





MONTEFALCO E LE GENTI DEL SAGRANTINO. UNA CAREZZA IN UN PUGNO

Vino che rimanda nel nome alla sacralità, scuro, ricco di tannini, chiuso, impenetrabile. Eppure caldo, carezzevole nelle versioni più moderne o nelle interpretazioni dolci, all'antica. Un vino che rispecchia bene anche il carattere della gente che lo produce, che vi è legata, del territorio dove nasce. Un vino che può ancora dare molto. Di più

parole di Emiliano Cucci

Austero, potente, scuro quasi oscuro, per certi versi in contrasto con le luminose colline che lo cullano e diffondono nel mondo,

eppure come loro capace di insospettabili dolcezze e profumi inebrianti. Poderoso, tosto, impenetrabile, in apparenza in conflitto con il sorriso franco di chi lo lavora: ma questa è gente cocciuta, si dice, e ogni vino somiglia a chi lo fa, e viceversa. Un cazzotto dato bene e il più caldo degli abbracci, la più morbida delle carezze: il Sagrantino ha in dote tutto ciò, e i suoi interpreti lo traghettano verso scenari diversi: in molti pensano che le sue potenzialità siano ancora da indagare. Siamo a Bevagna, Castel Ritaldi, Giano, Gualdo Cattaneo o più probabilmente a Montefalco, la Ringhiera dell'Umbria che pare affacciarsi sulla regione intera, sul monte Subasio e su Spoleto, Foligno, Spello, Assisi inframmezzate da onde di campi e bosco, l'argento degli ulivi che fraziona l'oro del sole. È una città racchiusa da mura trecentesche, con antiche viti che debordano dai giardini e gemme d'arte che richiamano dalle vecchie chiese, prendi gli affreschi di **Benozzo Gozzoli** che da soli valgono il viaggio. Individuare quand'è che il Sagrantino vi affonda le radici non è semplice, di certo lo si trova menzionato in un documento del 1549. Ricca di polifenoli e zuccheri, è un'uva super da cui i frati ricavano un passito da rituale, i contadini qualche bottiglia per le grandi feste: il nome avrebbe quindi a che fare con la sacralità. Della versione in secco, chiamiamola da pasto, si tramandano poche tracce, poi per decenni la varietà comincia a sparire anche dai vigneti. Fino a una nuova, esplosiva giovinezza, fotografabile con la DOC del 1979 e la DOCG del 1992, ovvero nel pieno boom dei vini muscolari e concentrati ambito dove i tannini del Sagrantino possono giocare al meglio le loro carte scendendo in campo da protagonisti.



IL SAGRANTINO SECONDO CAPRAI

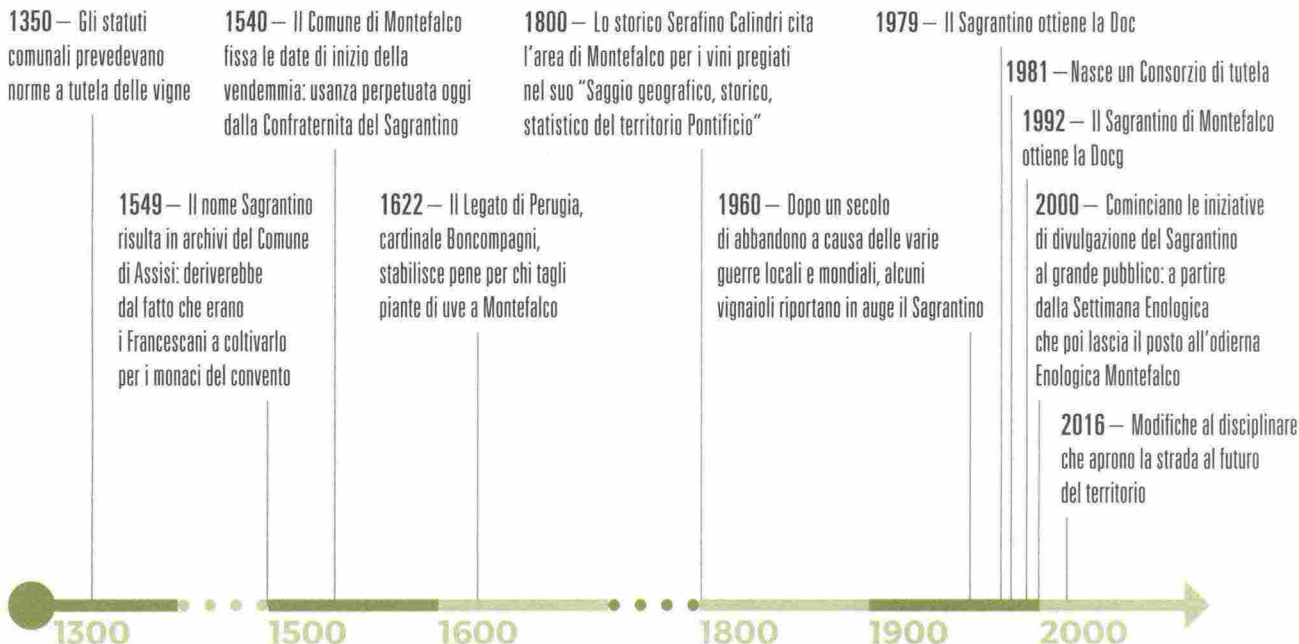
Che **Marco Caprai** abbia un talento innato lo si capisce al volo. La dote di vedere oltre, di porsi obiettivi e immaginare la via per raggiungerli: gli nasce in testa un'idea e senti subito l'incedere delle truppe che muovono per realizzarla. Da condottiero ha bisogno di fiducia, coesione, reattività: meglio i motori veloci, silenziosi e puliti del futuro rispetto agli eserciti a cavallo, perché crede nella tecnologia e nella modernità. Nel 1988 prende le redini della **Arnaldo Caprai** avviata nel 1971 dal padre, imprenditore tessile di successo, e punta dritto sul Sagrantino in secco e rivoluziona tutto. Vigneti, cantina, metodi di lavoro e vendita. Avvia collaborazioni con istituti di ricerca, lancia sperimentazioni e un nuovo concetto di comunicazione. «E mi dicono che non comunico neppure in famiglia – scherza – pensate lo sforzo che mi è costato». Si dice pure che abbia un caratteraccio: «ma talvolta è necessario, per scardinare

il sistema». Perché finisce che forzando i tempi Marco non fa crescere soltanto la sua azienda, ma il territorio intero, dove vigneti e cantine cominciano a moltiplicarsi, produzione e qualità crescono di pari passo. «Montefalco aveva un'enoteca in piazza e c'erano già il Consorzio di Tutela, la Confraternita del Sagrantino. Al vino mancava però una definizione tangibile, che per noi è diventata quella internazionale, vocata all'eccellenza e legata al turismo».

Un'azienda culturale, la sua («Ci sono più laureati qui che in qualsiasi altra impresa»), ma al tempo stesso concreta ed esigente: «Il mercato è complesso e l'imperativo è programmare, sempre, ragion per cui è la politica che deve sostenere l'impresa e non viceversa». Come sarebbe andata lavorando in una regione limitrofa? «Forse avremmo faticato di meno, ma chissà se i risultati sarebbero stati gli stessi». 136 ettari vitati si dipanano da località Torre, sui 350 metri di altitudine media; 800mila bottiglie l'anno, continue ini-

MONTEFALCO E LE GENTI DEL SAGRANTINO

DAI FRANCESCANI AL NUOVO DISCIPLINARE



**GRANDE CRESCITA IN QUALITÀ ED ELEGANZA
E SPUNTA UNA VOCAZIONE BIANCHISTA**



Quest'anno ricorrono i 40 anni della denominazione Montefalco. In questi decenni il nostro territorio è cresciuto tantissimo, non solo e non tanto in termini di superficie vitata (da 100 a 1.500 ettari) e di numero di cantine (da 10 a oltre 70), ma anche e soprattutto in termini di conoscenza, mestiere, cultura viticola ed enologica. Se nella prima metà degli anni '90, quando si accesero i riflettori sul Sagrantino, i vini erano ostici, sgraziati e di qualità altalenante, ora la nostra produzione è di tutt'altro livello e piacevolezza: questo grazie alla maggiore età dei vigneti e alla migliore conoscenza della coltivazione e della vinificazione dell'uva sagrantino. I tannini sono molto più levigati, maturi e integrati; il frutto è sempre più fresco e presente.

Inoltre Montefalco si sta affermando sempre più come un terroir bianchista e questo grazie soprattutto alla riscoperta del trebbiano spoletino, vitigno autoctono dalle grandissime potenzialità che il Consorzio si accinge a tutelare e promuovere accanto al sagrantino; peraltro entrambi i vitigni sono accomunati da una straordinaria longevità.

Molto resta da fare, soprattutto in termini di comprensione delle diverse espressioni del nostro territorio, ma si percepisce sempre di più che la strada imboccata dalla nostra denominazione sta portando a un crescente riconoscimento della qualità dei nostri vini.

— **Filippo Antonelli**, Presidente Consorzio Tutela Vini Montefalco

ziative di studio e promozione, brevetti depositati e in corso di perfezionamento: un motore che non si ferma «e che al centro mantiene sempre l'uomo. Il vino ti permette di sfidare i tuoi limiti».

Il nuovo enologo è il celebre **Michel Rolland**, il Sagrantino di punta è il 25 Anni, complesso e suadente, lanciato per il compleanno aziendale del '93 e ripetutamente premiato con i Tre Bicchieri. *Spinning Beauty* è invece un assist alla proverbiale longevità varietale: prodotto con uve selezionate dal vigneto Monte della Torre e affinato otto anni in barrique, si ispira ai grandi classici mondiali e scalpita per affiancarli, come nell'indole del suo inventore. Che in tanta agguerrita intraprendenza tradisce un fondo di timidezza a renderlo ancor più speciale. «Il bello è che ogni bottiglia si muove autonomamente e può raggiungere qualsiasi tavola del pianeta. Portandovi sopra un nome, un cognome, e soprattutto un'inconfondibile identità terrioriale».

LE STORIE

**IL SAGRANTINO
SECONDO ANTONELLI**

Azienda storica che contribuisce al successo del Sagrantino è la **Antonelli San Marco**, con base nella magnifica tenuta che dal XIII al XIX secolo appartenne al Vescovado di Spoleto. 175 ettari di cui 50 a vigneto, certificazione biologica dal 2012 per «*un vino più buono e più salutare: abbassare le difese impone di alzare la qualità delle uve*». Annessi scuola di cucina e struttura ricettiva per immergersi appieno nel clima del territorio, «*che non prescinde dal Sagrantino e attorno al Sagrantino si è rafforzato*».

Filippo Antonelli disegna la sua vita e la sua idea di vino con encomiabile pacatezza, ma la determinazione è svelata dai risultati ottenuti. Il bisnonno Francesco, avvocato di Spoleto, acquistò la proprietà nel 1881, e per decenni son state rare le bottiglie di passito e Montefalco Rosso a violare la prassi della vendita in sfuso. Solo con l'arrivo della DOC si incrementarono i vigneti e si investì sulla qualità.

Filippo, laureato in agronomia a Perugia, saltò in sella nel 1986 e ruppe la storia di generazioni di avvocati. «*Secondo un detto che circola in famiglia ci sono tre modi di depauperare il patrimonio: con le donne, con il gioco e con l'agricoltura. Il primo è il più divertente, il secondo il più rapido, il terzo è il più sicuro. E anche mio padre la pensava così*». Eppure lui non si scoraggiò.

Il Sagrantino era già in corsa, cavalcava l'onda e mostrava i muscoli, affibbiandosi un'etichetta che col tempo si sarebbe rivelata controproducente. «*Noi abbiamo sempre ambito a vini equilibrati, eleganti, frutto di estrazioni delicate e di un uso moderato di legni grandi*», anche se la ricerca non si ferma e in cantina occhieggiano anfore e cemento di ultima generazione. «*La maturazione delle giovani vigne, figlie di quegli anni, ci aiu-*

Montefalco è una cittadina circondata da boschi e campi, incastonata tra i vigneti. Vale la pena venirci anche "solo" per gli affreschi di Benozzo Gozzoli

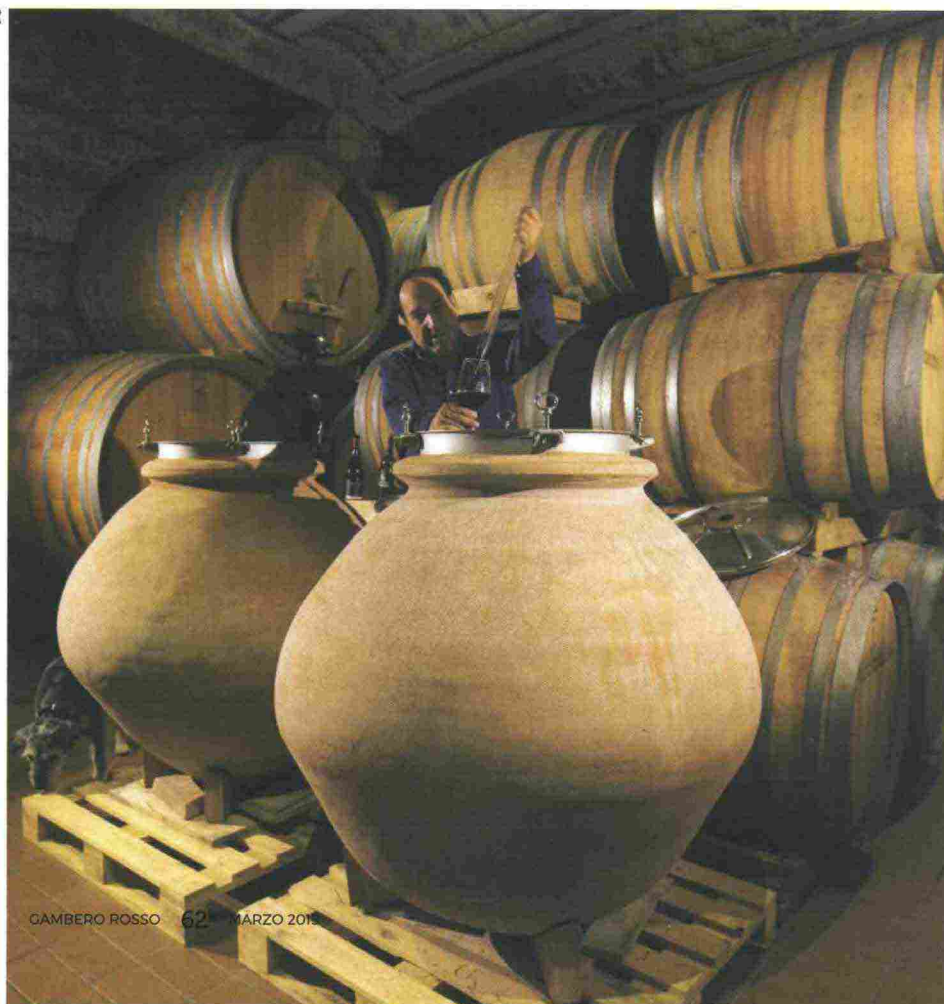
ta a interpretare meglio questa varietà. Ma ancora molto si deve fare con lo studio e la parcellizzazione dei versanti, per capire cosa può offrirci la terra laddove ha contato soprattutto la mano dell'uomo. In tal senso si pensa a un terzo Sagrantino, un finissimo cru proveniente dal Molino dell'Attone, da affiancare al classico e al più potente Chiuse di Pannone. Senza mollare la storica, splen-

**CHIAMI SAGRANTINO
E RISPONDE SPOLETINO.
LA RINASCITA DEL TREBBIANO
CHE PARLA UMBRO**

Cerchi il cuore del Sagrantino, le vulture del Montefalco, indagli l'attualità del Grechetto e la resistenza del passito e ti ritrovi addosso la rinascita del Trebbiano Spoletino. Anzi è lui a trovare te.

Ecco ciò che di bello può capitarti andando in giro per cantine, enoteche, ristoranti, senza una mappa capillare delle tendenze enoiche di zona: una chiacchiera via l'altra, un'imbeccata, uno scampolo di degustazione, e le sorprese più belle finiscono per giungere da questo bianco antico ma riscoperto da un decennio o poco più.

Niente ha da spartire con l'omonimo toscano né con quello abruzzese,



GAMBERO ROSSO 62 MARZO 2019

MONTEFALCO E LE GENTI DEL SAGRANTINO

che anzi gli zavorrano il passo. E in effetti se ne stava lì, mesto, accanto ai suoi nobili fratelli umbri a bacca rossa, alternato e "maritato" agli alberi su cui avviluppava i tralci, offrendo uve poco considerate e rassegnandosi a una probabile estinzione. Poi qualcosa è successo, e succede, ad animare i pensieri e le sfide dei viticoltori: li incontri e vedi i loro occhi brillare d'eccitazione, le labbra tendersi in un sorriso, quando cominciano a parlare di questa varietà. «Fresco, profumato, acidità spiccata e nei casi fortunati una benefica mineralità». Oppure: «Sentori di agrumi, di erbe aromatiche, delicato e sapido. Per certi versi è imprevedibile, tutto da scoprire». Ma anche: «Il Trebbiano Spoletino ha carattere e personalità. E un misterioso talento. Ed è versatile, lascia immaginare strade più che interessanti per il futuro».

Dicono i produttori nel descrivere questo vino. Quello che si nota, infatti, è una ricerca continua e variegata di interpretazioni, belle da esplorare e difficili da raccontare. Lunghe macerazioni da una parte e vinificazioni fresche dall'altra, vini taglienti come spade e altrove tendenti all'opulenza, acciaio e solo acciaio o legno sopra legno: le versioni sono così diverse eppure spesso identitarie, franche, merito del DNA di questa varietà così speciale. Coltivato nella zona tra Spoleto, Foligno e Montefalco, il grappolo si presenta mediamente serrato, le bucce piuttosto spesse per una maturazione tardiva e una buona resistenza alle malattie. È considerato un vero autoctono: il nome sarebbe dovuto a quello latino della città di Trevi, quindi Trebia da cui Trebbiano, e l'aggettivo suggerito dalla limitrofa e più potente

città di Spoleto, ai tempi del Ducato. Tra le aziende segnalate spiccano l'Ameto di **Tenuta Bellafonte**, alcuni giorni di macerazione a freddo e 7 mesi sui lieviti in rovere di Slavonia prima di essere illimpidito per decantazione, e il lucente Spoletino dei **Fratelli Pardi** dal fior fiore delle uve, pressatura soffice e fermentazione di circa 20 giorni in acciaio inox. Appena insigniti dei Tre Bicchieri, l'Anteprima Vigna Tonda di **Antonelli**, macerato sulle bucce per 8 mesi in anfore di terracotta e ceramica (in attesa delle uve provenienti da un curioso vigneto rotondeggiante, reimpiantato pochi anni fa), e l'Adarmando di **Giampaolo Tabarrini**, «trait d'union tra passato e futuro» che diventa un omaggio al nonno materno Armando, «gentile, generoso e caparbio come questo vino dal carattere unico».

dida versione passata. «Il territorio ci offre varie declinazioni della varietà, e questa non è una cosa facile da veicolare», e qua entrano in gioco anche i pensieri da presidente del Consorzio di Tutela, carica che Filippo è tornato a ricoprire dopo oltre venti anni.

In cantina si avvale della consulenza di **Paolo Salvi**, definito scherzosamente «toscano ma perbene», a sostenere l'enologo di casa **Massimiliano Caburazzi**, mentre ogni suo passo è scortato dalla fedelissima Nina, una bastardina proveniente dai lidi romani. È proprio alle porte della Capitale che Filippo, forse per esorcizzare le preveggenze del padre, raddoppia la posta con una seconda azienda vinicola di famiglia, Castello di Torre in Pietra. «Mentre con Vittorio Zoppi ho fondato Antica Torino», giusto per non dimenticare che dal lato materno le radici son piemontesi: «il primo prodotto è un Vermouth Rosso che vuole riflettere lo stile di quella grande città».

MONTEFALCO IN NUMERI

PRODUZIONE 2017
2.971.056

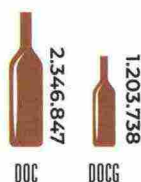


10,4% + 6,3%

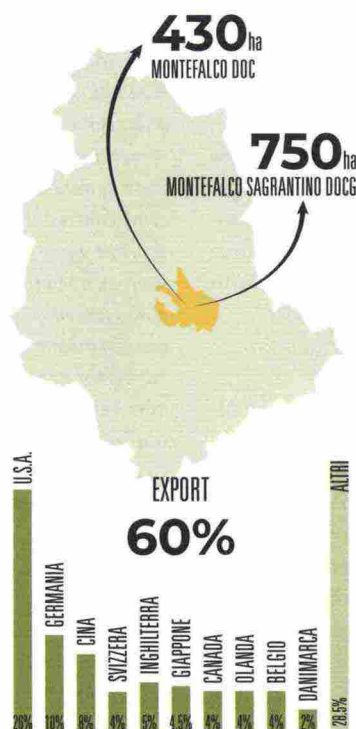
16,7%

Della produzione di vino in Umbria

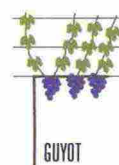
VENDITE 2017
3.550.585



DOC DOCG

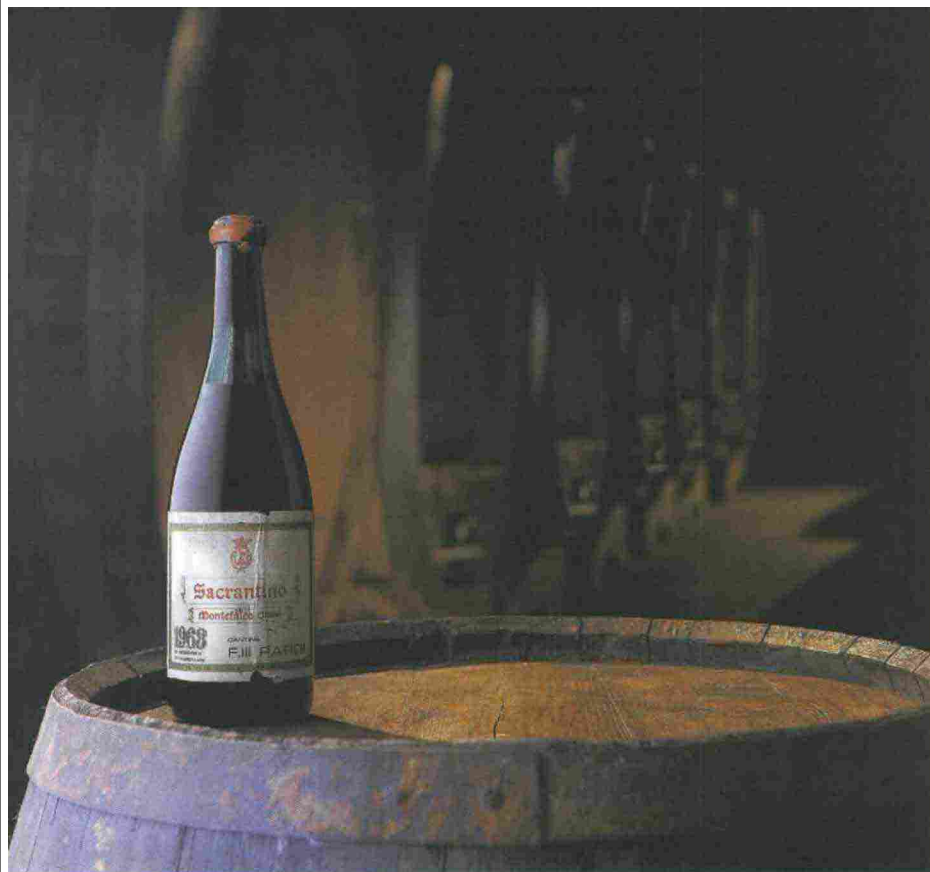


ALLEVAMENTO DELLA VITE



RESA PER ha





IL SAGRANTINO SECONDO PARDI

Tornando al Sagrantino, le saghe familiari si intersecano alle avventure pioneristiche, la biodinamica incrocia l'avanguardia tra i decantati profumi di ciliegie mature e frutti di bosco, spezie, china, anice stellato. Diverse sarebbero le aziende da raccontare per una sintesi di quella molteplicità citata da Antonelli, si pensi a realtà come **Adanti, Perticaia, Tabarrini, Paolo Bea**. Il territorio ha molte voci, e alcune emergono come novità anche se narrano di tradizione.

I **Fratelli Pardi**, a oggi Gianluca e Alberto, nascono in Venezuela dove il padre arriva per una visita allo zio e finisce per rimanervi, specializzandosi nell'import di mattonelle italiane. Ma è il nonno Rio a infondergli la passione del vino quando tornano per le vacanze estive e si ritrovano a giocare tra botti e filari. L'azienda storica di famiglia si occupa di tessuti, che tuttora incantano dalle vetrine di Montefalco,

ma è proprio Rio a tenere accesa la produzione di vino, seppur in piccole quantità di sola versione passita, negli anni in cui gli affari volgono altrove. «Quando tornai in Italia studiavo agraria a Conegliano – racconta **Alberto Pardi** – mentre la tessitura si trasferì e lasciai vuoti questi locali: me li prefiguravo già come cantina. Nel 1998 reimpiantammo le prime vigne, nel 2003 mi diplomai e poi rientrai a Montefalco. Fu così che insieme a mio fratello Gianluca e al cugino Francesco rendemmo vita all'azienda fondata dai bisnonni nel '19». Azienda che già a quei tempi riforniva l'intero territorio umbro oltre a riempire i calici del Vaticano. Le idee del nuovo corso sono chiare, Sagrantino al centro con maturazioni spinte e fermentazioni brevi, utilizzo di sole botti grandi, vini morbidi e godibili fin da giovani: «L'opposto di ciò che chiedeva il mercato sul momento, ma la mia scuola veneta e i gusti del produttore amico Giovanni Dubini, consigliere in cantina, proiettavano ►

5 PIATTI

PER ASSAPORARE AL MEGLIO I VINI DI MONTEFALCO

Emanuele Mazzella, uno degli chef più talentuosi che l'Umbria abbia avuto negli ultimi anni, ci racconta in 5 piatti gli ingredienti che meglio giocano con i vini di Montefalco.

1

Uovo croccante, patate di Pietralunga, tartufo nero e polvere di frutti rossi

La texture dell'uovo e la mineralità della patata chiamano il Trebbiano Spoletino; il tartufo vorrebbe un po' di invecchiamento.

2

Riso carnaroli con mele acidule e formaggio grigio

Vino deciso per un piatto intenso: un Montefalco Rosso, giovane e delicato, può essere una scelta vincente.

3

Petto e coscio di piccione umbro, indivia e Campari

Per non sovrastare il piccione e per non contrastare le note amare, occorre un Montefalco Riserva, maturo ed equilibrato.

4

Aletta di vitellone, patate e salsa di radici

È l'ora del Sagrantino: bottiglie adeguatamente invecchiate buona complessità aromatica e tannini levigati.

5

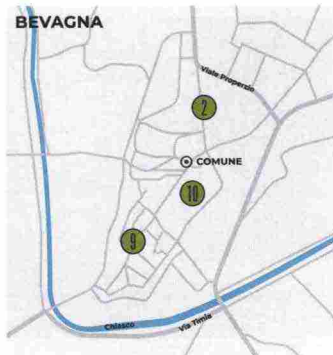
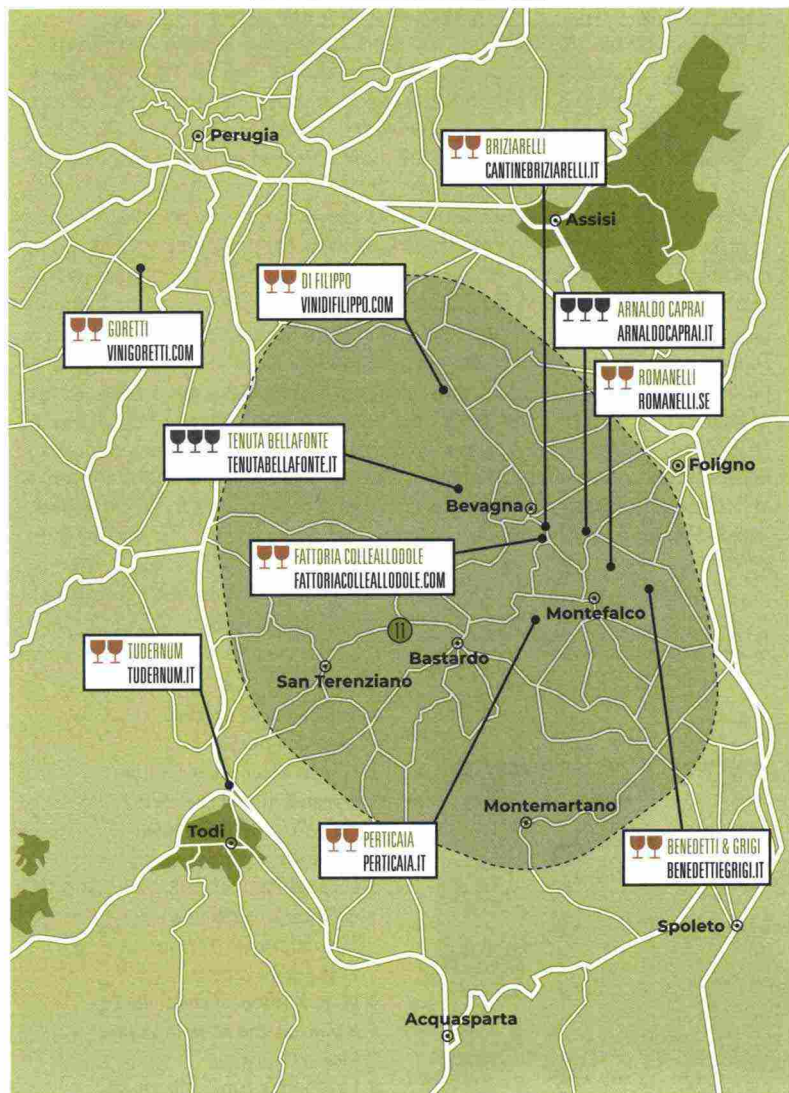
Formaggi

Muffati e pecorini stagionati: ottimi con il Montefalco Sagrantino Passito

– Emanuele Mazzella,
chef del Nun Assisi Relais

MONTEFALCO E LE GENTI DEL SAGRANTINO

I CAMPIONI DEL TERRITORIO



**DOVE MANGIARE (E BERE)
SECONDO I VIGNAIOLI**

1 L'ALCHIMISTA

MONTEFALCO (PG) - P.ZZA DEL COMUNE, 14
0742378558 - 3387891073

RISTORANTEALCHIMISTA.IT

«L'ALCHIMIA DI MATERIE POVERE TRASFORMATE IN PIATTI D'ORO. MAGNIFICO. SI MANGIA IN PIAZZA NEI MESI ESTIVI».

2 ANTICHE SERE

BEVAGNA (PG) - P.ZZA G. GARIBALDI, 10
0742361938

«MEGLIO DIRE A CENA DA LUCIANO: ATMOSFERA CONVIVIALE E MOLTO CARATTERISTICA, MATERIE PRIME BEN SCELTE E ANCOR MEGLIO CUCINATE, PARETI CHE RACCONTANO STORIE IMPERDIBILI».

3 COCCORONE

MONTEFALCO (PG) - L.G. TEMPESTIVI
0742379535 - COCCORONE.COM

«LOCALE RUSTICO MA RAFFINATO, VOLTE IN MATTONI E CORTE ALL'APERTO: PASTA FATTA IN CASA, OTTIMI I SALUMI E LE BISTECCHIE».

4 FORESTERIA ALZATURA

MONTEFALCO (PG) - P.ZZA MUSTAFÀ, 2
0742455494 - FAMIGLIACECCHI.IT

LAFORESTERIAALZATURA.WORDPRESS.COM

«PALAZZINA D'EPOCA CON DEHOR ESTERNO, CURA DEI DETTAGLI E PIATTI ORIGINALI, VINI ANCHE INTERNAZIONALI».

5 LOCANDA DEL TEATRO

MONTEFALCO (PG) - P.ZZA DEL COMUNE, 19
347788 2235 - LOCANDAMONTEFALCO.IT

«LOCATION CON VISTA SULLA PIAZZA, QUALITÀ E SERVIZIO D'ECCELLENZA, APERITIVI E OTTIMO MENU REGIONALE».

6 MORDECAI

MONTEFALCO (PG) - VIA RINGHIERA UMBRA
349 7931383

«UN PICCOLO POSTO SEMPLICE DOVE FARSI COCCOLARE DAI GESTORI E DALLE PIETANZE A CHILOMETRO ZERO».

7 OLEV M

MONTEFALCO (PG) - CORSO GOFFREDO
MAMELI, 55 - 0742379057 - OLEV.M.IT

«L'OLIO DI ZONA NEL MENU A CHILOMETRO ZERO, FOCACCE E RIBOLLITA E BUONISSIMI PRIMI PIATTI, POSSIBILITÀ DI ACQUISTARE PRODOTTI TIPICI DI QUALITÀ».

8 RE TARTÙ

MONTEFALCO (PG) - VIA RINGHIERA UMBRA, 49
0742378263 - @RETARTUMONTEFALCO

«IL NOME DICE TUTTO: ATTENTA SCELTA DELLE MATERIE PRIME DEL TERRITORIO CON OCCHIO DI RICUARDO AL TARTUFO, BUONA CARTA DEI VINI CON ATTENZIONE A QUELLI NATURALI».

9 SCOTTADITO OSTERIA TAGLIAVENTO

BEVAGNA (PG) - C.SO G. AMENDOLA, 28
0742360897

«NORCINERIA E MACELLERIA AMATE DAI BUONGUSTAI LOCALI, CUCINA ATTENTA E PRODOTTI ECCELLENTI DA GUASTARSI DIRETTAMENTE A TAVOLA».

10 LA TRATTORIA DI OSCAR... E QUANT'ALTRO

BEVAGNA (PG) - P.ZZA DEL CIRONE, 2
0742361107 - LATRATTORIADIOSCAR.IT

«FILIPPO ARTIOLI È UN ROMAGNOLO TRAPIANTATO IN UMBRIA, CHE DAI PRIMI ANNI NOVANTA GARANTISCE UNA CUCINA DI ALTA QUALITÀ NEL PIENO CENTRO DELLA DELIZIOSA BEVAGNA».

11 LA VECCHIA CUCINA

MARCELLANO - GUALDO CATTANEO (PG)
VIA DELLE SCUOLE, 6 - 074297237

«RISTORANTE TIPICO SPECIALIZZATO IN CARNE, CON UNA DELLE MIGLIORI BISTECHE FIORENTINE CHE SI POSSANO MANGIARE IN UMBRIA».

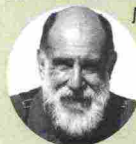
LE STORIE

in questa direzione. Ed eravamo certi che il tempo ci avrebbe dato ragione». Il loro alfiere si chiama Sacrantino con la C, come in certe antiche scritture, e per il terzo anno consecutivo va a premio coi Tre Bicchieri, risultato eccellente per una rinata azienda a conduzione familiare. «Le vigne cominciano a essere adulte e noi con loro, così migliorano la coscienza e la conoscenza del lavoro. Ma sempre permane la volontà di rispettare la natura per quello che ci offre, senza manipolazioni né forzature. Vogliamo che ogni singola bottiglia sappia trasmettere il bagaglio dei nostri valori».

**IL SAGRANTINO
SECONDO BELLAFONTE**

Peter Heilbron aveva invece studiato da agronomo ma si ritrovò manager per poderose aziende, vedi Nestlé, Heineken ma anche Martini & Rossi,

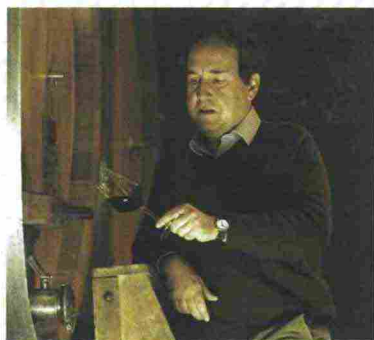
PARLA GIORGIONE: LA MIA TAVOLA CON E PER IL SAGRANTINO



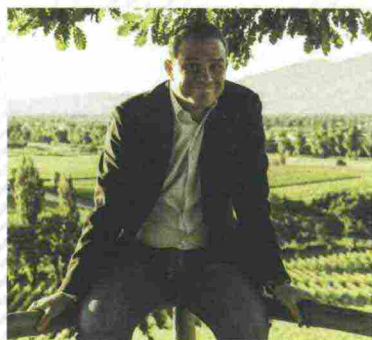
Mi piace poter venire qui, libero da impegni legati a trasmissioni o presentazioni di libri, e godermi questa terra fatta di colline piene di viti e di olivi, di verdi pascoli e di grandi campi coltivati dove nascono ortaggi di sapore ed erbe spontanee. Questo di Montefalco è l'unico territorio al mondo dove si coltiva l'uva che dà vita al Sagrantino di Montefalco: un vino unico, molto tannico, di grande corpo e difficile da domare, ha bisogno di lunghi affinamenti in bottiglia. Io lo uso molto in cucina, per gli gnocchi o per lo stracotto. Ma è splendido anche come compagno di arrostiti succulenti o formaggi erborinati che in zona, grazie ad allevatori e contadini sempre più evoluti, si cominciano a trovare e sono di ottimo livello come quelli della Fattoria Calcabrina (fattoriacalcabrina.it). Da Cannara a Foligno e fino a Trevi, sotto Montefalco, si va dalla cipolla di Cannara al sedano nero di Trevi che ha davvero un retrogusto molto particolare rispetto agli altri tipi di sedano. E poi ci sono i frutteti, tanti e di diverse specie: dalle mele cul di somaro (che del somaro avevano le forme) alle mele limoncelle, la ciucca o muso di bue... Insomma, le mele de li porchi: melette selvatiche e asprigne, che si davano ai maiali e che oggi si torna a utilizzare in diversi modi diversi. Idem per le pere, i fichi, le ciliegie... Per non parlare dell'olio extravergine di oliva che si esprime in ben 4 Dop e che, come il Sagrantino, è uno dei simboli di questo pezzo di Umbria.

– **Giorgio Barchiesi (Giorgione)**,
cuoco, oste e talent Gambero Rosso Channel

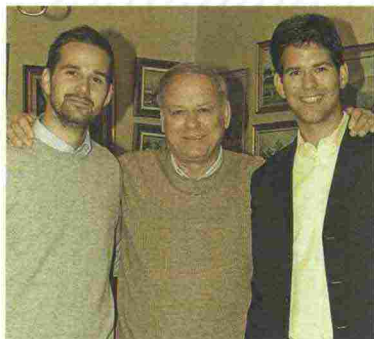
I PROTAGONISTI



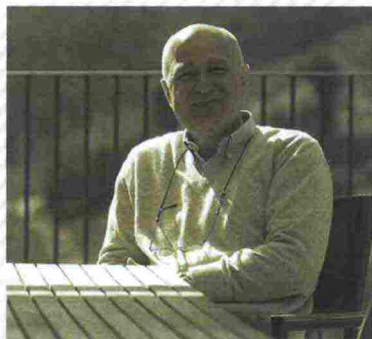
4



5



6



7

1. La vigna della cantina
Arnaldo Caprai
2. Filippo Antonelli, viticoltore
e presidente del Consorzio,
con le anfore in ceramica
che utilizza per i suoi vini
3. Una bottiglia del 1968
della cantina fondata nel
1919 dai fratelli Alfredo,
Francesco e Alberto Pardi
4. Filippo Antonelli che spilla
il vino da una botte in legno
5. Marco Caprai
6. La famiglia Pardi (Alberto al
centro con i figli: sono loro
a portare avanti l'eredità
dei bisnonni)
7. Peter Heilbron, il titolare
della cantina Bellafonte: il
nome gioca su un toponimo
locale e il significato del
cognome di origine tedesca
(fonte di salute)

Nella foto di apertura, un
grappolo di uva sagrantino

MONTEFALCO E LE GENTI DEL SAGRANTINO

Dal Sagrantino, re assoluto, prendono forma anche altre interessanti tipologie come il vitigno bianco Trebbiano Spoletino, che già conta cultori e appassionati

che pure di vino si occupava. Dalla sua Milano, in Umbria ce lo portò Perugia a metà anni '90, e fu così che consumò l'incontro col Sagrantino. «Me ne tornai a casa con l'idea di un incompiuto: grandi personalità e potenzialità ma risultati che non mi soddisfacevano, sia stato per il mio gusto nordico o per certe sgrammaticature assai peggiori di quelle attuali». Nel 2008 la svolta, con la decisione di mollare tut-

to e ricominciare altrove. Un altrove che esisteva già, «nell'idea di questa terra bellissima dove produrre un vino diverso: ecco la sfida che davvero mi intrigava».

Vicino al borgo di Torre del Colle, a Bevagna, tra incantate colline di boschi e uliveti, rilevò vigneto e cascina. Che venne subito demolita per far posto alla nuova cantina, impatto ambientale bassissimo per una struttura in acciaio con pietre ingabbiate che respirano dalle pareti, pannelli fotovoltaici e caldaia a biomassa. È così che nasce **Tenuta Bellafonte**, dalla traduzione del suo cognome di origine tedesche fino agli undici ettari attuali, dove ogni pianta è seguita con estrema cura. «Devi ascoltare la voce dell'uva e aiutarla per superare i problemi. Di romantico rimarrà sempre l'idea iniziale e il vino che porti nel bicchiere, nel mezzo

ci sono i piccoli lavori di ogni giorno che fanno la differenza».

Nessuna certificazione perché «anche il biologico è permissivo, in cantina concede troppo e spesso io non voglio far niente», acini interi per vinificazioni con temperatura controllata, lieviti indigeni, nessuna filtrazione, uscita posticipata di almeno un anno rispetto al disciplinare: ecco il Sagrantino Collenottolo, anche lui a premio, testimone di grazia ed eleganza in un panorama in cui «sembrava si gareggiasse a chi faceva il vino più tosto». In questa terra cocciuta che però non l'ha affatto osteggiato. «Tutt'altro, mi sono trovato subito bene e sarei felice di poter contribuire alla sua crescita. Del resto nell'ambiente del vino sembriamo tutti in competizione ma non lo siamo mai fino in fondo. E sono convinto si possa crescere ancora se remiamo tutti assieme». ♦

UN TERROIR IN EVOLUZIONE. WORK IN PROGRESS IN 9 VINI

Un terroir in evoluzione che guarda non solo al Sagrantino, ma anche ad altri rossi e in particolare al bianco da Trebbiano Spoletino. Con tre vini per ogni tipologia, ecco i colori e i profumi di un territorio da vino antico e giovane allo stesso tempo.

I Montefalco Sagrantino:

- 1 Arnaldo Caprai**
Montefalco Sagrantino 25 Anni 2014
In pratica il vino che ha fatto conoscere Montefalco nel mondo, dallo stile unico e difficile da imitare. Mito intramontabile.
- 2 Tenuta Bellafonte**
Montefalco Sagrantino Collenottolo 2014
Tra i Sagrantino che più hanno innovato la scena negli ultimi anni. Eleganza e finezza senza snaturare vitigno e terroir.
- 3 F.lli Pardi**
Montefalco Sagrantino Sacrantino 2014
Ponte riuscito tra passato e presente, nella storia di famiglia quanto nel vino. Raffinato, intenso e goloso.

I Montefalco Rosso:

- 4 Tenute Lunelli**
Montefalco Rosso Ziggurat 2016
Il vino che ha alzato le quotazioni della denominazione. La sensazione è che il bello debba ancora venire...
- 5 Bocale**
Montefalco Rosso 2016
Scorevolezza, fragranza e sapore. È sempre il momento giusto per un Montefalco Rosso così.
- 6 Moretti Omero**
Montefalco Rosso 2015
Quando tutto gira per il verso giusto i vini della famiglia Moretti sono garanzia di autenticità e gusto. Questo è il caso.

I Trebbiano Spoletino:

- 7 Antonelli**
Spoletto Antepima Vigna Tonda 2016
Giovane, ma già nel lotto dei migliori. Fermentazione spontanea, macerazione sulle bucce e affinamento in anfore.
- 8 Tabarrini**
Adarmando 2016
Tra i primi vini ad aver fatto riscoprire la varietà e il suo potenziale. Uguale solo a se stesso, di dirompente espressività.
- 9 Paolo Bea**
Arboreus 2012
Vino "naturale" di impareggiabile fascino. Ambrato, caleidoscopico nello spettro aromatico e dal gusto tridimensionale. Riferimento nel suo genere.

– Antonio Boco