

SAGRANTINO DI MONTEFALCO D.O.C.G.

Montefalco, città che è stata definita "Ringhiera dell'Umbria", per la sua incantevole posizione geografica, posta sul vertice di un ameno colle (473 metri s.l.m.) che si erge al centro delle valli del Clitunno, del Topino e del Tevere.

Centro d'arte nel corso del Rinascimento, Montefalco è ora area enologica di pregio grazie ai suoi vini corposi, ottenuti dalle uve che crescono rigogliose sulle colline circostanti.

Il Sagrantino, vino classificato D.O.C.G. per la sua superiore qualità, ha registrato negli ultimi anni un continuo aumento di consensi. Si tratta di un prodotto che è apprezzato dagli intenditori non solo nel luogo di origine (provincia di Perugia), ma in tutta Italia e cominciando a farsi riconoscere nel mondo.

Prodotto nella versione secca e passita è, per corpo e calore, un vino insolito e peculiare che non ha paragoni.

Le origini sono ambigue: se da un lato non manca chi ritiene di poter identificare il vitigno con l'antica "Itriola", uva ricordata da Plinio il Vecchio, dall'altro c'è chi ipotizza che fu un frate, probabilmente francescano, che dalla Spagna trasportò qui il vitigno (non prima del XIII secolo). Il Sagrantino a Montefalco era, infatti, strettamente legato alla comunità religiosa francescana e il nome sembrerebbe evocare i sacramenti stessi. In Umbria si insediarono anche Benedettini e Agostiniani, per cui nelle pratiche liturgiche il vino era spesso presente, quindi gli ordini religiosi ne incrementarono la produzione. Tutto ciò evidenzia come nella regione cultura religiosa ed agricola abbia saputo dialogare e vivere in armonia.

A corroborare lo stretto legame esistente tra religione ed enologia esiste un documento del Settecento in cui si citano lavori effettuati nelle cantine del locale convento femminile di San Leonardo per evitare che monache ed operai addetti alla vinificazione dovessero rimanere nei giorni successivi alla vendemmia in un unico ambiente. Ma del Sagrantino si parla esplicitamente per la prima volta in un saggio del 1915. In esso si ribadisce l'ipotesi che il

vitigno, inizialmente coltivato entro le mura claustrali, si sia in seguito diffuso nel territorio montefalchese. Dal testo si evince, però, che la scarsa produttività, le cure e i notevoli oneri che richiedeva, non l'avessero destinato ad essere di grande diffusione.

Il vitigno sagrantino ben si adatta alle esposizioni di mezzogiorno, radicato in terreni profondi e ricchi di calce. Ampellograficamente, le foglie risultano piuttosto grandi, tondeggianti, leggermente trilobate o quinquelobate e di una certa consistenza. I grappoli, di media grandezza, allungati e semispargoli, mostrano graspi erbacei, ossia ancora non lignei anche quando l'uva è matura. Gli acini hanno grandezza diseguale, di forma sferica, di colore rosso con buccia pruinosa, spessa, coriacea; polpa consistente, zuccherina e aromatica.

Il Sagrantino di Montefalco è un vino D.O.C.G. dal 1992, il cui disciplinare stabilisce che la zona di produzione si estenda, in provincia di Perugia, intorno a Montefalco e alcuni comuni limitrofi; la resa massima di uva ammessa per la produzione del vino non deve superare gli 80 quintali per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

Il vino può essere prodotto nella varietà secca o, previo appassimento delle uve, in quella passita. Nel primo caso, all'atto dell'immissione al consumo, dovrà presentare colore rosso rubino intenso, talvolta con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento; odore delicato e caratteristico che ricorda quello delle more di rovo; sapore asciutto e armonico con gradazione alcolica totale minima di 13 gradi; il passito deve presentare le stesse caratteristiche del primo, salvo avere gusto abboccato e alcolicità più spiccata (14 gradi). Entrambi possono essere commercializzati dopo 30 mesi di invecchiamento con decorrenza dal 1° dicembre successivo alla vendemmia, dei quali, nella varietà secca, almeno 12 mesi in botte di legno.

Infatti, grazie alla buona struttura e alla marcata alcolicità, è un vino che si presta all'invecchiamento.

Il Sagrantino di Montefalco secco dà il meglio di sé sino al settimo anno di vita. La temperatura di servizio è di 18-20°C, ma non è disdegnoso servirlo a 21-22°C. La varietà passita si degusta a 14-18°C dando il massimo della sua aromaticità tra il quarto ed il sesto anno di vita.

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Per informazioni contatta: *info@bruno-pistoni.it* - *www.bruno-pistoni.it*