

# L'INIZIATIVA

PISA

Nuovo laboratorio Fisar (Pisa e litorale). I laboratori rappresentano un importante appuntamento culturale per approfondire la conoscenza di un vino e del suo territorio, grazie anche alla collaborazione di esperti e produttori che intervengono ogni volta ad illustrare la storia di queste eccellenze italiane. Questa volta ospite gradito della serata è stato il Sagrantino di Montefalco, un vitigno ed un vino che hanno reso famosa la regione Umbria tra gli estimatori dei grandi vini rossi, in Italia e nel mondo. La serata è stata resa possibile grazie alla collaborazione del Consorzio di Tutela dei vini di Montefalco. Il vitigno Sagrantino, originario si dice della Siria, affermano gli organizzatori, si è ben acclimatato sulle colline attorno a Montefalco, suo unico domicilio storico. Il suo vino, noto ancor prima del 1500, è sempre stato considerato il vino da degustare nelle grandi occasioni nella sua versione dolce. Ogni casa aveva una piccola vigna o addirittura una sola pianta da cui trarre il vino delle ricorrenze festive, in particolare la Pasqua. A partire dagli anni '70, il Sagrantino da dolce diventa secco, e nel 1972 ottiene la Doc. Da quel momento la sua fama cresce e con l'assegnazione della Dogc, nel 1992, si aggiudica il titolo di grande rosso italiano, sia nella versione secco che passito. Organizzatore della serata è stato il sommelier **Davide Mustaro** condotta quindi dall'enologo **Emiliano Falsini** che opera nel territorio di Montefalco. Falsini ha illustrato ai circa 60 soci intervenuti, le caratteristiche peculiari di un territorio e del vino che ne nasce; colore, profumo, struttura del Sagrantino sono stati illustrati attraverso



Un momento dell'iniziativa

## Alla riscoperta dei grandi vini grazie alla Fisar

12 diverse etichette di questo vino. Le etichette presenti sono state: annata 2012 di Moretti Omero; annata 2011 della azienda Lunell (forse più famosa per lo spumante Ferrari); annata 2011 Le Cimate dell'azienda omonima; il 25 anni di Caprai, azienda storica del territorio; annata 2010 della Cantina Novelli; annata 2010 l'Alzatura dell'azienda Alzatura della famiglia Cecchi; annata 2010 di Benedetti e Grigi; annata 2010 lo Scacciadiavoli, ed annata 2009 di Goretti. Infine tre versioni di Sagrantino passito, annata 2012 di Collealodole, an-

nata 2012 di Romanelli, ed annata 2011 delle Terre de La Custodia. I 12 vini sono stati degustati singolarmente, approfondendo volta per volta le caratteristiche del singolo prodotto, analizzando ed esponendo anche notizie sull'azienda produttrice, sul territorio, sull'annata e sui metodi di produzione. La serata ha visto i ringraziamenti alla Fisar, al Consorzio di Tutela dei vini di Montefalco, agli organizzatori oltreché ai sommelier **Luca Barsanti** e **Marco Polini**, intervenuti per il servizio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

