

# A Montefalco, anteprima annata 2013

Terza edizione dell'anteprima del Sagrantino che celebra i venticinque anni della Docg Montefalco Sagrantino con la presentazione alla stampa dell'annata 2013. Un millesimo che ha avuto temperature basse nel periodo primaverile, un calo di produzione a seguito di problemi di allegazione, molte piogge fino a fine giugno che hanno reso estremamente complicata la gestione fitosanitaria del vigneto soprattutto per una forte pressione legata alla peronospora. A partire da fine giugno l'estate è proseguita nella norma, con temperature nella media del periodo e con forti escursioni fra giorno e notte. Il periodo vendemmiale da un punto di vista climatico ha alternato periodi asciutti a qualche temporale ma nella norma ha consentito una buona raccolta per chi ha lavorato bene in vigneto operando molta selezione. Annata della quantità scarsa (812 mila bottiglie contro 2 milioni del 2015) proprio a causa della falciante peronospora. Anche quest'anno rileviamo il cambiamento di rotta dei produttori nell'interpretazione del Sagrantino. Non più vini pesanti e dalla pronunciata tannicità, ma ricerca dell'eleganza e dell'equilibrio. Per chi vuole vini meno strutturati c'è sempre il Montefalco Rosso, in grado di soddisfare sia l'esigenza della bevibilità sia quella di una spesa più contenuta. Qualche numero, giusto per dare un'idea: i vigneti di Montefalco Doc attualmente raggiungono 410 ettari, mentre la superficie di vigneto iscritta al Sagrantino Docg, dal 2000 al 2015 è quintu-

plicata (da 122 a circa 610 ettari). Dal 2000 ad oggi la produzione del Sagrantino è triplicata: da 660 mila ad oltre 2 milioni di bottiglie. I Vini di Montefalco rappresentano il 16,7% della produzione di vino regionale, di cui il Sagrantino Docg rappresenta il 6,3%, e il Montefalco Doc il 10,4%. I principali Paesi di destinazione dell'export (circa il 60%) per i vini di Montefalco sono: Usa (25%), Germania (12%), Cina (7%), Svizzera (4%), Inghilterra (4%), Danimarca (4%), Giappone (4%), Canada (4%), Olanda (4%), Belgio (4%), Hong Kong (2%). Il Sagrantino oggi muove un giro d'affari stimato in 35 milioni di euro, che arrivano a 100 con l'indotto. Un vitigno con quattrocento anni di storia, che riesce ad innovarsi e a ottimizzare la produzione mediante tecniche di coltivazione e

imbottigliamento sostenibili, limitando al minimo i trattamenti fitosanitari grazie a un progetto di monitoraggio computerizzato dei vigneti. Tra i temi caratterizzanti di questa edizione, l'attenzione alla sostenibilità con il progetto di "Grape Assistance" per la riduzione dell'uso di fitofarmaci. Spiega Amilcare Pambuffetti, presidente del Consorzio di tutela Vini di Montefalco: "Si tratta di un sistema di stazioni meteo connesse alla Rete che si scambiano dati utili per decidere interventi in tempo reale. Attualmente l'uso dei fitofarmaci è stato ridotto di circa il 40%, ma se tutte le aziende del Consorzio sposassero il protocollo, sarebbe possibile risparmiare ben 88 mila euro relativi ai soli prodotti chimici". Il progetto, dopo essere stato testato a Montefalco, sarà esteso a tutta l'Umbria.

In assaggio per la stampa nella bellissima sala consiliare del comune di Montefalco, 36 campioni dei quali solamente 11 imbottigliati per l'annata 2013, poi una retrospettiva sull'annata 2007 con 25 campioni. Il chiostro di Sant'Agostino invece, ha accolto i 31 produttori che hanno aderito a questa anteprima, mettendo a disposizione 200 etichette. In particolare, abbiamo apprezzato fra quelli imbottigliati Valdangius, Tabarrini Colle Grimaldesco, Tabarrini Colle alle Macchie, Arnaldo Caprai "Venticinque anni" e Di Filippo "Etnico" e fra i campioni di botte e in affinamento (quindi bisognerà attendere e riassaggiarli) Romanelli, Scacciadiavoli, Adanti, Antonelli, Fattoria Collealodole-Milziade Antano.



Pier Paolo Metelli