

Sagrantino: il vino sacro di Montefalco

Solo dall'Italia Inga VAJŠLJA

I paesaggi dell'autunno umbro, con i loro filari regolari di vigne multicolori, non ispirano solo l'artista, ma suggeriscono anche all'enologo il gusto dei vini che si creano a Montefalco: l'autunno colora di rosso i filari di sagrantino, di giallo quelli di sangiovese, di verde quelli di merlot. Gli uvaggi migliori che si ottengono da questi vitigni, bevibili, profumati di bacche e lievemente pepati, sono unici e irripetibili. Sarebbe impossibile riprodurre una tale complessità di aromi e sapori in un'altra parte d'Italia, o a maggior ragione in un'altra zona a vocazione vinicola del mondo. E se è lecito paragonare i vitigni alle note musicali, allora il suono del sagrantino, accanto ai toni per noi tanto consueti del merlot e del sangiovese, per molti, moltissimi rimane ancora un segreto.

Vino "sacro" e "della festa"

Esprimere cosa rende unico il sagrantino, coltivato esclusivamente in cinque comuni della zona di Montefalco, villaggio di antica fondazione romana, richiede più di una parola, per quanto ben studiata. È il suo carisma. È la sua essenza. È il suo mistero. E forse è anche il suo luminoso futuro.

La cultivar del sagrantino, come le sue proprietà organolettiche, non presenta alcun legame di parentela con nessuno degli altri vitigni italiani. Pare che la sua origine vada cercata tra i rami dell'albero genealogico del saperavi georgiano, al di là del Caucaso, da dove potrebbero averlo portato alcuni frati francescani che avevano avuto modo di apprezzarne l'alto grado zuccherino e anche l'eccellente resistenza al marciume.

Per quanto possa sembrare incredibile, già nel XIV secolo a Montefalco erano in vigore leggi simili all'attuale sistema di denominazione inaugurato dai francesi, che si invocavano per tutelare il "sacro vino" locale! I produttori che non possedevano vigne di proprietà ma che mettevano in comune il proprio raccolto erano soggetti alla stessa pena prevista per i ladri, mentre nel XVII secolo chi avesse tagliato una pianta di vite di proprietà altrui era punito con la morte. Tutto per un vino che all'epoca non veniva praticamente venduto: era usato solo per le feste religiose e familiari, e dai sacerdoti per officiare la comunione. Non a caso, la denominazione "sagrantino" si fa risalire ai due concetti italiani di "sacro" e "sagra".

Secco e... dolce!

I sagrantini secchi di Montefalco rappresentano una ventata di relativa novità nell'enologia locale. Un tempo, il sagrantino era realizzato solo nelle versioni dolci. Dopo la vendemmia, i grappoli venivano lasciati appassire per alcuni mesi, ottenendo una variante appunto passita del vino. La spiegazione di tale scelta è semplice: questa cultivar è caratterizzata da bacche piccole, e per natura non dà raccolti abbondanti.

Tali peculiarità conferiscono al sagrantino un contenuto di tannini eccezionalmente alto, difficilmente "educabile". La soluzione a cui si giunse nel medioevo fu quella di bilanciare i tannini attraverso l'appassimento, processo che concentra gli zuccheri naturalmente presenti nelle bacche. I vini così ottenuti erano perlopiù carichi, ricchi e dal grande potenziale.

Con il tempo è apparsa la produzione anche di vini più secchi attraverso i quali è possibile accostarsi alle eccezionali possibilità di questa varietà unica.

Come il passito, anche il secco invecchia per 30 mesi, di cui 12 in botti rigorosamente di rovere, la cui scelta, età e capienza dipende dalla filosofia del produttore e dal suo stile d'elezione. La gradazione minima stabilita per legge è di 13% vol. per il secco, 14,5% vol. per il passito.

Il sagrantino secco è di colore rubino carico, al naso si presenta intenso con note persistenti di frutti di bosco, tartufo e mora, al palato asciutto e ben strutturato, dal gusto mai uguale a se stesso. Stupisce quanto il primo sorso sia diverso dal secondo, a sua volta irripetibile come ognuno dei successivi, fino all'ultimo. È un maestro nell'arte del trasformismo! Proprio per questo è considerato perlopiù come un vino per intenditori che siano capaci di apprezzarne il carattere ricercato e mutevole. È sicuramente un vino intellettuale, che ama essere spiegato in modo accattivante.

Il passito da dessert, ottenuto da uve sagrantino stramature lasciate ulteriormente appassire per due mesi, appare di un rosso granato vivace, al palato si presenta dolce ma ben bilanciato, con nota finale tendente al secco. La tiratura (2 milioni di bottiglie, il 40% delle quali viene venduto entro i confini dell'Umbria) non è che una goccia nel mare se paragonata alla produzione di altre regioni italiane. Quindi, non tutti gli esperti di vino possono vantarsi di aver davvero provato, almeno una volta, del sagrantino; quelli che l'hanno fatto ne hanno sicuramente annotato le caratteristiche in un qualche quadernino che viene ora gelosamente custodito come una reliquia.

I paradossi del sagrantino

Negli ultimi anni l'interesse per questa varietà ha suscitato uno studio certosino delle sue proprietà. Il risultato forse più inatteso di tali indagini è stato la divulgazione del suo sensazionale tenore polifenolico. In altre parole, rispetto alle 25 più diffuse varietà di rossi, il sagrantino presenta una concentrazione record di polifenoli, che non sono solo responsabili del colore, aroma, corpo e asprezza del vino, ma svolgono anche un'efficace azione antiossidante e antibatterica. Ne contiene 4174 mg/kg, quasi il doppio della maggior parte delle altre cultivar, che arrivano al massimo a 2500 mg/kg. Per esempio, il cabernet sauvignon, considerato il rosso numero uno nel mondo, ha un contenuto di polifenoli due volte inferiore a quello del sagrantino.

Ancora agli inizi degli anni '70 del secolo scorso, nella zona di Montefalco solo 60 ettari erano coltivati a sagrantino. Oggi si è arrivati a 600 ettari (più altri 300 di nuovi impianti) distribuiti in 50 proprietà, e il volume della produzione si è triplicato negli ultimi tre anni. Questo dà al sagrantino di Montefalco un certo vantaggio per il futuro. Ad esempio, l'opportunità di portare il volume della produzione di qualità a un livello tale da soddisfare la richiesta, e allo stesso tempo di consolidare una propria nicchia nel mercato internazionale.

E ancora: il sagrantino è un vitigno difficile, capace di dare i risultati attesi solo con l'intervento di un enologo sapiente. Molto è già stato fatto in questa direzione. Il sagrantino di Montefalco ha ottenuto la denominazione DOC nel 1979 e la DOCG nel 1992.

Vittoria!

Questo lavoro non ha tardato a portare i suoi frutti. Un vino ottenuto da uve sagrantino fu premiato per la prima volta a una degustazione professionale nel 1993. Era il noto "25 anni", un sagrantino di Montefalco in purezza, prodotto da uve selezionatissime per il venticinquesimo anniversario del podere Caprai, che da allora si è fregiato dei tre calici del Gambero Rosso e li difende tuttora. Già da svariati anni, il sagrantino di Montefalco "25 anni" rientra tra i dieci migliori vini d'Italia, e rappresenta uno dei vini cult della penisola.

Ogni vino "di razza" si distingue per caratteristiche diverse. L'essenza del sagrantino è l'aroma intenso, il gusto concentrato, la struttura tannica notevole, il corpo pieno e il tasso alcolico abbastanza elevato. E nonostante questi segni distintivi si possano intuire in tutti i bicchieri di qualità, tuttavia ciascuno degli enologi di Montefalco ricerca e trova, con risultati a volte particolarmente riusciti, un'interpretazione personale di questo incredibile vitigno.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

L'abbinamento ideale per il sagrantino di Montefalco è considerato il tartufo, protagonista di varie ricette locali, di cui esalta il sapore.

È un vino che gradisce particolarmente la carne alla griglia (le costole di agnello o castrato!), la zuppa di ceci condita con una "pioggia" dal sentore piccante di olio d'oliva umbro (!), ma anche i formaggi maturi (come un pecorino di due anni!).

Il sagrantino di Montefalco passito si accompagna bene ai biscotti, al cioccolato, alla rocciata (dolce tipico umbro) e... agli stessi formaggi maturi di cui sopra.

ARNALDO CAPRAI, IL "PADRE" DEL SAGRANTINO

Se la zona si è guadagnata un nome così prestigioso, lo si deve in gran parte ad Arnaldo Caprai Val di Maggio, il cui ramo di attività principale non aveva nulla a che fare con l'enologia, bensì con... l'industria tessile. Se non fosse che sognava un vino tutto suo.

Nel 1971, Caprai acquistò 42 ettari vicino a Montefalco, che conosceva bene, così come sapeva tutto del "vitigno sacro" e del vino che se ne otteneva. L'amore per questa varietà antica lo spinse non solo a destinare al sagrantino le sue vigne migliori, ma anche ad acquistare poco a poco gli appezzamenti più adatti ad esso. Nel 1988 l'amministrazione della tenuta vinicola passò al figlio Marco, fresco di laurea in... scienze politiche. Una decisione che si rivelò ancora una volta felice, e destinata a fare la storia del sagrantino e della sua regione. Un terzo passo fu altrettanto riuscito ed epocale: Marco Caprai riuscì a iniziare una collaborazione con due enologi di primo piano, Attilio Pagli, creatore di tanti vini italiani blasonati, e il professor Valenti dell'università di Milano, noto genetista specializzato in cloni di vite, a cui fu affidato il compito di rintracciare e identificare il vitigno madre del sagrantino.

I 60 cloni selezionati in piccole vigne appartenute da tempo immemorabile sempre alle stesse famiglie, oppure "di nessuno", furono il primo passo verso il salvataggio del sagrantino e la preparazione del suo ritorno in auge. Oggi in Italia sono venduti circa un milione di piantoni di sagrantino l'anno. Purtroppo la maggior parte di essi viene prodotta all'estero, in assenza di normative che ne regolamentino la legittimità della denominazione.

I produttori a cui vale la pena di prestare attenzione:

- **Arnaldo Caprai Val di Maggio** (www.arnaldocaprai.it).
- **Benincasa** (www.aziendabenincasa.com): sagrantino secco, fa un passaggio in antiche barrique francesi per poi affinarsi prima dell'imbottigliamento in cisterne di cemento all'uso antico, "come faceva il nonno". Il risultato è un classico del suo genere!
- **Azienda Agraria Moretti Omero** (www.morettiomero.it): piccola tenuta familiare, che produce anche un eccellente olio d'oliva. Tutti i suoi vini sono unici e pregevoli. Ma davanti a un Montefalco Sagrantino Passito DOCG 2004, per esempio, ci si può convincere che un vino possa anche essere sensuale... dolce e persistente come un bacio di Casanova...
- **Azienda Agraria Tocchi** (Tel. 0742 379287- 379767, www.cantinapoggioturri.com): una straordinaria esposizione di vigne! I vini di questa azienda hanno una struttura degna di un bordeaux!
- **Az. Agr. Collecarpetta** (Mattioli Vittorio, tel. 0743-268529): pratica il metodo biodinamico. Produce solo 3.000 bottiglie di vino! Merita attenzione anche il trebbiano spoletino non filtrato!
- **Az. Agr. Antonelli San Marco** (www.antonellisanmarco.it): vini di qualità, bevibili e comprensibili.
- **Az. Agr. Dionigi** (www.cantinadionigi.it): qui il sagrantino viene "addomesticato" e si sperimenta con il passito, il tutto dominato dalla passione creativa del proprietario della tenuta, Pierluigi Dionigi.