



...a Montefalco

Dal "terrazzo dell'Umbria" alla scoperta del Sagrantino

SAGRANTINO

vino d'Umbria

DI Valeria Vairo

Se si passeggia a Montefalco seguendo il percorso intorno alle sue mura medioevali, si gode il panorama di vigneti e spazi ampi delle valli umbre. Non a caso questo luogo è chiamato "Il terrazzo dell'Umbria".

Noi siamo stati invitati dal Consorzio Tutela Vini di Montefalco in collaborazione con l'agenzia H+P Public Relations GmbH (www.hup-publicrelations.de) a conoscere la ridente cittadina umbra, ma soprattutto il suo più illustre e antico abitante, legato al paese fin dall'epoca romana: il Sagrantino. Questo vino dalla grande intensità, concentrazione e capacità di invecchiamento grazie all'elevato contenuto polifenolico pare debba il

suo nome ai Sacramenti (dal latino *Sacer* - Sacro). L'uva, secondo la prima ipotesi, veniva coltivata dai frati che ne ricavano un passito destinato ai riti religiosi, mentre la seconda ipotesi lega il nome ai sacramenti perché era il vino che i contadini tiravano fuori in occasione delle festività e delle ricorrenze religiose, come la Pasqua o il Natale. La zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Giano dell'Umbria, siti in provincia di Perugia.

"Quando si assaggia il Sagrantino non si scorda più e lo si riconosce anche a occhi chiusi" è il monito dei produttori, ed è vero perché la sua grande espressione gustativa segnata dal tannino deciso lo rende unico,



QUANDO IL VINO DIVENTA ARTE

Per giungere alla TENUTA CASTELBUONO (www.tenutacastelbuono.it), una delle tenute Lunelli, si percorre un percorso disseminato di opere d'arte fino ad arrivare a un'enorme tartaruga che emerge dal centro della terra e racchiude, protegge e ospita la cantina Castelbuono dove arte enologica e figurativa si completano.

La cantina-scultura è del famosissimo Arnaldo Pomodoro che ha usato materiali che cambiano e maturano con il tempo come il rame e il legno e che possano riflettere così la maturazione e la natura viva del vino. Il guscio della tartaruga era infatti all'inizio molto brillante; ora, con il tempo, si sta scurendo fino a quando diventerà verde e si confonderà con la natura circostante. Le sorprese non sono finite però, l'interno con la sua struttura in legno è imponente e scendendo nella cantina, dove il vino viene tenuto a maturare, ci si ritrova in un ambiente circolare dalla grande spiritualità, le botti pulite e ordinate a "riposare" sotto un soffitto azzurro che simboleggia il cielo. Ma il carapace, non bisogna dimenticarlo, è soprattutto una cantina dove si producono vini importanti: il Sagrantino, il Carapace Montefalco Sagrantino DOCG, il Lampante Montefalco Rosso Riserva, lo Ziggurat, Montefalco Rosso e infine il Montefalco Sagrantino Passito. La tenuta nasce da un innamoramento della famiglia Lunelli, da tre generazioni alla guida delle cantine Ferrari, per il Sagrantino e la sua terra. Dal 2014 è certificata biologica. Altre Tenute della famiglia Lunelli sono: Margon in Trentino, Podernovo in Toscana.



La buccia spessa e ricca di tannini del Sagrantino rappresenta una barriera per muffe e parassiti.

Sotto: Omero Moretti e la figlia Giusy dell'Azienda Agraria Moretti Omero



così come gli uomini e le donne di grande passione che lo producono.

Il Sagrantino non è affatto un vino facile, ha bisogno di grande cura e attenzione per la sua ricchezza di tannini, che soltanto se maturano completamente portano a termine le trasformazioni che permetteranno la diminuzione dell'astringenza propria della loro natura e raggiungono quella struttura adatta percepita in bocca come volume e sensazione di vellutato.

Omero Moretti, fondatore dell'**AZIENDA AGRARIA MORETTI OMERO** (www.morettiomero.it), conferma "la vendemmia si deve fare tutta a mano, per il Sagrantino ci vuole passione". Lui dal 1992 ha ottenuto per i suoi vini e olio la certificazione biologica, ed è tanto orgoglioso del suo nome che ha inserito in ogni etichetta un verso dell'Odisea. Come spesso accade decisioni importanti nascono da semplici considerazioni, e così la moglie di Omero, infermiera, si preoccupava della salute del marito e gli consigliò di "diventare biologico".

I suoi vini sono il primo approccio al Sagrantino del viaggio. Un ottimo inizio.

La cantina **LUNGAROTTI** (www.lungarotti.it) è caratterizzata da orgoglio e cura tutti femminili. "Da quando non c'è più mio padre siamo io, mia mamma e mia sorella a gestire le Tenute, tra cui quella di Monte-

CONSORZIO TUTELA VINI MONTEFALCO

Il Consorzio è responsabile del coordinamento con i produttori locali e li guida sia nella costante ricerca della qualità sia nella promozione dei vini espressione del loro territorio. Ha il compito di garantire gli elevati standard di produzione, di promuovere sia il Montefalco Sagrantino DOCG sia il Montefalco DOC nel mondo e di consolidare la notorietà acquisita dai vini di Montefalco. Attualmente i soci del Consorzio sono 227, di cui 56 cantine di aziende di grande prestigio, alcune storiche e altre emergenti. www.consorziomontefalco.it

falco" spiega Chiara Lungarotti, che alla mia domanda sulle difficoltà di essere donne nel mondo del vino mi risponde che si tratta di una sfida ad essere sempre precise, aggiornate e attente ai minimi dettagli in vigna, in cantina e nel packaging per non farsi mai trovare impreparate. "È con la preparazione e la serietà che si dimostra il risultato" spiega. E il risultato c'è. Infatti anche in terra tedesca Lungarotti è un nome conosciuto: "Siamo in Germania dagli anni '70, uno dei nostri vini, il *Sangiorgio*, nacque proprio dalla curiosità di mio padre solleticata da un nostro importatore del tempo. Per noi la Germania è un mercato molto importante." Chiara consiglia di abbinare il Sagrantino alla selvaggina come la lepre, il fagiano o il cervo e il capriolo e, siccome regge molto bene i sapori intensi, anche a salse importanti e ai



Chiara Lungarotti, CEO delle tenute di famiglia, ci racconta di quanta cura e attenzione necessita un vino come il Sagrantino

Peter Heilbron, il fondatore di *Tenuta Bellafonte*, ci fa assaggiare il suo ultimo vino



formaggi. Lungarotti non è solo arte nella vinificazione, ma anche cultura: infatti la Fondazione Lungarotti (creata da Giorgio Lungarotti e sua moglie Maria Grazia) ha fondato già nel 1974 il MUVIT, Museo del Vino, e inaugurato il MOO nel 2000, Museo dell'Olio a Torgiano.

La passione proprio per il Sagrantino e la sua terra incantata è stato l'impulso per Peter Heilbron e la sua famiglia a cambiar vita e ad avverare un sogno. Dalla caotica Milano si sono trasferiti su una meravigliosa collina vicino a Torre del Colle dove Peter ha stabilito la **TENUTA BELLAFONTE** (www.tenutabellafonte.it), il suo "quartier generale". Produce per il momento solo il *Collenotolo*, un Sagrantino, la cantina è molto giovane. "Cerco di fare un'agricoltura più naturale possibile" ci spiega Peter, infatti la tenuta dispone di pannelli fotovoltaici e di una caldaia a biomassa che utilizza anche i residui vegetali prodotti nei campi durante le potature.

Le cantine visitate sono tante, tutte fantastiche per i vini di qualità e la calda accoglienza che ci hanno riservato. Tra loro vorrei anche citare l'azienda agricola **PERTICAIA** (www.perticaia.it), dove Guido e Angela Guardigli ci hanno fatto degustare i vini accompagnati da un ottimo pranzo cucinato da loro e l'azienda agraria **SCACCIADIIVOLI** (www.scacciadiavoli.it), oggi gestita dai giovanissimi cugini Liù e Iacopo Pambuffetti, quarta generazione della famiglia che oltre agli altri vini ci hanno fatto degustare le bollicine di Sagrantino, lo Spumante Brut Metodo Classico (Sagrantino 85% e Chardonnay 15%) e infine **COLLE CIOCCO** (www.colleciocco.it/de), dove abbiamo cenato accompagnati dagli ottimi vini e dalla simpatia di Lamberto e sua moglie e di Eliseo Spacchetti, figli di Settimio Spacchetti che fondò l'Azienda Agricola nel 1935. ■

VINI DI MONTEFALCO



MONTEFALCO BIANCO DOC

Vino bianco a base di Grechetto, l'altra uva tipica dell'Umbria, e Trebbiano. Agli aromi e ai sapori conferiti dal Grechetto, si accompagna la nota di freschezza tipica del Trebbiano.

ABBINAMENTO: Consigliato con antipasti magri, minestre in brodo e asciutte, pesce e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° C

UVAGGI: Grechetto minimo 50%, Trebbiano dal 20 al 35%, altre uve autorizzate 0-30%.

MONTEFALCO ROSSO DOC

In questo vino il Sangiovese si sposa con il Sagrantino che apporta tipicità e struttura a un vino da tutto pasto.

ABBINAMENTO: Consigliato con primi piatti, carni arrosto e alla griglia, pollame nobile.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° C

UVAGGI: Sangiovese dal 60 al 70%, Sagrantino dal 10 al 15%, altre uve autorizzate 15-30%.

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

È un vino di grande struttura ottenuto esclusivamente da uva Sagrantino. Grazie al ricchissimo corredo di polifenoli e di tannini, questo vino ha una longevità straordinaria. Necessita quindi di un lungo periodo di affinamento nel legno prima, nella bottiglia poi.

ABBINAMENTO: Carni alla griglia, con salse brune, caccagione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

UVAGGI: Sagrantino 100%

MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG

Dall'omonima uva Sagrantino si ottiene anche il tradizionale passito. I grappoli vengono scelti accuratamente e messi a passare su graticci per almeno 2 mesi. Quindi si vinifica fermentando il mosto con le bucce. Si ottiene così un vino passito molto particolare perché, pur essendo un vino dolce, rimane asciutto grazie al suo patrimonio tannico.

ABBINAMENTO: Vino da meditazione, si accompagna a formaggi stagionati o dolci secchi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12° C

UVAGGI: Sagrantino 100%



Lamberto e Eliseo Spacchetti di *Colle Ciocco*, Liù Pambuffetti di *Scacciadiavoli* e i coniugi Guardigli di *Perticaia*

