

# Sacro Sagrantino, sempre più al passo con i tempi

HOME WINE REPORTS

29 giugno 2016

[Leave a comment](#)

[Wine Reports](#)

By [Alessandra Piubello](#)



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, la composizione mista del suolo di argille e di calcari ne ha favorito l'attecchimento e l'equilibrato sviluppo. 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 Stella. La lavorazione delle uve passite di Sagrantino, ancora fino a tutto il 1500, si ferma alla produzione di mosti di uve da governo. La coltivazione delle viti di Sagrantino nelle abbazie

e nei conventi, testimoniata sempre 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 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 aurea 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.

### **Il valore della DOCG**

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 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. 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.

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.

### **Un ciclo vegetativo particolare**

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.

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 nel suo processo di vinificazione è più importante la fermentazione corta o la separazione dei vinaccioli.

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, il problema diventa grave. 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 venti anni per mitigare la durezza tannica di questo vino, grazie a migliori tecniche di fermentazione ed un'oculata scelta vendemmiale.

L'andamento quantitativo degli ultimi cinque anni ha segnato un'importante crescita per le denominazioni montefalchesi. Stando all'analisi dei dati, il Montefalco Sagrantino Docg ha raggiunto, nel 2015, una produzione potenziale di due milioni di bottiglie con un aumento del 16% circa rispetto al

2011. Insieme alla produzione, salgono anche le vendite: +17% negli ultimi dodici mesi. Il Consorzio del Sagrantino, 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. Il valore dell'export passa dal 45% al 60% con un ampliamento dei principali mercati di destinazione.

## **L'Anteprima 2012**

Ma veniamo al momento clou, la degustazione di trentasei campioni del 2012, provenienti da una trentina di cantine che hanno partecipato all'evento. 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. Climatologicamente l'annata si è presentata con una primavera poco piovosa e mite, gelate tra aprile e maggio e andamento caldo e siccitoso dell'estate. Da settembre fino a metà ottobre, le temperature fresche e la buona escursione tra giorno e notte – con piogge ben localizzate – hanno consentito alle piante di portare avanti la maturazione in modo ottimale. Anche la raccolta è stata nella media del periodo – seconda decade di ottobre – e, grazie alle caratteristiche del Sagrantino, che è un vitigno tardivo, si è raggiunta una buona maturazione. In questa seconda edizione di Anteprima Sagrantino, sono state circa duecento le etichette in degustazione ai banchi dei produttori, considerando oltre al Montefalco Sagrantino 2012, anche il Montefalco Rosso Doc 2014, il Montefalco Rosso Doc Riserva 2013 e il Montefalco Bianco Doc 2015.

## **Ed ecco la nostra top ten**

### ***90 punti – Tabarrini Colle Grimaldesco Montefalco Sagrantino 2012***

Balsamico, intenso, luminoso e vivo. Materia integra, forza espressiva e tanta sostanza unite in un sorso di rara lunghezza e finezza. Un Sagrantino da bere, pur mantenendosi identitario e caratteriale. Gran bella prova autoriale anche per il Sagrantino Campo alla Cerquia 2012.

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.

### ***90 punti – Pardi Montefalco Sagrantino 2012***

La cifra stilistica scorre nell'armoniosa eleganza. Trama tannica equilibrata, pur nella riconoscibilità del vitigno. Dinamico e reattivo, gode di notevole allungo e persistenza: è un vino di quelli piacevoli fin da adesso ma che non teme l'invecchiamento.

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.

### ***89 punti – Fattoria Colleallodole Montefalco Sagrantino Colleallodole2012***

Questo è un Sagrantino di quelli caricati con una dinamo che non smette di dare luce e forza al vino. La maturità perfetta del frutto porta struttura, sensazioni di tannini piacevolmente smussati, succo generoso e allungo gustativo nel finale.

Francesco prosegue da trent'anni il lavoro del padre Milziade, che iniziò nel 1967, da pioniere, l'avventura del Sagrantino. La cantina vanta alcune delle vigne più belle del comprensorio, come l'ormai famoso cru Colleallodole, nome ispirato alla migrazione delle allodole. I diciotto ettari sono su terreni di medio impasto-argillosi.

### ***88 punti – Perticaia Montefalco Sagrantino 2012***

Cenni a frutta e spezie scure. Concentrazione e fittezza di trama, stoffa spessa, energia sottesa e freschezza infusa. Incalzante. Tanta sostanza e altrettanta forza a slanciarla. Il sipario con tannini prominenti, massivi, gravi e non grevi.

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.

### **88 punti – Bocale Montefalco Sagrantino 2012**

Disegnato secondo un pensiero enologico ben studiato, sembra prediligere registri di compostezza e ascolto a quelli più immediati e seducenti. Tocco tannico ben registrato e invitante piacevolezza di beva. Bella struttura solida e pulizia tattile nel finale.

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.

I circa quattro ettari su terreno argilloso sono allevati a cordone speronato (con qualche sperimentazione a guyot).

### **88 punti – Le Cimate 2012 Montefalco Sagrantino 2012**

È ampio ed estroverso, un'opera raffinata ma facilmente leggibile, fruibile da chiunque sia in grado di affidarsi ai sensi. Intenso e progressivo, spicca per misura ed eleganza.

Giovane realtà nata nel 2011, di proprietà della famiglia Bartoloni, si estende su venti ettari vitati, su terreni limo-argillosi moderatamente calcarei, con esposizione a sud-est. Il nome deriva dal fatto che dalla cima della proprietà si può godere di un suggestivo panorama.

### **87 punti – Adanti Montefalco Sagrantino Il Domenico 2012**

Profondo e potente. Denso all'apparenza e al naso. All'inizio soprattutto spezie rosse e spessore: la notevole stratificazione aromatica richiede un poco d'attesa per svolgersi. Bocca di intensità e volume, struttura da vendere, opulenza misurata, tannini di stoffa spesso nati per durare.

A metà degli anni Settanta la famiglia Adanti inizia un percorso sul territorio che li porta ad essere un modello di riferimento per Montefalco. Trenta ettari suddivisi in tre appezzamenti, Arquata (terreno argilloso e compatto), Colcimino, in zona più elevata, sui 350 metri, (suoli ricchi di sabbia e scheletro) e il vigneto a sud di Montefalco, Campoletame (terreno argillo-sabbioso calcareo).

### **87 punti – Scacciadiavoli Montefalco Sagrantino 2012**

Naso molto complesso, ampio nei profumi di spezie con intrecci minerali e mentolati. Conferma qualità al gusto e rigore. Cangiante, potente, evocativo e

ciclico: un oscillatore armonico di grande ampiezza. 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.

### ***87 punti – Romanelli Montefalco Sagrantino 2012***

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.

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.

### ***86 punti – Valdangius Montefalco Sagrantino 2012***

Vino tutto incentrato sulla forza sapida e su una bocca succulenta che non arresta la sua energia, che prosegue dinamicamente. Siamo davanti ad un Sagrantino di bella fattura le cui sensazioni tattili sono scorrevoli e molto gradevoli al palato.

L'azienda è presente dai primi del 900 quando Giuseppe Cariani (il bisnonno) da sempre dedito all'agricoltura ha acquisito i terreni producendo vino. Attualmente è gestita dai fratelli Sandra e Danilo, coadiuvati dall'enologo Attilio Pagli. Il nome Valdangius deriva da un acronimo della famiglia Antonelli: VAL sta per valle, DAN del nome Danilo, GIU dal nome Giuseppe e S dal nome Sandra. L'azienda familiare si estende per 7 ettari vitati, ad una altitudine di 380 m sul livello del mare.