



ARNALDO CAPRAI

Viticoltore in Montefalco

MONTEFALCO E IL SAGRANTINO

Diverse sono le testimonianze storiche sui vini di Montefalco: Plinio il Vecchio nella sua "Naturalis Historiae" cita l'uva Itriola come uva tipica del territorio di Montefalco e alcuni studiosi l'accosterebbero al Sagrantino attuale. Parte della ricerca ritiene, infatti, che il Sagrantino sia un vitigno di origine locale non presentando alcuna somiglianza con altre varietà, (da Bruni-Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste - "Commissione per lo studio ampelografico dei principali vitigni ad uve da vino coltivati in Italia"). Altri studiosi sostengono, invece, che il Sagrantino sia stato introdotto dalle regioni dell'Asia Minore dai seguaci di San Francesco e il suo nome deriverebbe proprio dall'utilizzo nei riti religiosi monastici (Sacramenti) del vino ottenuto dall'uva Sagrantino.

Comunque, già nel 1088 si scrive di terre piantate a vigna nel territorio di Montefalco. Nella chiesa di San Bartolomeo in Montefalco, risalente all'Alto Medioevo, sulla parete esterna dell'abside si ritrovano bassorilievi con tralci di vite e grappoli.

Nell'archivio storico di Montefalco numerosi documenti descrivono fin dal 1200 la cura costante che "...i vignaioli riservano al campo piantato a vigna..." e testimoniano come già nella prima metà del 1300 le Leggi Comunali dettavano Normative e Statuti volti a tutelare "vite e vino" della zona di Montefalco. Nel 1451, il celebre pittore fiorentino **Benozzo Gozzoli**, chiamato dai Francescani ad affrescare l'abside della loro chiesa (oggi Museo Civico in Montefalco tra i più importanti del Centro Italia) allude forse al Sagrantino nel dipingere la bottiglia di vino rosso sulla mensa imbandita del Cavaliere da Celano (ciclo della "Storia della vita di San Francesco").

Nel Rinascimento il vino di Montefalco è ormai noto e apprezzato come vino di pregio tanto che nel 1565 il provveditore della fortezza di Perugia Cipriano Piccolpasso, nella relazione dello Stato Pontificio destinata al Papa, descrive come "... Montefalco, posto sopra un colle di bellissima veduta, è ornato di belle et bone vigne, coltivati terreni et di gran frutto, fa dilicati vini....".

Possiamo affermare con certezza che il Sagrantino abbia almeno più di quattrocento anni. La menzione più antica sulla coltivazione del Sagrantino a Montefalco risale, infatti, al 1549 documentata da un'ordinazione di mosto di Sagrantino dell'ebreo Guglielmo, mercante di Trevi (*A. Toaff, Il vino e la carne. Una comunità ebraica nel medioevo*). Un'altra significativa citazione dell'uva Sagrantino è contenuta in un documento manoscritto datato 1598 e conservato presso l'Archivio Notarile di Assisi nel quale il Giurista Bartolomeo Nuti scrive: "Un altro modo di fare il vino rosso è in Foligno. Se metta in una botte, o carrato sagrantino, o, uva

negra sgranata quanto pare un poco acciaccata (Guarino, *"Una nota di storia enologica"*, in Archivi in valle umbra, Giugno 2000, II, 1). Nel 1622, il Cardinale Boncompagni, Legato di Perugia, aggrava le sanzioni già previste dallo Statuto Comunale, prevedendo persino *"... la pena della forca se alcuna persona tagliasse la vite d'uva ..."*

Nell' Ottocento il Calindri, nel suo *"Saggio geografico, storico, statistico del Territorio Pontificio"* cita Montefalco al vertice dello Stato per i suoi vini.

Il Sagrantino in particolare risulta descritto dalla Commissione Ampelografica del circondario di Foligno (*Ministero dell'Agricoltura, Industria e Commercio. "Bollettino Ampelografico, 1879, XII, p. 34*). Nel 1925, alla Mostra enologica dell'Umbria, Montefalco è definito come **il centro viticolo più importante della regione**: *"Montefalco occupa il primo posto nella coltura del vigneto specializzato con un prodotto medio annuo di 65 q di uva per ettaro"*, a conferma di come il Sagrantino sia un vitigno dalle produzioni tendenzialmente modeste. Il 30 ottobre 1979 il Sagrantino ottiene il riconoscimento della DOC e il 5 Novembre 1992 il riconoscimento della DOCG, costituendo una tappa fondamentale per il futuro sviluppo culturale (è stato creato a Montefalco un Centro nazionale di studi sui vini passiti d'Italia) sociale ed economico del territorio.

IL SAGRANTINO OGGI

Dopo **il riconoscimento della DOCG nel 1992 e la conquista dei 3 Bicchieri della guida del Gambero Rosso del Sagrantino 25 anni Arnaldo Caprai 1996 la denominazione e l'intera zona hanno subito una vera e propria rivoluzione viticola ed enologica**. Sono sorti nuovi impianti, sono state messe a punto nuove e più moderne forme di allevamento per la vite e si assiste ad una crescita pressoché continua delle aziende imbottigliatrici, sia di piccole che di medie dimensioni.

Quando si dice Sagrantino, si intende oggi per antonomasia il Montefalco Sagrantino DOCG nelle versioni secca e passita e in particolare la versione secca, divenuta famosa nel mondo. Queste, in base al disciplinare di produzione, le sue caratteristiche tecniche:

- **Vitigno:** 100% Sagrantino
- **Versioni:** Sagrantino di Montefalco secco e passito
- **Resa massima di uva:** 80 q/ha
- **Resa massima di uva in vino:** 65% per il Montefalco Sagrantino secco; 35% per il Montefalco Sagrantino passito
- **Invecchiamento minimo:** almeno 33 mesi, a decorrere dal 1° dicembre dell'anno di produzione delle uve, di cui – per la sola tipologia secco – almeno 12 mesi in botti di rovere di qualsiasi dimensione
- **Gradazione alcolica minima:** 13,00% vol. (13,50% vol. nel caso della tipologia con la menzione "vigna") per il Montefalco Sagrantino secco; 18,00% vol. per il Montefalco Sagrantino passito
- **Acidità totale minima:** 4,5 g/litro

- **Estratto secco minimo:** 26,0 g/litro per il Montefalco Sagrantino secco; 35,0% g/litro per il Montefalco Sagrantino passito.

Caratteristiche | Alla vista il Sagrantino è di colore rubino intenso, talvolta con riflessi violacei e tendenti al granato con l'invecchiamento. Il profilo olfattivo si caratterizza per le note fruttate della mora di rovo, della prugna, dell'amarena e del mirtillo, mentre l'aroma floreale più classico è la violetta. L'affinamento di almeno 12 mesi in botte regala sentori di vaniglia, liquirizia, tabacco, chiodi di garofano, cannella, cuoio, caffè, cacao, ma si riscontrano anche tratti balsamici come il mentolo e l'eucalipto.

Temperatura di servizio | 18 °C

Abbinamenti | La versione secca è ottima con piatti a base di carni bianche o rosse, ma anche grigliate, cacciagione e formaggi stagionati, mentre il Passito è perfetto a fine pasto e con dolci tipici della tradizione quali la rocciata, le crostate con confetture di more o amarene, il torciglione o torcolo, dolci a base di cioccolato e dolci secchi in genere.

LA ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del Sagrantino, delimitata ufficialmente nel 1979 con il riconoscimento della DOC, è rimasta invariata e interessa l'intero territorio di Montefalco e parte dei territori comunali di Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Giano dell'Umbria.

Si tratta di un'area collinare limitata, poco distante da Assisi, Foligno, Todi e Spoleto, in cui il dislivello altimetrico è molto contenuto, comprendendo quote tra i 220 e i 400 m s.l.m.

Nella Carta dei Vigneti di Montefalco recentemente realizzata, il territorio si presenta uniforme solo in apparenza. Sono soprattutto le diverse esposizioni e pendenze delle vigne a determinare una gamma di microclimi e di condizioni di coltivazione che, cominciando a delinearsi con chiarezza, saranno utili in futuro per la crescita complessiva della denominazione di origine.

Il terreno

I suoli del territorio di produzione del Montefalco Sagrantino sono inquadrabili all'interno del sistema di depositi del ramo sud-orientale del bacino del Tevere che occupa la Valle Spoletana, detta oggi anche Valle Umbra (Valli del Topino e del Maroggia). Tutta l'area della denominazione è caratterizzata da depositi molto eterogenei, risalenti al Pleistocene, dove si alternano ghiaie ciottolose e sabbiose, sabbie monogranulari e limi argillosi, a volte aggregati in corpi lenticolari (Chiarini et al., 2005). In generale, quindi, la zona di produzione del Sagrantino si caratterizza per la presenza di terreni di chiara matrice argillosa con dotazione di scheletro tendenzialmente contenuta. Dal punto di vista topografico si osserva la presenza di colline generalmente con pendi dolci e dislivelli altimetrici tra i 220 e i 400 m slm.

Il clima

Il clima della zona di produzione del Sagrantino presenta caratteri sostanzialmente mediterranei, con estati calde ma non afose e inverni abbastanza freddi e discretamente piovosi. Le temperature medie estive sono di 22-23 °C, mentre le medie invernali sono di 4-6 °C. Le precipitazioni annue medie sono comprese fra 800 e 1100 mm, con minimo estivo e massimo autunnale; le nevicate sono relativamente rare e per lo più scarse. Secondo la classificazione di Sergio Pinna, la zona può essere definita a *clima temperato sublitoraneo*, con un *mesoclima appenninico interno* tipico della zona a rilievo dell'area a *macroclima mediterraneo* (Mariani, 2002).

Le più recenti osservazioni sui cambiamenti climatici hanno tuttavia evidenziato una tendenza globale all'aumento delle temperature superficiali, una certa disomogeneità delle precipitazioni e sempre più frequenti eventi estremi, quali gelate tardive e precoci (IPCC 2013). A tal proposito a Montefalco è attivo da alcuni anni il progetto territoriale di innovazione denominato *Grape Assistance*, messo a punto per supportare i produttori nella gestione dei danni fitopatologici legati alle condizioni meteorologiche, rilevate in tempo reale.