

## Appunti sul Sagrantino e non solo

di *Giorgio Rinaldi*



Anche chi non ha dimestichezza con vitigni, uve e vini, quando sente parlare di “Sagrantino” associa immediatamente il nome a Montefalco, all’Umbria, al passito.

Può essere che non ne abbia mai bevuto una goccia, ma riesce a farne una sommaria descrizione dei natali.

Un po’ come avviene per il principe Barolo, e poi in ordine sparso, per il Chianti, per l’Amarone, per l’Aglianico, per il Cirò, per il Nero d’Avola, per il Primitivo.

Il Sagrantino è un vino di uve a bacca rossa, materia prima ideale per vini di grande struttura e longevità, nonché di elevata presenza di polifenoli.

Nasce anticamente come passito, ma negli anni si è affermato nella tipologia di vino secco con la denominazione di “Montefalco Sagrantino”.

E’ un vino che va trattato con amore, come del resto tutti i prodotti della terra che sono influenzati dal rapporto sentimentale che si instaura tra chi li coltiva.

Per il Sagrantino, l’amore si fonde in un vero e proprio rispetto di...vino.

Il nome che porta, secondo alcuni, è probabilmente dovuto al fatto che il vitigno, introdotto dai frati francescani che l’avevano portato dall’Asia Minore o dai monaci bizantini dalla Grecia, produceva un vino che veniva bevuto nelle grandi occasioni di festività cristiane.

Per altri, a cagione del suo uso nelle chiese durante le messe.

Accanto al Sagrantino Passito (docg) e al Montefalco Sagrantino (docg) si affianca un bianco di tutto rispetto che è una vera e propria sorpresa: il Trebbiano Spoletino (doc).

Una delle maggiori interpreti della tradizione di viticoltori del territorio (730 ettari circa) vocato alla produzione di questi prestigiosi vini è l’Azienda agricola Antonelli San Marco di Montefalco ([www.antonellisanmarco.it](http://www.antonellisanmarco.it)): vigne impiantate su un’area di 50 ettari di terreno argilloso e ricco di calcare, che fa parte di un più ampio contesto aziendale di 175 ettari dedicati all’allevamento di ulivi, a boschi di alberi d’alto fusto e coltivazione di graminacee.

La vinificazione avviene nella moderna cantina posta sotto la casa padronale, che vede ogni anno l'imbottigliamento di 2300 ettolitri di vino per circa 300 mila bottiglie.

Per chi ama il turismo enogastronomico, una visita nel centro, che più centro non si può, dell'Italia è una vera cuccagna.

A distanza di pochi km l'uno dall'altro troviamo due borghi che sono dei veri e propri gioielli: Montefalco e Bevagna.

Borghi medievali che vantano la presenza di monumenti e chiese che da soli valgono il viaggio.

A Montefalco, tra le tante cose da vedere, imperdibile è il complesso museale di San Francesco, ricco di affreschi del pittore fiorentino Benozzo Gozzoli, allievo di Beato Angelico.

In uno degli affreschi dedicati alla vita del Santo si vede una bottiglia di vino rosso che gli estimatori giurano sia Sagrantino.

A Bevagna, nella piazza centrale, di rara bellezza, di fronte alla chiesa di S. Michele, dal cui campanile sgorgano incessanti ed assordanti rintocchi, è posta la chiesa di S. Silvestro, di stile romanico, risalente al 1195, di grande suggestione.

Quasi a metà tra i due borghi più belli d'Italia, troviamo l'azienda Antonelli San Marco che, oltre a produrre vini, organizza veri e propri percorsi enogastronomici con degustazioni e corsi di cucina in una moderna e attrezzata sala predisposta alla preparazione dei cibi e alla ristorazione. Il brillante anfitrione di questa spettacolare azienda è Filippo Antonelli.

Discende da una famiglia di avvocati e di persone di grande spessore intellettuale (tra gli altri, nel suo albero genealogico troviamo Luigi Albertini, che fu direttore del Corriere della Sera dal 1900 al 1921).

Con grande acutezza, ha collocato la sua azienda, e con essa l'intero territorio che produce il Sagrantino, al centro dell'attenzione dei mass media, con grande beneficio economico per tutti.

Ai grandi vini che con sapiente abnegazione offre al gusto degli appassionati, ci piace anche ricordare, seppur estraneo al territorio ma che è dovuto alla sua versatilità di imprenditore, un vermouth di eccezionale fattura: Antica Torino.

Provare per credere.