

FAMIGLIACECCHI

Italia a Tavola

ITALIAATAVOLA.NET – 22 FEBBRAIO 2019

Il Sagrantino umbro si presenta All'Anteprima si svela la vendemmia 2015

Si è conclusa con successo l'annuale edizione di “Anteprima Sagrantino”, il consueto appuntamento enologico dedicato a uno dei vini umbri più conosciuti e apprezzati.

Quest'anno, in anteprima, la vendemmia 2015. Così si è espresso, consapevole della sfida alla quale i consorziati si stanno cimentando, il presidente del Consorzio Tutela Vini Montefalco, **Filippo Antonelli**: «Era doveroso confrontarci con tutti per capire che strada stiamo imboccando. Oggi il Sagrantino è un vino più godibile, con tannini più levigati, più elegante e ciò è merito di una maggiore sapienza dei produttori e di vigne più mature. Per questo motivo, incitiamo i consumatori ad assaggiare questa nuova versione».

FAMIGLIA ECCHI



E in effetti è palese il grande ed encomiabile sforzo che stanno portando avanti i produttori dell'area di Montefalco. Silente e non esibito il loro grande lavoro in vigna, con un costante adeguamento della cura dei vigneti. Altrettanto silenzioso è il lavoro che quotidianamente si svolge in cantina. Ne sortisce un Montefalco Sagrantino che, sebbene influenzato dai fattori climatici, che capricciosi mutano di stagione in stagione, è pressoché ovunque migliore vendemmia dopo vendemmia. Ricordiamo che questa Annata 2015 si fregia delle 5 stelle e del titolo di "annata eccezionale".

Insomma, i galloni di grande vino di spessore e di statura internazionale, atto a ben figurare nel gotha dei grandi rossi del mondo, sono stati guadagnati in vigneto che in cantina. Le cantine sono sempre più funzionali e sempre più belle e talvolta raggiungono il livello di vera opera d'arte, con particolare riferimento al Carapace, la scultura-architettura realizzata da Arnaldo Pomodoro per la Tenuta Castelbuono di proprietà della famiglia Lunelli.

FAMIGLIAECCHI



Cantine che si attrezzano per includere il wine business in una tematica più ampia ed articolata, che necessita di coralità e quindi di coesistenza di più soggetti, che è quella dell'enoturismo. A tale riguardo sono incoraggianti i dati degli arrivi relativi ai primi 11 mesi del 2018, comparati con l'identico periodo del 2017: +18% circa. Il Montefalco Sagrantino ha tali livelli di pregevolezza, che può essere ritenuto uno dei grandi rossi autoctoni che il nostro Bel Paese sa donare al mondo. Ma ciò che lo rende unico e pertanto incomparabile con gli altri vini, è il legame stretto con la sua madre terra, questa Umbria mistica ed affascinante che così orgogliosamente sta rinascendo dalle ferite crudeli del terremoto di due anni fa.

Un Montefalco Sagrantino, perciò, che si apprezza di più dopo che si è potuto contemplare il ciclo di affreschi della storia di San Francesco di Benozzo Gozzoli. E così per dire degli altri capolavori e degli scorci pittoreschi di un panorama che emana struggente mitezza. Un calice di Montefalco Sagrantino esprime compiutamente se stesso quando il suo esame visivo inizia ben prima del roteante calice che porge agli occhi il colore rosso rubino molto intenso. Esame visivo che nasce quando si arriva in Umbria, si contemplan panorami, paesaggi e opere d'arte sedimentatesi nei secoli, si mette da parte l'orologio e, nel

FAMIGLIACECCHI

riappropriarsi di quella risorsa preziosa che è il tempo, si capisce davvero cosa significa la qualità della vita.



Per quanto attiene al solo Montefalco Sagrantino Docg, stiamo parlando di circa il 6% della produzione vinicola umbra, con una superficie vitata di circa 780 ettari. Ne consegue, e qui è evidente l'accorta resa per ettaro, una produzione di circa un milione e mezzo di bottiglie. Il valore dell'export è di circa il 45%. Il principale mercato di destinazione dell'export è quello statunitense con una quota del 14%.

Meditati gli assaggi, effettuati nelle visite in cantina. E allora risultano memorabili il Medeo Montefalco Sagrantino Docg 2012 di Romanelli. Di Romanelli, incisiva realtà guidata dal giovane Devis Romanelli, ci piace segnalare anche un grandissimo olio, il Quattro Varietà. Molti produttori affiancano alla produzione di vino, una produzione di olio di altrettanta elevata qualità. Ci si stupirebbe se ciò non accadesse poiché, dolce caratteristica della nostra area mediterranea, è proprio questo continuo abbraccio tra l'ulivo e la vite.

Eleganti e di ottima struttura, i Montefalco Sagrantino Docg fatti da Filippo Antonelli che,

FAMIGLIACECCHI

ciò esulando dal Sagrantino, ha fatto anche un interessante e struggente vermouth denominato in etichetta “Vecchia Torino”. Le Cimate, bel plesso di recente costruzione su un ameno poggio collinare, è una giovane realtà governata dal bravissimo Paolo Bartoloni. Qui oltre al Montefalco Sagrantino Docg e al suo fratello minore Montefalco Rosso, hanno spazi anche godibili e ben fatti vini bianchi. Lodevole, tra essi, l’interessante Trebbiano Spoletino. Anche gli altri succitati produttori, i risultati sono soddisfacenti; c’è da pensare, per esempio, che il Trebbiano Spoletino che diverrà il bianco di punta di questo areale. A tale riguardo, il presidente Filippo Antonelli ci dice: «Stiamo lavorando in questa direzione, nella consapevolezza della grande crescita, in termini sia di volume sia di qualità, dei vini bianchi nel nostro territorio».

Gradevolissimo ed elegante è il Montefalco Sagrantino Docg fatto da Lungarotti. Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 28 giorni; maturazione in barrique per 12 mesi, leggera filtrazione e sosta di due anni in bottiglia prima di essere immesso sul mercato. Sempre pregevoli i vini di Gianpaolo Tabarrini e tra costoro, è sorprendente il suo Trebbiano Spoletino Adarmando (omaggio in etichetta al nonno materno Armando), a riprova dell’importanza crescente che a ragion veduta i produttori di Montefalco vogliono dare a questo vitigno. In lodevole miglioramento i vini di **Tenuta Alzatura, di proprietà della famiglia Cecchi**. Eccellente anche il Montefalco Sagrantino Docg vendemmia 2012. Complesso e intenso, è un vino di grande struttura.

Poi arriva il momento di dover lasciare Montefalco. E si parte. Ma se è vero che noi dobbiamo andare via da Montefalco, altrettanto vero è che mai più Montefalco andrà via da noi.

Per informazioni: www.consorziomontefalco.it

di Vincenzo D’Antonio