipotesi risultano essere suggestive ma tutt'altro che comprovate. La maggior parte dei viticoltori propende nel ritenere che non sia una varietà locale bensì importata, forse da uno dei numerosi seguaci di San Francesco di Assisi, i quali qui, da ogni parte d'Italia affluivano per condurre una vita di espiazione e penitenza. Altri invece, lo considerano proveniente dalla Spagna, se non addirittura introdotto in Italia dai Saraceni, altri ancora ritengono che sia di origine locale.

Già nel Rinascimento i vini prodotti in questa zona erano così apprezzati che venivano serviti alle ricche mense dei Papi e dei nobili dell'epoca. Nei secoli successivi la loro fama rimase inalterata, anche se spesso confinata nel ristretto ambito locale, finché, nel 1979, con il riconoscimento della Doc e successivamente, nel 1992, con la Docg, anche per questi vini si sono presentate opportunità di successo commerciale tanto sul mercato italiano che su quello estero. Anche se attualmente nel Sagrantino prevale la versione secca, il vino è nato come passito. Un tempo, infatti, il Sagrantino veniva prodotto quasi esclusivamente in quest'ultima tipologia, ed ottenuto dall'appassimento delle uve su graticci di legno. Attualmente il vino Montefalco Sagrantino secco non può essere immesso al consumo se non dopo aver subito un periodo di invecchiamento di almeno trenta mesi, di cui almeno dodici in botti di legno; il passito deve invecchiare almeno trenta mesi. Tutto ciò, rende il Sagrantino, secco e passito, un vino di una grande complessità sensoriale sia alla vista, sia all'olfatto ed al gusto. Il colore è di un rosso rubino intenso, impenetrabile, fitto, che con il tempo si evolve al granato (le tonalità più cupe sono proprie del passito). All'olfatto è fine, intenso, con profumi che ricordano more mature, prugna secca, mirtillo e ribes nero che con l'affinamento evolvono in profumi eterei, minerali, speziati di liquirizia, cannella, chiodi di garofano, rosa appassita, pepe che ben

si fondono con lievi note di vaniglia, diventando più intensi e ancora più ampi con note di confettura di more, anice stellato e floreali di viola e ciclamino nel passito. Infine, al gusto è astringente, caldo, con una buona sapidità, robusto, quasi austero, di grande stoffa con una lunga persistenza; per poi divenire abboccato, avvolgente e sontuoso con una notevole persistenza gusto olfattiva nel passito. I migliori abbinamenti si hanno con grandi arrostiti - in particolar modo cinghiale, beccacce e lepre - e con i formaggi piccanti e stagionati. La zona di produzione del Sagrantino comprende l'intero territorio del Comune di Montefalco e parte del territorio dei Comuni di Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritardi e Giano dell'Umbria.

Nel Sagrantino l'invasatura non avviene mai nello stesso momento e questo comporta una selezione attenta. Rispetto a tutte le altre varietà d'uva, ha la più alta concentrazione di componenti nobili, che non sono l'alcol o lo zucchero che pur importanti non caratterizzano o danno personalità al vino, ma sono i polifenoli e gli antociani, cioè quelle sostanze che danno struttura, complessità e importanza al vino. Il Sagrantino è difficile da trattare proprio per questa sua esuberanza. Va cercata la strada per aiutarlo a trovare il perfetto equilibrio di tanta ricchezza. L'uso del legno attualmente da parte dei produttori viene fatto in maniera sempre più attenta. Questo permette di salvaguardare, di

mantenere quelle che sono le caratteristiche e la personalità del vino.

Il boom del Sagrantino avviene a metà degli anni Novanta. I produttori dell'epoca cominciano a studiare le tecniche di vinificazione più adatte, si tenta di rendere il vino un po' più morbido, di arginare la storica problematica dei tannini astringenti. In quel periodo ognuno cerca la propria strada. I produttori si sono trovati da veri neofiti di fronte a questo vitigno da interpretare e per molti anni non si è capito come contenere quei tannini, quella durezza e quella rusticità. Con l'esperienza si è appreso che il Sagrantino è molto carico di tannino nelle bucce e poco nei vinaccioli, al contrario del Nebbiolo, e quindi si è capito che nel suo processo di vinificazione è più importante la fermentazione corta o la separazione dei vinaccioli.

Il Sagrantino ha gradazioni zuccherine alte, al limite dell'incredibile, soprattutto in questi ultimi anni che si produce sempre di meno per ceppo. A questo si unisce il grosso problema di riuscire ad avere una maturazione polifenolica idonea senza avere degli zuccheri esagerati. Il Sagrantino è un'uva a buccia molto spessa, ricca di polifenoli che aiutano a resistere alla botrite, ma presenta un grappolo piuttosto serrato e quindi se iniziano a formarsi dei nuclei di botrite, purtroppo il problema è gravissimo. L'uva deve essere raccolta bella sana, i grappoli più esterni, più spargoli, perfettamente maturi. Quest'uva ha già un potenziale di alcol di 14,5° e una bacca minuscola, per cui i fenomeni di appassimento sono molto rapidi. Va detto che sono stati fatti notevoli passi in avanti negli ultimi 20 anni per mitigare la durezza tannica di questo vino, grazie a migliori tecniche di fermentazione ed un'oculata scelta vendemmiale.

Enologica 34

La trentaquattresima edizione di Enologica è stata un'importante occasione per riflettere sul Sagrantino. L'evento prevedeva una serie di iniziative dedicate al pubblico di appassionati, agli addetti ai lavori e alla stampa, fra cui degustazioni, convegni, educational, laboratori di cucina con chef rinomati per provare i migliori abbinamenti con il Sagrantino, visite alle aziende, ma anche mostre, concerti, passeggiate per vivere da vicino le terre e i borghi del vino principe della zona. La manifestazione, organizzata dal Consorzio Tutela Vini di Montefalco in collaborazione con il Comune di Montefalco, Strada del Sagrantino, AIS Umbria





e Miriade & Partners ha messo in luce una ritrovata coesione tra i produttori, dimostrando una ferrea volontà comune di rilanciare il territorio ed il Sagrantino. Il Consorzio, guidato da Amilcare Pambuffetti dell'azienda Scacciadiavoli, guarda con fiducia ai mercati e trova nell'export la leva che da qualche tempo gli consente di far quadrare i bilanci. Nel 2012 sono state prodotte quasi un milione di bottiglie di Sagrantino Doccg e 1,6 milioni di bottiglie di Montefalco, registrando una buona performance che ha consentito di segnare un complessivo +5% nel primo semestre 2013. Sembra che i 150 soci del Consorzio (70 le cantine imbottigliatrici) stiano collaborando attivamente, compattandosi per far fronte alla crisi che, negli anni successivi al boom degli anni '90, li aveva colpiti. Indenni o quasi alla crisi sono state quelle cantine che negli anni avevano fidelizzato un loro pubblico, insistendo su una qualità elevata, continuando a viaggiare all'estero per far conoscere il loro prodotto.

Ma veniamo al momento clou, la degustazione di una cinquantina di campioni, suddivisi fra varie annate (a partire dalla '90 fino alla 2009, pur con qualche buco). Un'opportunità ben calibrata per avere un quadro interessante sul Sagrantino. Difficile trovare un'idea rappresentativa comune di terroir nei bicchieri: sembra che ogni produttore abbia lavorato singolarmente sul proprio stile e sulla propria interpretazione del Sagrantino, peraltro con risultati molto personali e riconoscibili. Alcuni tratti generali sono tuttavia condivisi dalla maggior parte dei protagonisti, ovvero la direzione generale va verso l'arrotondamento della massa tannica che caratterizza questo vitigno, evitando eccessi di struttura e potenza, limitando l'uso del legno troppo invadente. Sicuramente la denominazione sta evolvendo, sta progressivamente trovando una sua dimensione, lontana da quell'idea di Sagrantino dai tannini esasperati ed aggressivi appartenente ad un modo di fare superato. Molto per l'intero territorio è stato fatto da Marco Caprai, che, subentrando al padre Arnaldo nel 1989, decide di rivoluzionare l'azienda, intervenendo in vigna con il taglio e il diradamento delle piante. "Abbiamo costruito - spiega Marco - la storia del Sagrantino di oggi perchè abbiamo capito che la pianta reagiva in modo completamente diverso. Abbiamo compreso che il Sagrantino è una pianta che non può essere costretta a produrre molta uva per ceppo perchè in questo modo la maturazione degli zuccheri e delle sostanze polifenoliche, avvie-

ne, così come con i vecchi sistemi di allevamento, in tarda epoca e in presenza di temperature che non consentono l'adeguata polimerizzazione dei tannini che rimangono altrimenti verdi, amari e slegati. È successo quello che nessuno aveva previsto per Montefalco. Gli sforzi condotti in cantina e in vigna dal 1987 al 1992 da uno sparuto gruppo di produttori, per cercare di portare il vino a un livello qualitativo che era totalmente diverso da quello conosciuto, iniziarono a dare i loro frutti. Cominciò a manifestarsi una forte attenzione nei confronti del Sagrantino e gli anni 1995 e 1996 segnarono l'inizio del successo di questo vino e di questo territorio." La grande ascesa degli anni '90 porta all'aumento dell'estensione degli ettari in pochi anni, con un numero di aziende consistente; purtroppo tutto ciò provoca un eccesso di bottiglie sul mercato con una conseguente crisi delle vendite. Il mercato non era pronto ad affrontare un vino così unico (tra l'altro la mappatura del Dna ne ha decretato l'effettiva unicità, dato che non ha parentela alcuna); mentre gli estimatori trovano che l'impennata dei prezzi non sempre era proporzionata alla qualità che si trovava nelle bottiglie, fatte salve poche aziende. Ci sembra che sia arrivato ora il momento di porre nuovamente attenzione all'evoluzione in atto e monitorarla da vicino. Al-

cune aziende come la già citata Caprai, unitamente ad Antonelli ed Adanti, sono delle certezze storiche ma vanno assolutamente presi sul serio Tabarrini con l'appassionato e competente Giampaolo, Fattoria Colledalodole con il grande Francesco Antano, ma anche Perticaia, Omero Moretti, Roberto Di Filippo, per citare alcune realtà uscite molto bene dagli assaggi in quel di Montefalco. Andando per millesimi, per il 2009 i più convincenti sono stati il 25 anni di Caprai, per complessità, stile elegante e moderno e raffinatezza tannica (anche se pur sempre di Sagrantino si tratta); Colledalodole Milziade Antano per intensità, equilibrio e autenticità; Sagrantino Omero Moretti per la polposità e la qualità esecutiva; Etnico di Di Filippo, dalla vena fruttata avvolgente che ben si ripone al gusto approfondendosi con le spezie. Per il millesimo 2008 bella prova di Tabarrini, che sfrutta al meglio la diversità dei suoi terreni nei tre vigneti principali (Colle alle Macchie, Colle Grimaldesco, Campo alla Cerqua), utilizzando anche il legno in modo differente. I vini del travolgente Giampaolo Tabarrini sono un esempio riuscito di connubio tra tradizione ed innovazione. Fra le tre versioni, Campo alla Cerqua resta la più impressiva, note speziate e tannini levigati con una bella progressione gustativa. Denso e compatto il Sagrantino 2008 di Antonelli San Marco, austero nella sua lunga eleganza. La stessa azienda spicca nettamente sui campioni del 2007 con la Chiusa di Pannone: un vino memorabile, che unisce potenza e finezza in un connubio armonioso, con una profondità notevole. Ottimo anche il Sagrantino di Perticaia, dotato di dinamismo e forza espressiva, in bocca si esprime succoso con un finale di rara piacevolezza. Nelle altre annate, da segnalare il Domenico 2005 di Adanti un bell'equilibrio con tannini fitti ma ben integrato. Per la 2003 il Sagrantino di Pardi, un vino che ci ha sorpreso per la sua godibilità, vitalità e raffinatezza; Perticaia, gran bell'esempio di personalità e piacevolezza e Lungarotti, ampio e pervasivo. L'annata 1999 ci propone due vini interessanti e didattici: Adanti, dimostra qualità materica indubbia, con una lunghezza gustativa di notevole persistenza, una prova di ottima fattura; anche Antonelli San Marco, seppur più austero, mostra una forza di tutto rispetto. Il Sagrantino 1990 di Caprai testimonia ancor di più la capacità evolutiva di questo vitigno, che si esprime nella sua "freschezza" nonostante i suoi ventitré anni.

