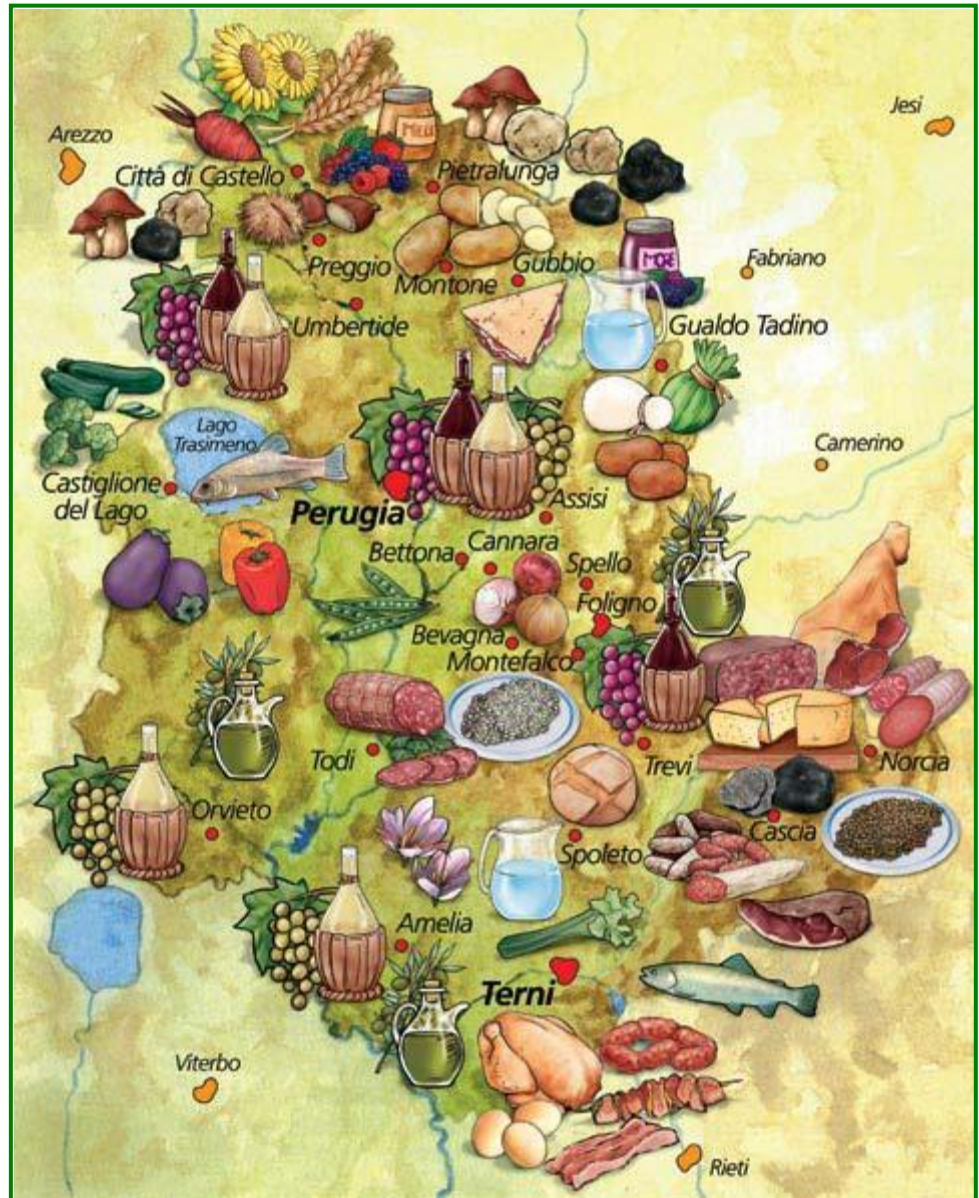


**IL SAGRANTINO DI MONTEFALCO**

**SIMBOLO DELLA MODERNA ENOLOGIA UMBRA**



**terzo sala ipssar Assisi**

*“Il vino è la poesia  
della terra”*

*Mario Soldati*

## SOMMARIO

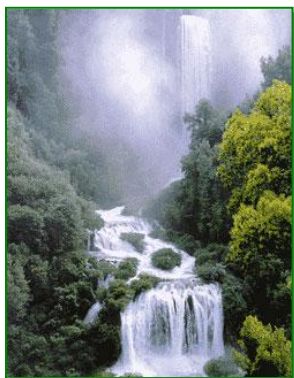
---

<b>L' UMBRIA IN BREVE</b>	<b>pag. 4</b>
<b>STORIA</b>	<b>pag. 4</b>
<b>CLIMA</b>	<b>pag. 4</b>
<b>L'UMBRIA ENOLOGICA</b>	<b>pag. 5</b>
<b>DAGLI ETRUSCHI AI GIORNI NOSTRI</b>	<b>pag. 5</b>
<b>IL SAGRANTINO NELLA STORIA</b>	<b>pag. 6</b>
<b>IL LEGAME CON IL TERRITORIO</b>	<b>pag. 7</b>
<b>L'AREA DI PRODUZIONE</b>	<b>pag. 8</b>
<b>IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE</b>	<b>pag. 8</b>
<b>I VINI DI MONTEFALCO A TAVOLA</b>	<b>pag. 9</b>
<b>L'AZIENDA VAL DI MAGGIO</b>	<b>pag. 9</b>
<b>IL SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG "COLLEPIANO" 2002 CAPRAI</b>	<b>pag. 10</b>
<b>CARTA D'IDENTITÀ DEL SAGRANTINO COLLEPIANO 2002</b>	<b>pag. 11</b>
<b>LA MANGIALONGA</b>	<b>pag. 11</b>
<b>ALLEGATI</b>	<b>pag. 12</b>
<b>RASSEGNA STAMPA</b>	<b>pag. 13</b>

## L'UMBRIA

---

L'Umbria è l'unica regione dell'Italia centro-meridionale a non avere sbocco sul mare, il territorio è prevalentemente collinare e i rilievi appenninici non raggiungono grandi altezze; confina con la Toscana, le Marche ed il Lazio.



La regione è attraversata dal Tevere e dai suoi affluenti tra i quali il Nera; nelle acque di questo fiume, dopo un salto di 165 metri, si tuffa il fiume Velino formando la cascata delle Marmore.



In Umbria si trova inoltre il principale lago dell'Italia peninsulare: il Trasimeno. Formatosi in lontani tempi geologici dall'innalzamento delle zone circostanti, presenta acque poco profonde e ricche di pesci che caratterizzano la gastronomia locale.

## STORIA

---

Questa regione deve il suo nome agli Umbri, una popolazione italica poco conosciuta, il cui territorio si trovava interamente ad est del Tevere; ad ovest si estendeva invece il dominio degli etruschi. È proprio a questi ultimi che si deve la fondazione di due importanti centri dell'Umbria attuale: Perugia e Orvieto.

I Romani conquistarono la regione verso il 300 a.C. e vi fondarono numerose città tra le quali Narni e Spoleto.

Nell'alto Medioevo l'Umbria, essendo di passaggio dall'Italia meridionale a quella settentrionale, fu più volte invasa e saccheggiata ed i suoi confini mutarono in continuazione.

I Longobardi nel 517 vi costituirono il ducato di Spoleto, che comprendeva gran parte della regione.

Nel tempo i Papi estesero progressivamente il loro dominio su tutta la regione, annettendo il ducato di Spoleto nel 1231 e costringendo tutte le città umbre a riconoscere la loro autorità.

Da allora l'Umbria fece parte dello Stato della Chiesa, fino a che l'esercito piemontese occupò la regione e sconfisse le truppe inviate dal Papa: l'Umbria fu così unita al Regno d'Italia nel 1861.

## CLIMA

---

Pur non essendo bagnata dal mare, l'Umbria gode di un clima tipicamente mediterraneo, soprattutto nella parte occidentale dove non vi sono catene montuose; questo fattore, unito alla natura dei suoli, consente condizioni ideali per la coltivazione dell'ulivo e della vite.



## L'UMBRIA ENOLOGICA



Grappolo di Grechetto

Apprezzata per la sua ricchezza storica, culturale e artistica, oltre che per i suoi incantevoli paesaggi, l'Umbria, è inoltre famosa per i suoi vini; fra le uve a bacca bianca è certamente l'autoctono **Grechetto** a ricoprire il ruolo primario: diffuso in tutta la regione dona interessanti bianchi, sia in purezza, sia in uvaggio con altri vitigni tra cui lo **Chardonnay**. Fra le altre uve a bacca bianca si ricordano la **Malvasia bianca**, il **Trebbiano Toscano**, il **Verdello** il **Canaiolo bianco**, il **Sauvignon Blanc**, il **Pinot Bianco** e il **Riesling**. L'uva rossa più importante è certamente l'autoctono **Sagrantino**, protagonista di questa ricerca e della viti-vinicoltura italiana degli ultimi anni; la principale caratteristica di questo vitigno è il suo elevato **potenziale polifenolico** che, con il suo valore medio di **4174 mg/kg di catechina**, supera nettamente le altre principali varietà rosse; i polifenoli, oltre a determinare il colore del vino, concorrono a formarne la struttura gustativa e ne regolano la resistenza nei confronti delle ossidazioni, donando al vino una straordinaria longevità. Predilige terreni di medio impasto e si adatta molto bene ai terreni argilloso-calcarei, freschi e profondi tipici della zona di Montefalco; preferisce le zone collinari ben esposte e soleggiate con clima asciutto e ventilato. Varietà piuttosto rustica, resiste bene ai freddi invernali e primaverili e risulta mediamente resistente a peronospora e oidio. Fra gli altri vitigni a bacca rossa si ricordano il **Sangiovese**, il **Ciliegiolo**, il **Canaiolo nero**, il **Montepulciano**, il **Barbera**, il **Gamay**, il **Merlot**, il **Cabernet Sauvignon**, il **Pinot Nero** e il **Cabernet Franc**.



## DAGLI ETRUSCHI AI GIORNI NOSTRI

Il prestigio dei vini Umbri fu molto alto durante le epoche Etrusca e Romana e molte sono le lodi scritte da alcuni grandi autori del passato, come **Plinio il Vecchio** e **Marziale**. In seguito la notorietà dei vini Umbri visse momenti di alterna fortuna: verso la fine del 1400 il vino Umbro era molto apprezzato e ricercato, in particolare quello prodotto ad Orvieto che fu anche richiesto dal **Pinturicchio** come parte del compenso per i suoi lavori svolti nel duomo di Orvieto. Anche altri pittori Umbri, fra cui il grande **Pietro Vannucci**, detto il Perugino, chiesero che parte del compenso per le loro opere fosse conferito in *vino buono*.



Il Perugino

In epoche successive, in Umbria come in altre regioni d'Italia, il vino era prodotto in grande quantità a scapito della qualità, in quanto era una fondamentale risorsa di sostentamento per coloro che lo producevano, pertanto più se ne produceva e meglio era.

Il rilancio dell'enologia e della viticoltura in Umbria inizia all'inizio degli anni '60 e porterà, nel 1968, al primo traguardo di prestigio con il conferimento della prima DOC Umbra, riconosciuta a **Torgiano**, questo successo si deve alla capacità e alla tenacia di uno dei più grandi personaggi dello scenario enologico Umbro e Italiano, **Giorgio Lungarotti**.

Alcuni anni dopo, a pochi chilometri da Torgiano, **Arnaldo Caprai** concentra il suo impegno nel sogno di rivalutare la locale uva rossa **Sagrantino**, da molti dimenticata e poco apprezzata. Da allora le cose sono profondamente cambiate: oggi **Montefalco** è una zona di produzione ritenuta tra le più interessanti e non solo a livello nazionale.

Anche ad Orvieto si verificheranno importanti eventi che contribuiranno notevolmente al rilancio e al prestigio dell'enologia Umbra. Saranno gli **Antinori** a dare vita, presso la tenuta del Castello della Sala di Ficulle, a due dei più celebrati vini d'Italia degli ultimi anni: il **Cervaro** e il **Muffato della Sala**, prodotto con uve attaccate dalla *Botrytis Cinerea* - la muffa nobile - fenomeno che nella zona di Orvieto è frequente e conosciuto da molti anni.

## IL SAGRANTINO NELLA STORIA

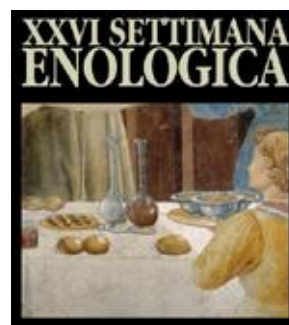
Il primo documento che cita “ufficialmente” il vitigno risale al sedicesimo secolo, ed è conservato nell'archivio notarile di Assisi.

Esistono però numerose e dettagliate testimonianze storiche antecedenti. **Plinio il Vecchio** nella sua Storia Naturale descrive l'**Itriola**, tipica uva del territorio, assimilabile secondo alcuni studiosi al Sagrantino.

Altre fonti ritengono che il vitigno sia stato importato dall'Asia Minore per opera dei seguaci di San Francesco: il nome sarebbe riconducibile ai **Sacramenti** perché l'uva, per la sua dolcezza, era coltivata dai frati che dalla pigiatura dei grappoli appassiti ricavano vino per i riti religiosi.

Non mancano, ovviamente, i sostenitori dell'ipotesi autoctona, che lo vorrebbe ottenuto per selezione da cloni locali. Se già nel 1088 si scrive di terre piantate a vigna in Montefalco, risalgono al Duecento numerosi documenti attestanti la cura costante che “... i vignaioli riservano al campo piantato a vigna”.

Dalla prima metà del Trecento le leggi comunali iniziano a tutelare vite e vino, dedicandogli interi capitoli e rubriche di statuti comunali. Nel 1451 il noto pittore fiorentino **Benozzo Gozzoli**, chiamato dai francescani ad affrescare l'abside della loro chiesa, oggi museo civico fra i più importanti del Centro Italia, allude probabilmente al Sagrantino dipingendo la bottiglia di vino rosso sulla mensa del Cavaliere da Celano negli affreschi dedicati alla vita di San Francesco; il dettaglio dell'opera è stato scelto come simbolo della “**Settimana Enologica**”, manifestazione che ha molto contribuito alla valorizzazione dei vini ottenuti dalle uve Sagrantino.



A partire dal **1540** un'ordinanza comunale stabilisce ufficialmente la data d'inizio della vendemmia a Montefalco; questa tradizione continua ai nostri giorni grazie alla Confraternita del Sagrantino, che a settembre raduna cittadini e curiosi in piazza per la lettura dell'antico scritto.

La gelata dell'inverno **1586** è un flagello per le piantagioni viticole di Montefalco, che tornano a produrre soltanto dopo alcuni decenni. Nel **1622** il cardinale Boncompagni, legato di Perugia, inasprisce severamente le sanzioni stabilite 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”. Proprio in quell'epoca iniziano ad arrivare importanti riconoscimenti al Sagrantino, vitigno da sempre votato alla scarsa produttività.



Montefalco: piazza del Comune

Nel 1925, alla Mostra enologica dell'Umbria, Montefalco è definito il centro vinicolo più importante della regione: “*Montefalco occupa il primo posto nella cultura del vigneto specializzato con un prodotto medio annuo di 65 quintali d'uva per ettaro*”.

Quasi scomparso dai vigneti umbri negli anni '60, recuperato grazie all'impegno di alcuni coraggiosi vignaioli, il Sagrantino ottiene nel **1979 il riconoscimento della DOC** e, a suggello della solida tradizione, **conquista nel 1992 la DOCG**.

## IL LEGAME CON IL TERRITORIO

Con la sua tipicità e il profondo legame con il territorio, il Sagrantino ha attirato l'interesse di molti produttori che hanno investito nella zona. Basti pensare che 10 anni fa erano appena 7-8 le etichette, mentre oggi sono circa 40; oppure che negli ultimi 3 anni sono state **ammodernate o costruite ex novo circa 30 cantine**, con grossi investimenti aziendali. Il giro d'affari complessivo generato dai vini di Montefalco, sia Doc che Docg, è di circa **25 milioni di euro**.



Folgorate dal potenziale qualitativo del Sagrantino, alcune importanti aziende vinicole hanno compiuto notevoli investimenti a Montefalco: la **Livon** di San Giovanni al Natisone, Udine, ha acquistato 15 ettari, di cui 5 coltivati a Sagrantino, nei pressi di Bevagna dando vita alla **Fattoria Colsanto**; Valneo Livon, contitolare dell'azienda, ha dichiarato di avere scelto l'Umbria *“perché si tratta di un territorio molto vocato; Il Sagrantino è un grandissimo vino, molto richiesto in Italia ma soprattutto all'estero”*. Anche la **Lunelli**, titolare del marchio spumantistico **Ferrari**, ha investito nella zona, così come in precedenza aveva fatto la **SAI agricola** con l'azienda **Colpetrone**.

Se i numeri servono a qualcosa, eccone alcuni che fanno comprendere la misura del successo del Sagrantino: nel 2004, a fronte di **12.502 ettolitri**, sono state prodotte **un milione e seicentomila bottiglie**; nel 1998 ne venivano prodotte **poco più di 500 mila**. In 5 anni il vigneto iscritto a Docg è passato dai **100 ettari scarsi** (dati 2000), ai **500 attuali**; una crescita che per il momento sembra non fermarsi, infatti si prevede che entro il 2007 gli ettari in produzione saranno **oltre 600**.



Questo crescente successo ha creato qualche “incidente diplomatico”, in particolare con la regione Toscana che ha introdotto il Sagrantino tra le varietà idonee alla coltivazione sul suo territorio. A questo proposito il sindaco di Montefalco si dichiara soddisfatto del nuovo accordo Stato-Regioni che sancisce definitivamente il legame del vitigno con il territorio. *“Un risultato di cui ci auguriamo venga tenuto conto – dice il Sindaco - anche nella modifica della legge 164, per poter dare maggiori tutele ai vitigni autoctoni, come chiesto da noi insieme all'Associazione Città del Vino”*.

Nella direzione della difesa delle tipicità va, fortunatamente per le eccellenze agricole che contraddistinguono il territorio italiano, un recente decreto legge che mette al riparo i vitigni autoctoni da possibili delocalizzazioni; in tempi di globalizzazione, di mercato selvaggio e - qualche volta - senza regole, ecco una buona notizia.



La normativa ora in vigore definisce il vitigno autoctono come *“quel vitigno la cui presenza in aree geografiche nazionali delimitate risalgia ad almeno cinquant'anni e che sia registrato dalle Regioni specificando la diffusione sul territorio, il nome, la descrizione e le caratteristiche agronomiche del vitigno”*; per il Sagrantino mezzo secolo corrisponde ad un alito di vento!

La salvaguardia della viticoltura autoctona necessitava di un intervento legislativo per la protezione di un inestimabile patrimonio culturale e culturale unico, che va considerato come bene inscindibile da quel territorio e dalla gente che lo abita e, se fosse trasferito altrove, perderebbe molto del suo valore.

## L'AREA DI PRODUZIONE

La zona di produzione dei vini “Montefalco” è al centro dell'Umbria e copre un'area di 16.000 ettari totalmente collinare, in ottima posizione e dalle particolari caratteristiche geologiche.

L'area comprende i territori dei comuni di **Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Giano dell'Umbria** e **Castel Ritaldi**; sono considerati idonei unicamente i terreni collinari di buona esposizione con esclusione dei fondovalle.



Il Sagrantino ha trainato il territorio verso un modello di sviluppo che ruota attorno al binomio vino-turismo; un esempio della valorizzazione di questa area, è dato dalla “**strada del vino**”, che snodandosi attraverso i piccoli borghi dell'area di produzione, ha fatto scoprire le attrattive culturali, storiche, gastronomiche e naturalistiche di questa area ritenuta marginale fino a pochi anni fa.

## IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Il vino simbolo di Montefalco, come accennato in precedenza, si fregia del riconoscimento della **Docg** dal 1992 ed è prodotto con le uve omonime vinificate in purezza; due sono le tipologie previste dal disciplinare: **passito** e **secco**.

La tipologia “**passito**” è quella più ricca di tradizione, infatti in passato il Sagrantino era noto solo come vino dolce; questa versione deriva dal lento processo di appassimento delle uve Sagrantino, le quali, essendo particolarmente coriacee, appassiscono per mesi senza marcire. Gli acini appassiti acquisiscono una notevole concentrazione zuccherina,



ne deriva un vino opulento, dal colore rubino tendente al granato e dai delicati profumi. Il vino **Montefalco Sagrantino passito** non può essere immesso al consumo se non dopo aver subito un periodo di invecchiamento di almeno **trenta mesi** e deve avere le seguenti caratteristiche: colore **rosso rubino carico** talvolta con riflessi violacei, tendenti al granato con l'invecchiamento; **odore delicato**, caratteristico, che ricorda quello delle more di rovo; **sapore abboccato**; titolo alcolometrico volumico totale minimo di **14,5%**; residuo zuccherino minimo pari a **30 gr.**; acidità totale minima del 5 per mille e un **estratto secco netto minimo del 30 per mille**.

La tipologia “**secco**” è quella che ha decretato il crescente successo del Sagrantino; il vino Montefalco Sagrantino Secco, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore **rosso rubino intenso** talvolta con riflessi violacei e tendenti al granato con l'invecchiamento; **odore delicato**, caratteristico, che ricorda quello delle more di rovo; **sapore asciutto**; titolo alcolometrico volumico totale minimo del **13%**; acidità totale minima del 5 per mille; **estratto secco netto minimo 26 per mille**; l'invecchiamento minimo previsto dal disciplinare è di **30 mesi**, di cui almeno **12 in botti di legno**. La resa massima dei vigneti non deve essere superiore a 80 q.li per ettaro in coltura specializzata.





## I VINI DI MONTEFALCO A TAVOLA



Il Sagrantino, sfruttando le sue due tipologie, è perfetto per un abbinamento con l'intera gastronomia umbra, dai primi piatti ai dessert. Il Sagrantino secco, servito a 18-20 gradi, lega benissimo con i vari tipi di carne, dal manzo al suino, dal capretto all'agnello, valorizzando anche i tipici piatti di cacciagione, quali i tordi e i palombacci di passo.



Roccia di Assisi

Il passito è splendido con i dolci tipici: l'Attorta, dolce attorcigliato a base di zucchero e mandorle; il Brustengolo, polentina di granoturco con aggiunta di mele tritate, pinoli e uvetta; i maccheroni con le noci che si consumano nella ricorrenza della commemorazione dei defunti; la rocciata, tipo di strudel al cioccolato eredità dell'occupazione longobarda; il torciglione e la pasticceria secca in genere. Ottimo anche abbinato a scaglie di parmigiano e formaggi stagionati.

## L'AZIENDA VAL DI MAGGIO



L'azienda Val di Maggio nasce nel **1971**, quando l'imprenditore tessile **Arnaldo Caprai** acquista la tenuta con l'intento di coltivare e valorizzare il vitigno autoctono del Sagrantino. La cantina si trova a Montefalco, nel cuore dell'Umbria, ed ha raggiunto oggi un'estensione di 150 ettari tutti appartenenti alle zone della **DOCG Montefalco** e della **DOC Colli Martani**. Il clima continentale di cui gode la zona, con estati calde e tendenzialmente asciutte ed inverni freddi con sporadici episodi nevosi, favorisce l'ottimale coltivazione di varietà di uve quali Sagrantino, Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon per i rossi e Grechetto, Sauvignon e Chardonnay per i bianchi.

L'incessante opera di valorizzazione e sperimentazione, ha portato l'azienda a conquistare ambiti riconoscimenti culminati quest'anno nella conquista del titolo di **migliore cantina dell'anno**, assegnato dalla "Guida dei Vini d'Italia" del **Gambero Rosso** e **Slow Food**, fra le più importanti e consultate del nostro Paese.



*“Un riconoscimento prestigioso che celebra e onora il lavoro che abbiamo fatto fino ad oggi – commenta Marco Caprai, guida dell'azienda – è la prova che quando, alla fine degli anni ottanta, abbiamo scommesso sul vitigno autoctono, avevamo ragione. Rivalutare il Sagrantino attraverso la sperimentazione e la ricerca, si è rivelata una strategia esatta perché fortemente connessa al binomio innovazione e tradizione applicato ad un territorio fortemente vocato”.*

*“La consegna di questo premio – continua Marco Caprai – ci gratifica ancora di più arrivando in un anno in cui, coerenti con una filosofia produttiva incentrata sulla qualità, abbiamo deciso di non produrre il “Sagrantino 25 anni” per l'annata 2002, sicuramente una delle più difficili degli ultimi anni. È questo un riconoscimento che va oltre il prestigioso traguardo dei 3 bicchieri, raggiunto per la prima volta nel 1996: il premio “Cantina dell'anno”, unisce infatti, alla soddisfazione dei 2 vini premiati per questa edizione, l'orgoglio per essere riusciti nel tempo a dimostrare in piccola parte, come la forza della nostra enologia sia tutta in un nodo stretto tra qualità e uomo, vitigno e territorio.”*

## IL SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG “COLLEPIANO” 2002 CAPRAI

Il Sagrantino di Montefalco Collepiano è considerato un po' il “fratello minore” del più celebrato Sagrantino 25 anni; a dispetto di ciò, la qualità è comunque eccellente, prova ne sia la conquista dei **5 grappoli**, massimo riconoscimento qualitativo della guida **duemilavini** curata dall'Associazione Italiana Sommelier che così lo descrive;

*“Un Sagrantino superbo, lapidario nella struttura, colorato di un rubino pieno. Naso poliedrico, estremamente elegante: offre sensazioni sapientemente fuse tra loro di ciliegie nere, more mature, spezie dolci, tabacco aromatico, poi toni floreali in un insieme armonico e fine. Al gusto stessa integrazione, in una coerenza interpretativa esemplare. Tannino vivace e ben condotto, tratto distintivo di un vino di grande personalità e opulenza. Finale lunghissimo, aristocratico”.*



Per meglio capire il rapporto che lega il Sagrantino Collepiano e il 25 anni, proponiamo una recensione della prestigiosa rivista specializzata **the wine advocate**: *“Il Montefalco Sagrantino Collepiano è, in teoria, un Sagrantino “regolare”, ma “regolare” è un termine che può trarre in inganno. Si tratta di un rosso profondo, intenso, penetrante ed ampio al naso con potenti note di lampone e frutti rossi, riccamente speziato dal passaggio in legno; la sua profondità, la sua concentrazione e le vigorose fragranze, ricche ma vellutate nella struttura, offrono un’eccezionale continuità e durata. Il Montefalco 25 anni, semplicemente moltiplica in modo esponenziale tutte queste caratteristiche, con ampie note di piccoli frutti rossi perfettamente integrate con il legno e ancora una cascata di frutta matura, potente, densa*

*con tannini sensuali in un fluire crescente di piacere instancabile. Sarei veramente sorpreso se questo vino non si conservasse per altri due decenni”*

L’azienda Val di Maggio, nel proprio sito internet descrive i motivi di tale successo:

*“La nostra cantina, moderna e funzionale, è stata completamente rinnovata nel 1997 e presenta oggi al suo interno, un reparto per la vinificazione e lo stoccaggio dove si trovano le vasche di acciaio inox e una “Cantina di elevazione” con botti di Slavonia (capacità totale di 1.100 ettolitri) e circa 2000 barriques. la ricchezza e complessità del nostro Sagrantino, deriva da una serie di fattori agronomici ed enologici: la particolare vocazione del territorio di produzione, la moderna e razionale gestione delle vigne, i cloni di sagrantino da noi stessi selezionati, la cura messa nella raccolta manuale delle uve, le vinificazioni attente e particolarmente indirizzate all’ottimale estrazione dell’enorme patrimonio polifenolico di cui è ricca la varietà, il lungo invecchiamento in barriques e il successivo affinamento in bottiglia cui è sottoposto il vino”.*



*“Per esaltare le caratteristiche proprie di questo vitigno autoctono così ricco in tannini e naturalmente votato alla lunga conservazione, il Sagrantino viene lasciato evolvere in piccole botti di rovere francese per almeno 24 mesi; la fermentazione malolattica avviene in barriques nuove, i legni provengono principalmente dalle foreste di Allier, Nievre, Vosges. Il passaggio in legno consente la cessione al vino di tutte quelle sostanze che, accanto alla microareazione costante tipica dell’ambiente di conservazione, determinano l’arricchimento del bouquet e il raggiungimento di una complessità aromatica e organolettica ideale. L’affinamento in bottiglia conclude la maturazione del vino che completa il suo stato evolutivo arricchendosi ulteriormente di maggior finezza olfattiva e gustativa. In un locale appositamente preposto a questo ultimo decisivo passaggio, lasciamo le bottiglie per un periodo dai 6 agli 8 mesi”.*

## CARTA D'IDENTITÀ DEL SAGRANTINO COLLEPIANO 2002

Le cantine Caprai così descrivono il loro Sagrantino Collepiano: “Vino simbolo della nuova realtà enologica di Montefalco, il **Sagrantino Collepiano** trae la sua forza da una tradizione secolare e dall'unicità del vitigno autoctono Sagrantino; Collepiano è l'areale di produzione delle uve e indica la dolce pendenza delle nostre colline”.

**Classificazione:** Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**Tipo di Vino:** Rosso secco

**Prima Annata di Produzione:** 1979

**Uve:** Sagrantino in purezza

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Resa per ettaro:** 60q

**Epoca di vendemmia:** Terza decade di settembre

**Vinificazione:** in rosso; il tempo di macerazione è di circa 26-28 giorni a temperature di circa 30 °C e con molti rimontaggi al giorno.

**Affinamento:** barrique per 22 mesi e 8 mesi in bottiglia

**Numero di bottiglie prodotte:** 70.000 circa

**Data commercializzazione:** Fine Giugno

### NOTE DEGUSTATIVE

**Colore:** rosso rubino molto intenso con riflessi violacei.

**Aroma:** molto persistente al naso con tipici sentori di more di rovo, prugna e cuoio che si legano perfettamente con la vaniglia data dal legno.

**Gusto:** possente, morbido e vellutato.

**Abbinamenti:** sono quelli tipici dei vini di grande stoffa, cioè arrostiti, cacciagione e i piatti della cucina internazionale.

**Note:** vino con capacità di lungo invecchiamento, almeno 10-15 anni. Data la sua struttura è necessario servirlo a una temperatura di 18/20 °C e stapparlo almeno tre ore prima del servizio.

## LA MANGIALONGA

Sull'onda del crescente successo dei suoi vini, Marco Caprai ha ideato un evento molto particolare che contribuisce ad approfondire la conoscenza del territorio e della sua azienda: **la Mangialonga**.

Si tratta di un percorso di circa 4 km con soste enogastronomiche allietate da gruppi musicali, che si snoda all'interno della tenuta Val di Maggio, consentendo di attraversare i vigneti del Sagrantino e degli altri prodotti aziendali. Questo evento si



svolge ogni anno l'ultima domenica di Maggio, in concomitanza con **cantine aperte**; la Mangialonga di Arnaldo Caprai ha ormai raggiunto un notevole successo, tanto che nell'edizione 2005 i posti disponibili sono andati ben presto esauriti.



## **1) Disciplinare di produzione del Sagrantino di Montefalco DOCG**

**Denominazione di origine controllata e garantita del vino Montefalco - *Disciplinare di produzione D.M. 5 novembre 1992***

### **Articolo 1**

La denominazione di origine controllata e garantita “Montefalco” è riservata al vino rosso “Montefalco” Sagrantino nelle tipologie secco e passito, che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

### **Articolo 2**

La denominazione di origine controllata e garantita “Montefalco” è riservata al vino di cui all’art. 1 ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dal vitigno Sagrantino.

### **Articolo 3**

Le uve destinate alla produzione del vino a Docg “Montefalco” devono essere prodotte nella zona di produzione appresso indicata che comprende l’intero territorio amministrativo del comune di Montefalco e parte del territorio dei comuni di Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Giano dell’Umbria siti in provincia di Perugia. Tale zona è così delimitata:

OMISSIS

### **Articolo 4**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all’art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivanti le relative caratteristiche.

Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i terreni collinari di buona esposizione con esclusione dei fondovalle.

I sestri d’impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E’ esclusa ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva, ammessa per la produzione dei vini a Docg “Montefalco”, non deve essere superiore a 80 q.li per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

Al limite massimo di resa in ettaro sopra indicato, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un’accurata cernita delle uve, purché la produzione totale del vigneto non superi del 20% il quantitativo sopra indicato.

La Regione Umbria, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può stabilire, un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione dandone immediata comunicazione al Ministero dell’Agricoltura e delle Foreste ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

Le uve, di cui all’art.2, destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino a Docg “Montefalco” Sagrantino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,5%; fermo restando tale limite, le uve destinate alla produzione della tipologia “Montefalco” Sagrantino “Passito”, dopo appassimento devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 14%.

## **Articolo 5**

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'ambito territoriale dei comuni compresi, anche se solo parzialmente, nella zona di produzione di cui all'art.3. e' inoltre facoltà del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste consentire che tali operazioni siano effettuate anche nell'ambito territoriale dei comuni di Foligno e Spoleto e, per il solo invecchiamento, nel comune di Marsciano in provincia di Perugia a condizione che si tratti di casi preesistenti di aziende singole o associate che già vinificano o invecchiano al momento dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

La resa massima dell'uva in vino non deve superiore: al 65% per il "Montefalco" Sagrantino "Secco" e al 45% riferito allo stato fresco dell'uva per la tipologia "Passito".

Qualora le rese uva-vino superino i limiti sopra riportati le eccedenze non avranno diritto alle rispettive denominazioni di origine controllata e garantita.

Nella vinificazione sono ammesse solo le pratiche enologiche, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Il vino "Montefalco" Sagrantino "Secco" non può essere immesso al consumo se non dopo aver subito un periodo di invecchiamento di almeno trenta mesi, di cui almeno dodici in botti di legno.

Il vino "Montefalco" Sagrantino "Passito" non può essere immesso al consumo se non dopo aver subito un periodo di invecchiamento di almeno trenta mesi.

I periodi di invecchiamento, di cui sopra, decorrono dal 1° dicembre dell'anno di produzione delle uve.

## **Articolo 6**

Il vino "Montefalco" Sagrantino "Secco", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino intenso talvolta con riflessi violacei e tendenti al granato con l'invecchiamento;
- odore: delicato caratteristico che ricorda quello delle more di rovo;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13%;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 26 per mille.

Il vino "Montefalco" Sagrantino "Passito", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino carico talvolta con riflessi violacei e tendenti al granato con l'invecchiamento;
- odore: delicato caratteristico che ricorda quello delle more di rovo;
- sapore: abboccato, armonico, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,5%;
- residuo zuccherino minimo: 30 gr.;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 30 per mille.

E' facoltà del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste di modificare, con proprio decreto, i limiti sopraindicati per l'acidità e l'estratto secco.

## **Articolo 7**

Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Montefalco" Sagrantino, in deroga alle misure stabilite dagli articoli 1 e 6 del presente disciplinare può figurare il nome del vitigno "Sagrantino" seguito dalla specificazione "di Montefalco". In ogni caso il nome del vitigno deve figurare in etichetta alla stessa altezza del nome geografico "Montefalco" oppure al di sotto della dicitura "denominazione di origine controllata e garantita" e pertanto non può essere intercalato tra quest'ultima dicitura ed il nome "Montefalco"; inoltre il nome "Sagrantino" deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli

utilizzati per la denominazione di origine “Montefalco”, della stessa evidenza e riportati sulla medesima base colorimetrica.

Nella designazione del vino Docg “Montefalco” le specificazioni di tipologia “Secco” e “Passito” devono figurare al di sotto della dicitura “denominazione di origine controllata e garantita” ed essere scritti in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine “Montefalco”, della stessa evidenza e riportati sulla medesima base colorimetrica.

E’ vietato usare, assieme alla denominazione di origine controllata e garantita “Montefalco” qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi “superiore”, “riserva”, “extra”, “fine”, “selezionato” e similari.

E’ consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l’acquirente.

Le indicazioni tendenti a specificare l’attività agricola dell’imbottigliatore quali “viticoltore”, “fattoria”, “tenuta”, “podere”, “cascina” ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni Cee e nazionali in materia.

E’ consentito, altresì, l’uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento a unità amministrative, frazioni, aree e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22 aprile 1992.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino a Docg “Montefalco” deve figurare l’indicazione, veritiera e documentabile, dell’annata di produzione delle uve.

### **Articolo 8**

Ai fini della utilizzazione della Docg il vino “Montefalco”, ai sensi dell’art. 13, comma 1, della legge n.164/92, deve essere sottoposto nella fase di produzione ad una analisi chimico fisica ed organolettica e ad un’ulteriore esame organolettico nella fase precedente l’imbottigliamento secondo le norme all’uopo impartite dal Ministero dell’Agricoltura e delle Foreste.

Il vino Docg “Montefalco” deve essere immesso al consumo in bottiglia o altri recipienti di vetro di capacità non superiore a 5 litri, muniti di un contrassegno di Stato, applicato in modo da impedire che il contenuto possa essere estratto senza l’inattivazione del contrassegno stesso, ai sensi dell’art. 23 della legge n. 164/92.

I recipienti di cui al comma precedente devono essere chiusi con tappi di sughero e, per quanto riguarda l’abbigliamento e la tipologia, confacenti ai tradizionali caratteri di un vino di particolare pregio.

### **Articolo 9**

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata e garantita “Montefalco”, vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare è punito a norma degli articoli 28, 29, 30 e 31 della legge 10 febbraio 1992, n. 164.

## Storia di una lite fra due regioni

La chiamano la strada del Sagrantino. E anche se a vederla sembra una normale, di quelle un po' defilate tra vigneti e colline, non bisogna farsi ingannare: è una trincea. Comincia fuori Foligno, a Bevagna; gira verso Gualdo Cattaneo, si spinge fino a Giano dell'Umbria e Castel Ritaldi. Ha il suo centro a Montefalco. Il vero cuore dell'Umbria, la patria del Sagrantino. Vino di colore rubino intenso, dai riflessi violacei e dall'odore di more di rovo, invecchiato per 30 mesi, prodotto al 100 per cento con uve coltivate su queste colline: sul Sagrantino a Montefalco non si scherza. Non solo perché è il vino con cui diceva messa San Francesco, ma perché è al top delle classifiche del Wine Spectator, e perché insieme al Brunello e al Barolo è il vino italiano più conosciuto e lodato nel mondo.

Il Sagrantino di Montefalco lo fanno solo qui ed è, praticamente, l'unica risorsa su cui campa un territorio di 15 mila anime. Undici le cantine, 35 gli imbottiglieri, un giro d'affari da oltre 20 milioni di euro all'anno. "Senza contare l'indotto di agriturismi, ristoranti, artigianato"- aggiunge il sindaco di Montefalco, Valentino Valentini.

"Tutto, qui, ruota intorno al vino Sagrantino, prodotto con l'omonimo vitigno locale. Se ci toccano il Sagrantino, è la fine".

A toccare il Sagrantino è stata una regione considerata fino a ieri una sorella, la Toscana, che con il decreto 4920 del 27 agosto ha dato il via libera alla coltivazione, sul suo territorio, del vitigno autoctono di Montefalco. "Ce l'avevano chiesto alcuni produttori che lo avevano sperimentato, come prevede la legge, già per tre anni" spiega Tito Barbini, assessore toscano all'Agricoltura. Una pura formalità, dunque? "No, un atto di pirateria agricola" tuona il presidente (umbro) della commissione agricola del Senato, Maurizio Ronconi. Una pirateria giudicata grave anche perché compiuta da una regione rossa (la Toscana presieduta da Claudio Martini) ai danni di un'altra (l'Umbria governata da Maria Rita Lorenzetti). "Noi abbiamo investito sul prodotto Sagrantino per anni e adesso quelli se ne approfittano?".

La notizia è arrivata a Montefalco come una fucilata. Il primo ad accorgersene è stato Marco Caprai, 40 anni, il produttore-mito idolatrato perfino dalla Revue du vin de France. Prima che lo reinventasse lui (impianti, vinificazione, marketing....) il Sagrantino era finito: oggi un ettaro di vigneto viaggia sui 100 mila euro, la produzione non basta a soddisfare la richiesta internazionale, il vino ha raggiunto quotazioni stratosferiche. Praticamente è oro.

**"Un oro che fa gola a molti, a troppi"; si preoccupa Caprai.** Tanto che già da alcuni anni a Montefalco stanno sbarcando imprenditori "da fuori". Acquistano vino alle cantine locali e lo imbottigliano col loro nome. Vorrebbero una produzione più cospicua, a un prezzo più basso. "Ma è impossibile" scuote la testa Caprai. "Qui, strategicamente abbiamo sempre puntato sulla qualità a scapito della quantità".

Ma se domani qualcuno cominciasse a produrre il Sagrantino altrove? In Toscana per esempio?

"Teoricamente, non avrebbe il permesso di mettere il nome Sagrantino sull'etichetta" - avverte il sindaco Valentini. Teoricamente. "Poi si sa come vanno queste cose, dopo un po' il nome compare in piccolo, poi in grande, poi tra un secolo tutti conosceranno solo il Sagrantino di Toscana. E il nostro sarà un ricordo" si preoccupa Caprai.

E dunque? Dunque, serve a poco che Barbini dica, conciliantissimo, che "i vini della Toscana sono già in cima alle classifiche mondiali", e che "non abbiamo bisogno di rubare il Sagrantino". A Montefalco la pensano come Giulio Andreotti: a pensar male forse si fa peccato, ma quasi sempre ci si azzecca. E sono già, tutti, al loro posto in trincea.

## **Classifiche: il confronto tra le cinque guide aggiudica il primo posto al rosso Umbro**

Un vino umbro poco conosciuto, tallonato da due rossi della Maremma toscana e da un Barbaresco delle Langhe guidano la classifica dei migliori vini italiani, ottenuta sommando i voti assegnati dalle cinque guide appena giunte in libreria. Nel drappello di vertice sono già delineate le principali tendenze in atto: sorprendente affermazione di regioni emergenti, consolidata supremazia della Toscana sul tradizionale rivale, il Piemonte, trionfo dei vini rossi (il primo bianco è al sedicesimo posto). Come sono state messe insieme le valutazioni espresse dalle cinque guide in modo diverso? Il Gambero Rosso Slow Food assegna da 1 a 3 bicchieri (ma stampa in rosso i 2 bicchieri non entrati in finale per un soffio), Duemilavini da 1 a 5 grappoli, Veronelli e Maroni giudicano con voti centesimali, l'Espresso valuta in ventesimi. Bicchieri e grappoli sono stati perciò tradotti in centesimi (3 bicchieri = 95, 2 bicchieri rossi = 90, 5 grappoli = 95, 4 grappoli = 87), mentre i ventesimi sono stati moltiplicati per cinque.

*Di Cesare Pillon*

*DA MILANO FINANZA DEL 20 NOVEMBRE 2004-11-26*

Non passa giorno che non ci sia qualcuno che lamenta i danni che la nostra economia subisce per mano dei tarocatori di tutto il mondo; si è passati dai capi d'abbigliamento agli accessori firmati dai nostri migliori stilisti, contraffatti in alcuni paesi mediterranei e del sud-est asiatico, a tutta una lunga serie di beni di consumo di qualsiasi genere inventato e prodotto dalle nostre migliori industrie artigiane ora perfettamente copiati dalla nascente industria cinese. Non possiamo nascondere però che anche noi abbiamo i nostri bravi tarocatori e clonatori: si duplicano dai CD ai DVD e fino alle schede pay-tv, si taroccano jeans, magliette e accessori che vengono poi venduti in ogni piazza o mercato d'Italia. È un fenomeno diffuso e conosciuto in ogni suo aspetto, qualche volta sfiora ambienti malavitosi, qualche volta soltanto il commercio abusivo; si potrebbe dire che si tratta di un'economia "coatta" tollerata dalle nostre istituzioni. Ma ora assistiamo stupefatti ad un taroccamento che vuole fare un salto di qualità e parte direttamente dalle istituzioni del nostro paese: è di pochi giorni fa la notizia che la Regione Toscana starebbe per introdurre il Sagrantino tra i vitigni autorizzati alla coltivazione. Se questa operazione andasse a buon fine (ma noi di certo ci adopereremo affinché questo non succeda) si potrebbe delineare un danno a tutto il nostro sistema produttivo che ha fatto dei vitigni autoctoni e del loro stretto legame con il territorio che li ha valorizzati, il formidabile cavallo di battaglia per affrontare positivamente le difficili sfide che la moderna vitivinicoltura globalizzata ci impone.

Sull'onda del successo del Sagrantino in quel di Montefalco, dove la caparbia, la passione e la competenza di Marco Caprai hanno portato questo vino e questo territorio ai più ambiti successi internazionali, le Regioni dovrebbero ispirarsi per cercare di valorizzare i loro tesori che ancora attendono di essere diffusi completamente. Anziché taroccare il Sagrantino, non sarebbe meglio che la Regione Toscana si adoperasse per sviluppare e valorizzare di più il Colorino, il Mammolo, la Massaretta e il Vermentino nero?

(Veronelli ci avrebbe aggiunto: «O bestie!»; io che Veronelli non sono non lo aggiungo.)

Questa settimana, quindi, brindiamo al Sagrantino.

*Il Consenso - mensile di cultura enogastronomica*



## FONTI

---

[WWW.ARNALDOCAPRAI.COM](http://WWW.ARNALDOCAPRAI.COM)

[WWW.MONTEFALCODOC.COM](http://WWW.MONTEFALCODOC.COM)

[WWW.MEDIOEVOINUMBRIA.IT](http://WWW.MEDIOEVOINUMBRIA.IT)

[WWW.DIWINETASTE.COM](http://WWW.DIWINETASTE.COM)

[WWW.STRADELSAGRANTINO.COM](http://WWW.STRADELSAGRANTINO.COM)

