CECCHI

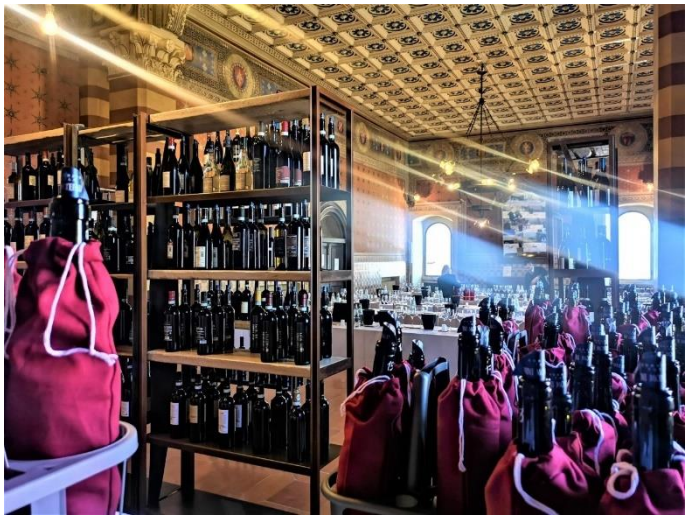
TENUTE DELLA FAMIGLIA CECCHI

TESTATA GIORNALISTICA REGISTRATA IN TRIBUNALE
#WINEMAG
WINE, NEWS, FOOD & SPIRIT MAGAZINE

WINEMAG.IT – 27 FEBBRAIO 2020

Bianchi e rossi: i migliori assaggi all'Anteprima Sagrantino 2016

La due giorni di Montefalco, ricca di conferme e novità. La nostra top 20, dalla degustazione alla cieca

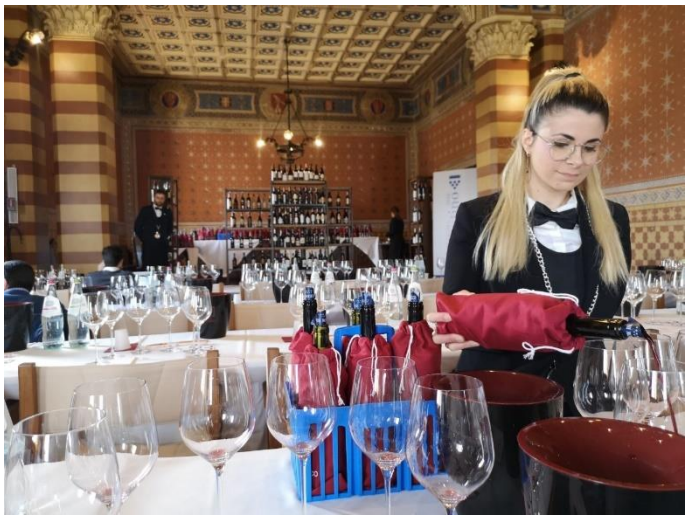


Dal nuovo logo del Consorzio alla prova del calice, passando per la "formula" della degustazione, aperta per la prima volta ai vini bianchi. Mai così ricca di novità l'**Anteprima Sagrantino**, andata in scena lunedì 24 e martedì 25 febbraio in Umbria. Protagonista la vendemmia 2016 del **Montefalco Sagrantino Docg 2016** secco e passito, oltre a **Montefalco Rosso Doc** (2013/2018), **Montefalco Rosso Doc Riserva** (2014/2017), **Montefalco Bianco Doc** (2018-2019), **Montefalco Grechetto Doc** (2018-2019) e agli altri bianchi rientrati di recente sotto l'egida del Consorzio Tutela Vini Montefalco: **Spoleto Doc Trebbiano Spoletino** (2018-2019) e **Spoleto Doc Trebbiano Spoletino Superiore** (2017).

Dagli assaggi traspare lo "sguardo dritto verso il futuro" dei produttori che hanno preso parte ad Anteprima Sagrantino 2016. Nei calici tante interpretazioni, più o meno convincenti, di una modernità stilistica che non vuole "tralasciare radici e storia".

Cifra riassunta nel restyling del logo consortile affidato a **Michela Bastianelli**, con l'obiettivo di "conservare e rafforzare l'identità dell'ente, attraverso una veste grafica contemporanea". Il tutto riassunto nella fierezza del **falco**, animale scelto per comunicare la **solidità e affidabilità** di un ente che si pone grandi obiettivi per il futuro.

Il primo è certamente quello di continuare sul percorso di affermazione di un Sagrantino godibile sin dai primi 4-5 anni dalla vendemmia, a dispetto delle grandi "concentrazioni" del passato. Il lavoro sul tannino di aziende simbolo del territorio come **Arnaldo Caprai** la dice lunga sull'argomento.



Un fenomeno che avvicina l'Umbria al Veneto, coi produttori di Amarone della Valpolicella impegnati da anni nella stessa direzione, sul loro vino "da appassimento". Tra le sfide delle aziende associate al Consorzio anche la consacrazione dell'anima bianchista, col **Grechetto** che si conferma su buoni livelli all'Anteprima, nella media.

È ancora tutta da scrivere, invece, la storia del **Trebbiano Spoletino**. Impossibile, al momento, tracciarne un profilo univoco, tra macerazioni più o meno spinte e la possibilità di ascriverlo – da un minimo del 50% fino alla vinificazione in purezza – anche nel **Montefalco Bianco** (come ha fatto Tenuta Alzatura con "**Aria di Casa**").

“La vera forza del Trebbiano Spoletino è proprio questa, la diversità”, dice senza mezzi termini a WineMag.it **Devis Romanelli**. “Andranno piuttosto risolti i problemi dell’imbottigliamento fuori zona – continua il vignaiolo di Colle San Clemente – dal momento che il percorso per l’ottenimento delle deroghe è lungo e insidioso”.

Godono comunque di buona salute i vini di Montefalco, che rappresentano il **16,7% della produzione** di vino in Umbria. Posizione dominata in particolare da Montefalco Sagrantino Docg (6,3%) e Montefalco Doc (10,4%).

Non a caso, la superficie di vigneto iscritta a Docg ha visto un incremento significativo dal 1992 al 2018, pasando da 66 ettari a 760 ettari. Dal 2000 ad oggi la produzione del Sagrantino è quasi triplicata: da 660 mila a circa **1.5 milioni di bottiglie**.

Sul territorio operano 164 viticoltori e 75 imbottigliatori, sempre più interessati anche alla produzione di **Sagrantino Passito**, aumentata del 17% nel 2019, rispetto all’anno precedente (7% del totale della Docg).

Interessante la crescita dei bianchi, che rappresentano il 10% della Doc: 8% Montefalco Grechetto e 2% Montefalco Bianco. Vini, quelli perugini, che registrano tassi di **export del 35%**, con Stati

Uniti (13%), Germania (5%), Giappone (3%), Inghilterra (3%), Svizzera (3%), Cina (3%), che si dividono i primi gradini del podio, seguiti da altri 40 Paesi nel mondo.

BIANCHI E ROSSI: I MIGLIORI ASSAGGI ALL'ANTEPRIMA SAGRANTINO 2016

- **Montefalco Bianco Doc 2018 Scacciadiavoli: 90/100**
  Vino che gioca sulla larghezza, più che sulla verticalità. Frutto preciso e bella salinità su note burrose.

- **Montefalco Bianco Doc 2018 "Aria di Casa", Tenuta Alzatura: 91/100**
  Naso complesso, tra fiori di campo e richiami esotici, di frutta a polpa bianca e gialla. Non mancano ricordi di nocciola, derivanti dal legno. Gran salinità e freschezza su ritorni cremosi. Vino di prospettiva.
- **Montefalco Grechetto Doc 2018 "Nido del falco", Vignabaldo Group (Broccatelli Galli): 90/100**
  Direttamente dalla linea "Selezioni", un Grechetto a dir poco sorprendente. Naso complesso, tra il frutto esotico e i freschissimi ricordi di mentuccia, finocchietto, anice e salvia. Al palato un bel frutto, pieno, polposo, supportato da mineralità e freschezza. Ottima la persistenza.
- **Montefalco Grechetto Doc 2019, Colle Ciocco – Agricola Spacchetti: 89/100**
  Una interpretazione ben riuscita, che nobilita il vitigno nel suo impiego a tavola: un vino di gran gastronomicità.
- **Montefalco Grechetto Doc 2019, Scacciadiavoli: 88/100**
  Bella materia al sorso, polpa, succo. Non disdegnerà qualche mese in più sulle spalle.
- **Trebbiano Spoletino Spoleto Doc 2018 "Anteprima Tonda" 2018, Antonelli: 93/100**
  Giallo dorato, anice, finocchietto, frutto. Gran materia al palato, lungo, corrispondente, sale dosato sul frutto. Un bianco che, come pochi, riesce a coniugare percezioni marine a ricordi "montani".
- **Trebbiano Spoletino Spoleto Doc 2018 "Trebium", Antonelli: 91/100**
  Tra le espressioni più schiette di Trebbiano Spoletino dell'Anteprima Sagrantino 2016: portabandiera del vitigno, utile a comprenderne le ottime doti "immediate" e quelle d'allungo.
- **Trebbiano Spoletino Spoleto Doc 2018, Terre di San Felice: 91/100**
  Sorso pieno, di struttura, eppure cremoso: ottimo compromesso tra durezze e morbidezze. Sale, frutto, materia. Giovanissimo.
- **Trebbiano Spoletino Spoleto Doc Superiore 2017, Le Cimate: 89/100**
  Vino che ha tutto. Bella l'espressione del frutto, pieno e carnoso, sulla mineralità. Vino di gran gastronomicità.

- **Montefalco Rosso Doc 2018, Agricola Mevante: 89/100**
  Gran prova sul frutto, per un vino che troverà la sua migliore forma solo dopo essersi stiracchiato per bene in bottiglia, al termine dell'ulteriore (necessario) affinamento. Etichetta, però, su cui scommettere sin d'ora.

- **Montefalco Rosso Doc 2017, Montioni: 90/100**
  Vino profumatissimo e dalla gran beva. Sorprende appunto al palato, per la capacità di coniugare una gran presenza e un tannino di prospettiva a una freschezza assoluta, che chiama un sorso dopo l'altro, oltre all'abbinamento con i piatti della migliore tradizione locale e italiana.
- **Montefalco Rosso Doc 2017, Fongoli: 89/100**
  Gran lavoro sui primari e sulla maturità del tannino. Ne risulta un vino gradevolissimo, tutto frutto (preciso), materia, succo. Uno di quei rossi da bere col secchio, capaci di rispecchiare l'anima gentile di un territorio tendenzialmente ruvido, grazie a una grande capacità agronomica ed enologica.
- **Montefalco Rosso Doc 2017, Arnaldo Caprai: 88/100**
  Gran bel naso complesso, tra frutto maturo e radice, talco, mentuccia. In bocca una gran scorrevolezza, tutt'altro che banale. Tannino elegante e di prospettiva.
- **Montefalco Rosso Doc 2016, Fattoria Colleallodole – Milziade Antano: 91/100**
  Naso molto intrigante, tra frutto succosissimo e accenni goudron. Ottima corrispondenza gusto olfattiva per una beva piena, su un frutto precisissimo. Tannino disteso ma ancora in grado di dire la sua nel sorso, prima di una chiusura vagamente salina. Complessità ed eleganza.
- **Montefalco Rosso Doc 2016, Romanelli: 89/100**
  Grandissimo lavoro sul tannino, di estrema eleganza. Allungo sul frutto, succosissimo. Ritorni goudron e liquirizia in chiusura. Beva instancabile.
- **Montefalco Rosso Doc 2016 "Boccatone", Tabarrini: 90/100**
  Bel naso, tutto sull'espressività assoluta del frutto, rinvigorito dalla spezia. In bocca un tannino fitto, elegante. Nettare capace di abbinare una certa robustezza a una gran freschezza e bevibilità. Gastronomico.
- **Montefalco Rosso Riserva Doc 2016, Fattoria Colleallodole – Milziade Antano: 92/100**
  Vino di gran pienezza, importante, godibile oggi ma di prospettiva. Frutto maturo, succoso (amarena, prugna) tannino in integrazione, elegantissimo. Bei ritorni speziati, in chiusura, su un allungo fresco.
- **Montefalco Sagrantino Docg 2016 2016 "Colle alla Cerqua", Tabarrini: 95/100**
  Chicca assoluta dell'intera Denominazione. Naso e palato si litigano le lodi su un frutto carnoso, tutto da mordere e succhiare. Non viene assolutamente meno l'eleganza, tratteggiata da una certa

mineralità e ancor più da un tannino pregevolissimo. Ritorni speziati in un allungo di gran persistenza.

- **Montefalco Sagrantino Docg 2016, Romanelli: 92/100**
  Splendida interpretazione, a cavallo fra tradizione e modernità. Un Sagrantino pieno ed elegante: frutto di grandissima precisione, così come il tannino. Fresca e lunga la chiusura.
- **Montefalco Sagrantino Docg 2016 "Valdimaggio", Arnaldo Caprai: 91/100**
  Naso suadente, tutto su un frutto preciso, tra la ciliegia, il lampone e la fragolina, oltre a sbuffi speziati, preziosi. Ottima la corrispondenza gusto olfattiva. In bocca gran pienezza, ma soprattutto un tannino di estrema eleganza.
- **Montefalco Sagrantino Passito Docg 2016, Il Torrione: 94/100**
  Parola d'ordine "equilibrio" per questo splendido passito, unico a rientrare tra le nostre menzioni: freschezza da vendere sull'esplosività e concentrazione del frutto. Persistenza infinita.