

SAGRANTINO, VINO DAL CARATTERE INTERNAZIONALE



1

UN VINO UMBRO, DELLA ZONA DI MONTEFALCO, OGGI UNA PERLA DEL MADE IN ITALY NEL MONDO

di GUIDO MONTALDO (@GWY_MONTALDO)

Noto da almeno cinque secoli e coltivato dentro le mura di Montefalco come vino da Messa e passito, il Sagrantino è stato riscoperto e rilanciato a partire dagli anni '70. Grazie al lavoro della cantina Arnaldo Caprai in collaborazione con il prof. Leonardo Valenti dell'Università di Milano, viene avviato nel 1989 un progetto con lo scopo di diffondere il nome di un vino perlopiù sconosciuto sia agli italiani che al mondo.

Oggi possiamo affermare che il Sagrantino di Montefalco abbia conquistato, la critica e i mercati internazionali, diventando, con le sue particolarità portate ai più alti livelli qualitativi, uno dei simboli vinicoli dell'Italia nel mondo, esportato e coltivato in altri territori del Pianeta, persino in Australia. Il territorio di coltivazione e produzione del Sagrantino si trova al centro dell'Umbria, un'area totalmente collinare, con ottime esposizioni e con particolari caratteristiche geologiche. La zona privilegiata per la coltivazione è Montefalco, ma sono coinvolti anche Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Giano dell'Umbria, in provincia di Perugia. Grandi vini rossi da arrosti e cacciagione il Sagrantino di Montefalco DOCG e il Montefalco rosso DOC; mentre con i dolci e il cioccolato, il Sagrantino DOCG passito.



1

1. Nel cuore del Sagrantino di Montefalco

Fondata nel 1995, **Còlpetrone** è una delle più importanti realtà produttive del comprensorio della DOCG di Montefalco. Si estende per 140 ha, di cui 63 coltivati a vigna. L'esposizione dei vigneti è a sud-est, ottimale per la migliore maturazione delle uve ed con un'altezza di

350 mt. sul livello del mare. In vigna sono adottati sistemi di allevamento altamente qualitativi con basse rese per una qualità eccellente delle uve. Il Montefalco Sagrantino è prodotto in tre versioni: Montefalco Sagrantino secco, passito e Montefalco Sagrantino Sacer selezione, che rappresenta il risultato degli studi effettuati negli ultimi



2

anni dallo staff aziendale su questo vitigno dalle grandi potenzialità.
www.tenutedelcerro.it

2. Caprai viticoltori in Montefalco: sostenibilità e genius loci

Cantina che nasce dall'intuizione di Arnaldo Caprai, imprenditore nel settore tessile, che acquistò nel 1971, 40 ettari nella zona di Montefalco, allora poco conosciuta dal punto di vista enologico. Il figlio Marco ha il merito di aver creato intorno a questa realtà vitivinicola un team di studiosi e giovani enologi con cui elaborare dei vini (grazie a selezione clonale di Sagrantino), oggi rinomati in tutto il mondo. Da molti anni Caprai si impegna a valorizzare e a mantenere intatte e vitali le caratteristiche tipiche del territorio di Montefalco, grazie ad una filosofia incentrata sulla sostenibilità. Quella stessa sostenibilità ambientale, economica e sociale che ha

trovato piena rappresentazione nel progetto The New Green Revolution. www.arnaldocaprai.it

3. Antonelli San Marco: grande passione per il territorio e grande cura della qualità dei prodotti.

La bellissima tenuta di San Marco, poco fuori il centro abitato di Montefalco, è della famiglia Antonelli da cinque generazioni, condotta oggi da Filippo Antonelli. Un'azienda vitivinicola biologica che si estende per 175 ha. Una grande storia alle spalle, appartiene alla famiglia Antonelli dal 1881, mentre la tenuta è stata di proprietà del vescovo di Spoleto per circa sei secoli e la villa una sua residenza estiva. Che si tratti di Sagrantino, Grechetto o Trebbiano Spoletino riesce ad dare ai suoi vini uno stile inconfondibile che fa dell'eleganza il suo tratto distintivo. Il Montefalco Sagrantino 2012 Docg di Antonelli è stato il "miglior



3

vino biologico al mondo".
www.antonellisanmarco.it

4. Tenuta Alzatura, magica atmosfera, tra distese di foglie rosse

Il desiderio di lasciare i sentieri fino a ora battuti, il colpo di fulmine legato all'incontro di un territorio sconosciuto, il riconoscere in un luogo le esatte sensazioni che ti avevano emozionato tanti anni prima, tutto questo ha convinto Cecchi, a varcare i confini della Toscana e alla fine degli anni '90 ad investire nel territorio del Sagrantino di Montefalco. Cecchi riconosce subito i fattori alla base della qualità: il connubio tra vitigno Sagrantino e territorio d'elezione e la sua unicità espressiva. A differenza della altre realtà toscane Cecchi, non ha un unico corpo, ma tre vigneti in tre aree diverse: Monterone, San Marco e Alzatura. L'obiettivo aziendale è riassumibile nella continua ricerca dell'armonia.
www.tenuta-alzatura.it



3

5. Cantine Lungarotti e l'anima del Sagrantino

"Fu anche grazie a Giorgio Lungarotti - racconta Chiara Lungarotti - che nel 1979 alla zona di Montefalco fu riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata. Memori di questo abbiamo deciso di non uscire dalla nostra terra, l'Umbria, che conosciamo profondamente da un punto di vista climatico, pedologico, ambientale e umano: siamo infatti profondamente convinti che un vino debba essere espressione del territorio da cui proviene, e il nostro territorio è l'Umbria!". La cantina si trova a Turrata di Montefalco ed è completamente sotterranea, dai vigneti 20 ettari nasce la produzione di Sagrantino, Montefalco Rosso, Sagrantino Passito e Grappa Riserva di Sagrantino. www.lungarotti.it



4



5

VINI E RICETTE: GLI IMPERDIBILI ABBINAMENTI DI ALICE



pag. xx

*Bracioline di arista
di maiale con verdure
alla canazza*



Montefalco Sagrantino DOCG Tenuta Alzatura. Bouquet raffinato e complesso, con sentori di more, prugna, vaniglia e caffè, complesso e intenso al palato, di grande struttura.

pag. xx

*Tournedos di maialino
con crema di taleggio
e radicchio rosso*



Collepiano Montefalco Sagrantino DOCG Arnaldo Caprai. Potente e al tempo stesso elegante, con profumi intensi di frutta e spezie, tannini eleganti e persistenti

pag. xx



*Le svizzere al taleggio
con mele e zenzero*



Montefalco Sagrantino DOCG Colpetrone. Raffinati sentori di confettura che abbracciano sensazioni minerali e speziate. Palato dalla concentrazione tannica evidente.



pag. xx

*Risotto
bagna caoda*



Montefalco rosso DOC Tenuta Alzatura. Intrigante connubio tra il Sagrantino, il Sangiovese e il Merlot. Ampio e armonico con prevalenza di sentori di confetture di frutta.

pag. xx



*Timballino di tagliatelle
crepes agli spinaci,
farcito con fonduta di taleggio
e salsiccia*



Montefalco rosso riserva DOC Arnaldo Caprai. Morbido e ricco al naso con un tannino vibrante perfettamente equilibrato anche al palato.

pag. xx

*Polpette in salsa
cocco-curry con purè
di pisellini*



Il Bio Umbria rosso Igt Tenuta di Montefalco Lungarotti. L'esempio di come il Sagrantino possa uscire dalla tradizione con vini speziati, armonici, complessi e fruttati.

pag. xx



*Spezzatino
di manzo speziato
con cardi e pere*



Montefalco Sagrantino DOCG Tenuta di Montefalco. rosso di grande ricchezza polifenolica adatto a lungo invecchiamento con profumi ampi e di grande complessità.

pag. xx



*Terrina di pollo
alle spezie indiane*



Rosso di Montefalco DOC Colpetrone. Un vino tutto frutto, complesso e intrigante, fresco e bilanciato nei tannini anche al palato.

pag. xx

*Tagliatelle al ragù
bianco di maiale
e cardi*



Montefalco rosso DOC Arnaldo Caprai. Il Sagrantino abbraccia il Sangiovese e il Merlot in un intrigante rosso, fresco e fruttato con speziatura interessante.



pag. xx

*Cotoletta di vitello
con osso in gratin
di gorgonzola e insalata
aromatica*



Montefalco Sagrantino DOCG Antonelli. Ricco e potente, etereo e complesso, note di frutta ed erbe aromatiche, dove spiccano agrumi, ciliegia, frutti di bosco.



pag. xx

*Budino di pane
al cioccolato
con amarene*



Montefalco Sagrantino Passito DOCG Antonelli. Ricco e complesso con note di ciliegia sotto spirito, confettura di frutti di bosco, agrumi canditi e spezie. Palato sorprendente.



pag. xx

*Fettuccine integrali
con zucca e guanciale*



Montefalco rosso riserva DOC Antonelli. Floreale e fruttato, strutturato ed elegante, dotato di una notevole persistenza gusto olfattiva.

