

The Italian Wine Journal

LA RIVISTA DEL VINO

PER CHI AMA IL VINO E PER CHI VUOLE CONOSCERLO - ANNO II - N. 3 - EURO 5 - ESTATE 2018



Sagrantino: i nostri preferiti del millesimo 2014

**Nobile di Montepulciano
in crisi di identità**

**Oltrepo Pavese:
la riscossa della Bonarda**

www.italianwinejournal.com

Sangiovese di Romagna, Riserva 2015 - Montonale, Orestilla 2016 - Cava, bilancio di un anno - Bollicino Matito della Taverna Kus-Rosati, dall'Alto Adige alla Maremma - Otto vini per l'ombrello - Cantina Coffele - Birra, record italiano - Talisker 40 anni Bodega

di Alessandra Piubello



Sagrantino, 2014 annata “ricca e delicata”

Abbiamo assaggiato il millesimo a Montefalco e questi sono i dieci vini che più ci hanno impressionato. Un Sagrantino che oggi è più facilmente leggibile anche dai winelover meno esperti

L quarto appuntamento con l’Anteprima Sagrantino, ci induce a fare un breve excursus nel passato, per comprendere meglio il presente. La coltivazione delle viti di Sagrantino nelle abbazie e nei conventi, testimoniata nel 1500, accredita l’ipotesi che all’origine del nome Sagrantino ci sia stato il legame forte con gli ambienti religiosi dove forse tale vitigno trovava attenzione e cura nell’essere addomesticato 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 perché vino della festa religiosa, della consacrazione del vino 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 aura di mistero legata alla sua origine, dove le ipotesi risultano essere suggestive, ma tutt’altro che comprovate. La maggior parte degli agricoltori 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. Anche se oggi 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.

Rispetto a tutte le altre varietà d'uva, e grazie alla sua buccia spessa e ricca di tannini, il Sagrantino è fra le uve con il più alto contenuto di polifenoli e di antociani.

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. Passata la fase di grande entusiasmo per i successi commerciali degli anni '90, che ha portato a un proliferare di aziende e a una esuberanza di produzione proprio nel momento economico meno propizio (inizio anni 2000), oggi il Sagrantino sta entrando in una nuova fase di consapevolezza. Ed è proprio in un'annata così complicata e difficile come la 2014 che i viticoltori hanno saputo gestire la situazione operando una selezione scrupolosa delle uve raccolte. E, grazie alla maturazione tardiva peculiare di questa varietà e all'elevata carica polifenolica, il Sagrantino ha saputo difendersi dalle avversità dell'annus horribilis (che poi, a ben guardare con il senno di poi, così orribile non è stato neppure in altre zone d'Italia, per coloro che hanno lavorato bene in vigna). La qualità delle uve è risultata soddisfacente con un buon contenuto di polifenoli, zuccheri medi e buona acidità; nonostante una buccia più sottile e il peso medio dell'acino più grande. Mentre in Italia la 2014 è stata un'annata generalmente poco produttiva, l'Umbria ha addirittura incrementato la produzione del +16%. Dai 750 ettari iscritti a Montefalco Sagrantino Docg si sono ottenute 1.666.992 bottiglie. Qualche altro numero: nei venticinque anni di Docg la crescita del Montefalco Sagrantino è stata notevole: la superficie iscritta a Docg ha visto un incremento dal 1992 (66 ettari) al 2017 (760 ettari) ed i produttori imbottigliatori da sedici a sessanta. Nell'ultimo decennio sono state costruite oltre trenta nuove cantine. Dal



2000 ad oggi la produzione del Sagrantino è quasi triplicata: da 660mila a circa 1.5 milioni di bottiglie.

Con un carattere meno scontoso rispetto alle altre annate, i Sagrantino del millesimo 2014 sembrano offrire una maggiore delicatezza estrattiva, forse a causa degli stessi limiti vendemmiali, che ha originato vini molto più succosi rispetto al passato e una disponibilità alla bevibilità più marcata. Vini snelli, forse più magri, ma con una maggiore scorrevolezza al sorso, con una più dinamica agilità. Forse il contenuto polifenolico al di sotto delle annate precedenti ha consentito una maggior leggerezza nel bicchiere. Va detto che il cambiamento nel Sagrantino è già in atto da qualche anno: siamo ben lontani dal Sagrantino degli anni Novanta. Un po' perché i produttori lo hanno compreso meglio (è un vitigno difficile), un po' perché le vigne nel frattempo sono anche invecchiate. E forse, la 2014 potrebbe essere l'annata alla quale approcciarsi con maggior disinvoltura anche per chi pensa che il Sagrantino sia un vino troppo impegnativo. E ora, veniamo ai nostri assaggi.

SCACCIADIAVOLI MONTEFALCO SAGRANTINO 2014

Naso ampio nei profumi di spezie con intrecci mentolati. Nel sorso la forza evocativa della terra e del frutto maturo. La bocca è strutturata, precisa nel tratto tannico, lunga e sapida in chiusura.

La cantina fu fondata nel 1884, a metà Novecento fu rilevata dalla famiglia Pambuffetti, giunta alla quarta generazione con Liù che attualmente la conduce. I 36 ettari vitati sono distribuiti in tre comuni diversi, Montefalco, Gualdo Cattaneo e Giano

dell'Umbria, su colline ad un'altitudine di circa 400 metri.

ROMANELLI MONTEFALCO SAGRANTINO

2014

La cifra stilistica scorre nell'armoniosa eleganza. Dinamico e reattivo, gode di notevole allungo e persistenza per una beva piacevole e già immediata.

Azienda giovane, che produce vino dal 2007, è condotta dai fratelli Devis e Fabio, aiutati dall'enologo Goffredo Agostini. Sette ettari abbondanti sulle colline di media pendenza di San Clemente con vigne di circa dodici anni allevate a cordone speronato.

BOCALE MONTEFALCO SAGRANTINO 2014

Bella tenuta del tannino e del sorso, che rivela sapidità e struttura, calore ed energia. Nobile e concreto, finezza priva di orpelli, pulsante di signorilità. Un Sagrantino da bere, pur mantenendosi identitario e caratteriale.

Storia centenaria di produzione nel mondo del vino, è stata ripresa dopo un periodo di sospensione nel 2002 da Valentino Valentini, che, con i genitori e il fratello Antonello, si prende cura della piccola realtà familiare (circa 20.000 bottiglie). A coadiuvarli l'enologo Emiliano Falsini. Le vigne estese su circa quattro ettari affondano le radici su un terreno argilloso e sono allevate a cordone speronato (con qualche sperimentazione a guyot).

PERTICAIA MONTEFALCO SAGRANTINO 2014

Naso ampio, invitante, con cenni balsamici. Al sorso sembra prediligere registri di compostezza e ascolto a quelli più immediati e seducenti. Tocco tannico ben registrato e luminosa piacevolezza di beva.



Guido Guardigli arriva alla fine degli anni Novanta e si innamora del territorio. Decide di fondare l'azienda chiamandola con un nome arcaico umbro che significa aratro, commercializzando la prima etichetta nel 2005. Sin dall'inizio sceglie la consulenza esterna di Emiliano Falsini. Sedici ettari vitati tutti intorno alla cantina, a circa 350 metri d'altitudine su suoli argillosi con presenza di ciottoli.

TABARRINI CAMPO ALLA CERQUA MONTEFALCO SAGRANTINO 2014

Concentrazione e fittezza di trama, stoffa spessa, energia sottesa e freschezza infusa. Incalzante. Bella struttura solida e pulizia tattile nel finale.

Le vigne, circa sedici ettari, sono attorno alla cantina, coltivate perlopiù a cordone speronato. Le esposizioni ottimali e i terreni argilloso-limosi, spesso con presenza di ciottoli di fiume, hanno permesso di scegliere le vigne migliori per i rinomati cru di Sagrantino. Giampaolo Tabarrini (quarta generazione) conduce con passione e travolgente simpatia l'azienda di famiglia dalla fine degli anni Novanta, avviando quel cambio di passo che l'ha portata oggi ad essere un riferimento per l'areale.

PARDI MONTEFALCO SAGRANTINO SAGRANTINO 2014

Lo sviluppo è leggiadro, soffuso ed elegante. Sorso aggraziato, delicato nel tocco con tannini minuti e morbidi, succoso. Progressione continua e piana. Sapidità e freschezza infuse. Persistenza lunga e sottile con frutta rossa, spezie dolci e legno di rosa.

La famiglia Pardi ha una lunga tradizione nel



mondo vinicolo, infatti produceva vino già nel 1919; nel 1949 cessò l'attività agricola per produrre tessuti, con i quali divenne famosa nel mondo. Oggi i pronipoti Alberto e Gianluca hanno ripreso l'antico lavoro dei bisnonni, coinvolgendo nel loro progetto Giovanni Dubini come enologo. Circa 11 gli ettari vitati, suddivisi in 5 appezzamenti: Campolungo, Casale, Colle Arfuso, Pietrauta e Madonna della Stella, ad altitudine compresa fra i 200 e i 300 metri.

ANTONELLI MONTEFALCO SAGRANTINO 2014

Balsamico, con cenni di prugna e spezie fini, incede rigoroso e lineare sia al naso sia al palato. Bocca che compendia concentrazione e dinamismo, energica, fittissima nella trama dei tannini, appaganti per la sensazione tattile di nettezza e per la persistenza.

L'azienda è di proprietà della famiglia Antonelli dal 1881; dal 1986 è Filippo Antonelli a dirigerla. I vigneti si estendono su cinquanta ettari, su terreni argillosi e ricchi di calcare, con sistema di allevamento prevalentemente a guyot. L'azienda è certificata in biologico dal 2012.

BARTOLONI MONTEFALCO SAGRANTINO NORMANNIA 2014

Apertura in esprit de finesse: erbe fini, ciliegia, spezie fresche. Che definizione d'aromi e compostezza d'insieme! Cangiante e sempre in equilibrio. Il sorso è corrispondente sia per attacco, sia per sviluppo: sensazione tattile di pura nettezza, variegata finezza d'aromi, il frutto maturo e luminoso; trama fitta e delicatissima, tensione ed energia naturalmen-

te trascinati, fuse fino al lungo apogeo.

Una realtà al femminile, fondata da Rosa, nell'Ottocento, e proseguita ad oggi da Maria Rosa. Le uve nascono in colline dalle forti pendenze, circondate da ulivi e boschi, su terreni decisamente sassosi che arrivano a 500 metri d'altezza. Sono inoltre ben ventilati ed hanno forti escursioni termiche dovute alla vicinanza con i Monti Martani.

TENUTA BELLAFONTE MONTEFALCO SAGRANTINO COLLENOTTOLO 2014

Un saggio di personalità in un vino che rivela un forte anelito alla distinzione. Lo spessore non manca, la sua articolazione poggia su una dinamica sapida e incisiva. Finezza nei tannini registrati con maestria, sostanza ben presente profilata da un'eleganza sfaccettata, densa di sfumature.

Il nome dell'azienda deriva dal cognome del proprietario, Peter Heilbron (Heil sta per benessere/bellezza e Bron per fonte), che la fonda nel 2006. Una diecina gli ettari vitati, circondati da oliveti e boschi. Da sottolineare che la cantina, completamente interrata, viene alimentata da pannelli fotovoltaici e da una caldaia a biomasse, nel rispetto dell'ecosistema.

VILLA MONGALLI MONTEFALCO SAGRANTINO DELLA CIMA 2014

Naso sfaccettato, vibrante. Trama gustativa calda, intensa e serrata, di grande impatto. Vive di una sua forza intrinseca, naturale, radiante e propulsiva.

Siamo a Bevagna: i vigneti, posti ad una altitudine media di circa 370 metri s.l.m., hanno esposizione a sud-ovest. Il terreno di diciotto ettari è argilloso con consistente scheletro. A guidare l'azienda Pierpaolo Menghini, coadiuvato in cantina dall'enologo Emiliano Falsini.

(ph Pier Paolo Metelli)