

Vent'anni di CUCINA & VINI
ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA • DAL 1999

it € 8,50

N. 190 Luglio 2023

CUCINA & VINI

ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA • DAL 1999

Le ricette di Giovanni Cerroni Il Parco di Villa Grey



PROSIE MME s.p.a. spedizione in a.p. D.L. 355/03 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1 - AUT. MIN. 1/101/2010



Berebianco

Cantine Lunae • Roma Doc

Anteprima Sagrantino • Appuntamento Ciliegiolo

L'orto e la duna di Gianfranco Pascucci

Six Senses Rome

Anteprima Sagrantino 2019... e le cantine più belle





L'APPUNTAMENTO

DI ANTONIO DI SPIRITO

La manifestazione di presentazione delle **nuove annate** dei vini che ricadono sotto la protezione del **Consorzio Tutela Vini Montefalco** ha cambiato nome e pelle: da quest'anno si chiama **A Montefalco**

In effetti, già da qualche anno l'evento non è più solo l'Anteprima del Sagrantino, ma si è allargato alla presentazione delle nuove annate di tutte le denominazioni ricadenti nel territorio intorno a Montefalco: **Montefalco Sagrantino Docc, Montefalco Doc, Spoleto Doc**. Le novità registrate nel territorio negli ultimi anni sono state tante; oggi è diffusamente adottata una conduzione biologica dei vigneti, sorretta da una visione innovativa, verde e sostenibile.

Probabilmente anche a causa di una presenza giovanile e poliedrica ai vertici delle cariche sociali del Consorzio, durante l'Anteprima sono stati proposti, là dove possibili, gli spostamenti con biciclette con pedalata assistita.

L'enorme progresso apportato al **Sagrantino**, soprattutto in termini di qualità e di bevibilità, è un fatto corale e tangibile, già segnalato da alcuni anni. Oggi questo vino non è più quel "vinone" tannico e corposo di dieci-quindici anni fa, quando alle caratteristiche proprie del vitigno, si aggiungevano sovra estrazione e intense note balsamiche, dovute alle lunghe permanenze in legno per tentare di domarne il tannino.

Oggi abbiamo tanti Sagrantino con una beva "alleggerita" della eccessiva corpulenza, che tendono alla scorrevolezza

LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI ANTONIO DI SPIRITO

e all'eleganza; dove il tannino, seppur intenso, è dolce; dove l'acidità e la speziatura si esaltano.

Sicuramente le nuove tecniche in vigna e in cantina e le tecnologie moderne hanno dato un grosso contributo; ma non va sottovalutato un aspetto molto importante: quasi tutti i vigneti, oggi, hanno un'età media superiore ai venticinque anni!

Il **Rosso di Montefalco** era il vero vino rosso della tradizione montefalchese, frutto di un uvaggio di sangiovese e sagrantino, dove il sangiovese serviva a diluire e addomesticare lo scorbutico sagrantino. Molte le varianti e le aggiunte di qualche vitigno internazionale, ma il vino ha mantenuto le sue prerogative di tipicità, anzi, ha beneficiato dei progressi tecnologici portati dal sagrantino. Abbiamo, comunque, un ottimo vino armonico, di buon corpo, con tannini dolci e dalla grande freschezza; sia nei vini d'annata, che nella versione Riserva.

Da qualche anno si nota un notevole miglioramento per il **Grechetto**; in tempi passati era il vino "della domenica", quando il pranzo festivo contemplava anche animali da cortile. Poi, la qualità

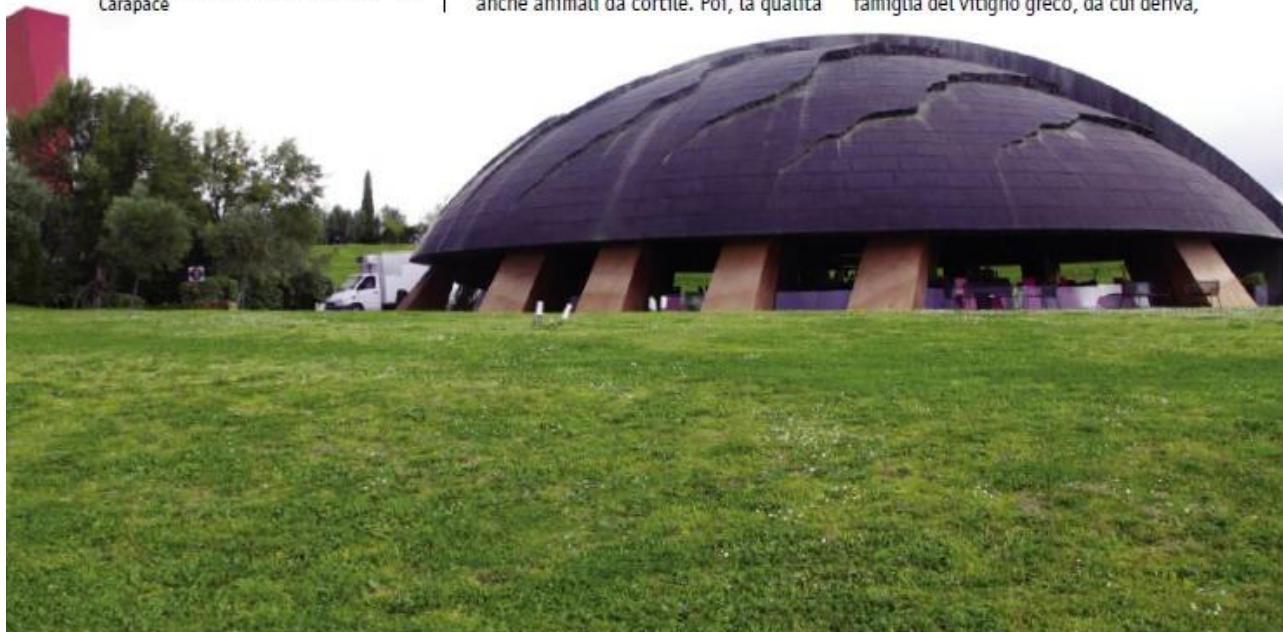
degli altri vini è salita e il grechetto ristagnava. Oggi, la tecnica enologica, i dettami provenienti dalle preferenze del mercato e la tecnologia disponibile, ci regalano un vino in cui si esaltano le sue peculiarità: la freschezza, i sapori di frutta a pasta gialla e quella nota di mandorla leggermente amaricante nel finale di sorso.

In questo contesto, da pochissimi anni, è stata inserita la presentazione della nuova annata del **Trebbiano Spoletino**: vino di lunga tradizione contadina, di ottima intensità aromatica (in special modo se ha maturato qualche anno d'età) e di gradevolissima beva, caratterizzata da un finale agrumato e persistente, ma solo da poco riscoperto e valorizzato in misura adeguata. Si differenzia dal **Montefalco Bianco** sia per la zona di produzione, non coincidente, sia perché quest'ultimo ammette fino al cinquanta per cento di altre uve autorizzate.

Qualche accenno alle origini dei vitigni

Il grechetto è un vitigno coltivato diffusamente in tutta l'Italia Centrale; è una delle tante uve che fa parte della famiglia del vitigno greco, da cui deriva,

In apertura, piazza del Comune a Montefalco; in questa pagina, esterni della cantina Tenuta di Castelbuono - Il Carapace



e si distinguono due cloni: il grechetto di Orvieto e il grechetto di Todi, diffuso proprio nell'areale di Montefalco.

Gli altri due vitigni, invece, sagrantino e trebbiano spoletino, sono ammantati ciascuno da varie leggende che affondano le radici nel Medioevo. Non si possono ritenere autoctoni (nativi) dell'areale; probabilmente in un futuro molto prossimo sapremo, con buona certezza, le loro provenienze d'origine.

Il trebbiano spoletino, in particolare, nonostante il nome, **non** ha alcuna parentela con i vari trebbiano diffusi in Italia. Tant'è, però, che i due vitigni sono utilizzati proficuamente solo nell'areale di Montefalco. Tentativi di trapiantarli in altre regioni o in altri continenti (Australia), non hanno avuto grandi risultati.

Si accennava alla grande metamorfosi mostrata dal Sagrantino negli ultimi quindici-venti anni. Ebbene, l'evoluzione di questo vino è dovuta senz'altro a uno sforzo corale di molti produttori, ma non si può non ricordare chi diede inizio all'opera di riscoperta ed è sempre stato in prima fila nelle successive modifiche apportate al processo produttivo per approdare ai risultati odierni: **Arnaldo Caprai**.

Questo imprenditore umbro, proveniente dal settore tessile, è stato un pioniere: nel 1971 fonda la sua azienda agricola e, dei quarantacinque ettari di terreno appena acquistati, ne destina cinque al sagrantino, vitigno che, per le note caratteristiche tanniche, veniva allora utilizzato, solo in minima parte, nel Rosso di Montefalco e per produrre un vino passito.

La bellezza delle cantine di Montefalco

Molte delle aziende vitivinicole montefalchesi sono di concezione moderna; pur tuttavia, alcune di esse, molto sensibili alla ricezione degli enoturisti, hanno rinnovato e ampliato da poco i loro locali facendo ricorso a opere di grande



pregio architettonico, per rendere la loro struttura adatta all'organizzazione di eventi di varia natura e si sono dotate anche di piccoli alloggi situati nei vigneti per ricevere ospiti. Ne abbiamo visitate alcune.

Arnaldo Caprai - Il pioniere

L'azienda, già dal 1988, è condotta con grande passione da **Marco Caprai** e ha una consistenza di oltre centottanta ettari di terreno, di cui ben centosessanta coltivati a vigneto e otto ettari a oliveto. Da oltre trenta anni mantiene un rapporto di collaborazione con l'Università di Milano per i continui studi sui vitigni,

Sopra, Cantina Caprai; sotto, dettaglio della barriera della stessa cantina



Info

ARNALDO CAPRAI SOCIETÀ AGRICOLA

Località Torre, 1
06036 Montefalco (Pg)
Tel. 0742.378802
info@arnaldocaprai.it
www.arnaldocaprai.it
Visite e Degustazioni:
tour@arnaldocaprai.it

**TENUTE LUNELLI - CASTELBUONO
TENUTE LUNELLI SOCIETÀ AGRICOLA**

Vocabolo Castellaccio, 9
06031 Bevagna (Pg)
Tel. 0742.361670
carapace@tenutelunelli.it
www.tenutelunelli.it

AZIENDA AGRICOLA**GIAMPAOLO TABARRINI**

Frazione Turrita - 06036 Montefalco (Pg)
Tel. 0742.379351
info@tabarrini.com
www.tabarrini.com

ANTONELLI SAN MARCO

Località San Marco, 60
06036 Montefalco (Pg)
Tel. 0742.379158
info@antonellisanmarco.it
www.antonellisanmarco.it

CANTINA DIONIGI

Via Madonna della Pia, 44
06031 Bevagna (Pg)
Tel. 347.8289016; 333.8649171
info@cantinadionigi.it
www.cantinadionigi.it
Ospitalità:
Tel. 347.8289016
carolina@cantinadionigi.it

sui terreni e sulle migliori pratiche colturali, sempre improntate alla "produzione sostenibile". Altra grande innovazione tecnologica è l'installazione di una grande ventola nei vigneti, ben mimetizzata, per annullare e contrastare i nefasti effetti delle eventuali gelate primaverili. La cantina è molto ampia ed è dotata di tutte le attrezzature più moderne presenti sul mercato, soprattutto per l'utilizzo del freddo in vinificazione. Da oltre cinque anni si avvale della collaborazione del noto "guru del vino" francese **Michel Rolland**, che con le sue pratiche maniacali sulla sanificazione continua delle attrezzature e degli ambienti di cantina e alcune modifiche al processo di vinificazione, ha raggiunto in pochi anni notevoli risultati: eleganza di beva e anticipo sulla fruibilità del vino. La bottaia è immensa e la produzione totale è di circa settecentosessantacinquemila bottiglie annue.

Uno *shop*, un'ampia sala degustazione, la terrazza Monte della Torre e aree attrezzate in vigna per eventuali pic nic, sono alcuni degli spazi della tenuta a disposizione dei circa ventimila enoturisti annui, con possibilità di organizzare anche degustazioni con piatti abbinati.

Tenuta di Castelbuono Il Carapace

La famiglia **Lunelli** ha acquisito l'azienda spumantistica **Ferrari**, portandola ai livelli che conosciamo. Nel 2001 acquisì

la Tenuta di Castelbuono nei comuni di Bevagna e Montefalco con trenta ettari vitati. Sin dal primo anno il progetto prevedeva una severa selezione dei cloni, sia di quelli esistenti che per i nuovi impianti, e un graduale, ma deciso passaggio a pratiche biologiche. L'esigenza di una nuova cantina era stringente e la famiglia decise di rivolgersi a un artista di fama mondiale, amico di famiglia da vecchia data: **Arnaldo Pomodoro**. Ci vollero sei anni di lavoro prima che il pubblico potesse visitare la nuova cantina e degustare i vini. Nel 2012 l'unica opera al mondo dove ingegneria, architettura e scultura si intrecciano, diventa sede di lavoro e di produzione di grandi vini. Il "Carapace" copre un immenso spazio, delimitato da grandi vetrate dalla natura circostante, adibito a sala degustazione, a eventi di prestigio, matrimoni o altre cerimonie. Attraverso una scala elicoidale si scende in un'altrettanta immensa bottaia, dove maturano i pregiati vini. Il loro Sagrantino, neanche a dirlo, si chiama Carapace; negli ultimi anni ha acquisito una significativa armonicità e bevibilità. E quando **Alessandro Lunelli**, terza generazione della famiglia al comando della tenuta, ci ha detto che "Nel momento in cui un vino viene posto in vendita, deve essere pronto e piacevole alla beva", è stata una conferma della ricerca di una migliore bevibilità.

Tabarrini e la cantina policroma

La famiglia **Tabarrini** produce uve e vino da quattro generazioni, ma solo negli anni Novanta del secolo scorso, allorché **Giampaolo Tabarrini**, con tutto il suo entusiasmo giovanile (ancora oggi rimasto intatto) assume le direttive dell'azienda agricola, comincia a imbotigliare e commercializzare il suo vino. L'azienda vanta ventidue ettari di terreno, quindici dei quali, suddivisi in dieci zone di Montefalco, sono coltivati a vigneti; gli altri sono specializzati a oliveti o seminativi per la produzione di grani



antichi. Tutti i terreni sono dislocati in zone molto vocate alla coltivazione della vite, tant'è che produce tre cru di Sagrantino. La cantina è stata ampliata più volte e oggi è una delle più moderne, spaziosa, molto razionale e con un tocco di originalità tipica della personalità del titolare: l'illuminazione è colorata e cangiante a comando. Spettacolare. I suoi Sagrantino, "artigianali", ma molto curati, si sono arricchiti di una quarta etichetta, **Bisbetico Domato**, prodotta con un processo tutto nuovo, utilizzando diavolerie tecnologiche sperimentali, ancora non svelate.

Bisogna ricordare, inoltre, che è stato uno dei primi produttori a puntare sul recupero del trebbiano spoletino, con il quale produce AdArmando, molto ricercato sul mercato.

Una zona dell'azienda è stata riservata alle cucine, degne di un ristorante stellato, regno incontrastato (e onere) della moglie di Giampaolo, **Federica**.

In azienda non è prevista accoglienza, non è codificata un'offerta di degustazioni per enoturisti; ma Giampaolo assicura che chi capita in azienda troverà sicuramente una fetta di salame e qualche buon bicchiere di vino!

Antonelli San Marco, l'antica tradizione

L'azienda nasce addirittura quando fu realizzata l'Unità d'Italia: tutte le terre che appartenevano allo Stato Pontificio vennero messe all'asta e vendute a privati cittadini che, acquistandole, rischiavano la scomunica!

L'azienda si trova a Montefalco in località San Marco ed è una tenuta di circa centosettanta ettari in un unico corpo, di cui quarantacinque a vigneto, dieci a oliveto il resto a cereali e bosco. Dal 1986 è **Filippo Antonelli**, laureato in scienze agrarie, a condurre l'azienda. Tutte le colture sono a regime biologico e la certificazione vige dal 2012.

Recentemente è stata ampliata la cantina; nella nuova struttura, due piani



interrati, è stata trasferita la bottaia, mentre, nella parte a vista a piano terreno, immersa nel vigneto, è stato ricavato un ampio salone per degustazioni e ricevimenti.

All'interno della tenuta c'è anche un allevamento suino, una scuola di cucina e mini appartamenti dedicati all'accoglienza. I suoi vini rispecchiano molto la tradizione locale, ma Filippo è molto attento alle nuove tendenze dei gusti dei consumatori e alle innovazioni tecnologiche poste sul mercato; è stato fra i primi a sperimentare l'utilizzo di anfore

Nella pagina a fianco, la cantina Tabarrini; sopra, interni della stessa cantina; sotto, la cantina Antonelli





Sopra, la mongolfiera della cantina Dionigi; sotto, dettaglio della sala degustazione della stessa cantina

e fermentini in cocchiopesto e ceramica e da qualche anno la sua collezione produttiva si è arricchita di vermouth e amari alle erbe.

Cantina Dionigi, tour in mongolfiera e arte pittorica sulle barrique

L'azienda fu fondata nel 1896, allorquando **Gabriele Dionigi** si trasferì da Assisi a Bevagna e qui cominciò la sua

attività agricola, selezionando le varietà migliori di viti e olivi e i tipi di colture più adatte ai terreni. L'azienda, oggi, è condotta da **Roberto Dionigi** e produce vino e olio con i dodici ettari di vigneto e circa tre ettari di oliveti per una produzione di cinquantamila bottiglie di vino e circa mille litri di olio. Segue una filosofia green: il sessanta per cento del fabbisogno elettrico è assicurato da pannelli fotovoltaici installati sui tetti della cantina. Adotta metodi biologici: sia in vigna che in cantina sono banditi diserbanti, pesticidi, prodotti chimici in genere, né vengono usati lieviti selezionati per la fermentazione.

La bottaia, poi, sembra un set di posa, i frontali delle barrique sono dipinti e i tavoli per accogliere le degustazioni sembrano ricavati in grandi botti.

L'azienda dispone di alcune camere per l'ospitalità di *wine lovers* e sono pianificabili visite guidate, degustazioni e voli in mongolfiera, per ammirare dall'alto tutta la valle di Assisi.



L'anteprima

Le degustazioni aperte alla stampa specializzata si sono svolte, come al solito, nella bellissima sala consiliare del Comune di Montefalco. Dei centottanta vini in totale disponibili per l'assaggio, distribuiti fra Grechetto (undici), Montefalco Bianco e Spoleto (trentatre), Montefalco Rosso e Riserva (cinquantatre), Sagrantino 2019 (ventiquattro), Passito 2019 (tre), Sagrantino e Passito Vecchie Annate (cinquantasei), vi proponiamo la selezione dei nostri migliori assaggi. Tra questi i più convincenti sono indicati da una piccola sfera.

SAGRANTINO DI MONTEFALCO

Antonelli San Marco Montefalco Sagrantino Docg 2019

Profumi di viola e mora; note minerali, balsamiche e mentolate completano il quadro olfattivo. Il sorso è molto fruttato, ha sapori di composta di frutta nera; è asciutto, ha un tannino potente, ma l'acidità lo rende scorrevole; chiude speziato e minerale.

Arnaldo Caprai 25 Anni Montefalco Sagrantino Docg 2019

Al naso offre profumi floreali, di frutta rossa e nera matura e una nota affumicata; il sorso è fresco, materico, ricco di sapori fruttati, ha un tannino vellutato, anche se ancora scalpitante e qualche nota di tostatura; molto scorrevole, chiude con speziatura intensa.

Arnaldo Caprai Collepiano Montefalco Sagrantino Docg 2019

Rubino cupo e intenso, profuma di frutta rossa e nera in confettura, carruba e note balsamiche; al palato è asciutto, levigato e saporito, scorrevole, fresco e leggermente amaricante.

Bocale

Montefalco Sagrantino Docg 2019

Profumi di mora, mirtillo e leggere note di cioccolato e di lauro; il sorso è rotondo, saporito, fresco e minerale; il tannino necessita ancora di qualche mese di affinamento per diventare del tutto morbido.

Montioni Magia Montefalco Sagrantino Docg 2019

Colore abbastanza carico, ma ancora trasparente; dal calice emana profumi di cioccolato bianco, foglia di lauro e di noce, poi qualche nota balsamica; la carica tannica si manifesta a ingresso di palato, poi è asciutto, saporito e fresco; ha buon corpo, è equilibrato e nitido.

Moretti Omero Vignalunga Montefalco Sagrantino Docg 2019

Di colore leggermente violaceo, ha profumi floreali e di frutta nera; al palato porta sapori di composta di frutta nera e caffè; il tannino è intenso, ma la buona acidità lo rende comunque scorrevole.

Romanelli Medeo Montefalco Sagrantino Docg 2019

Olfattiva composita con profumi floreali, piccola frutta nera, erbe aromatiche e polvere di caffè; il sorso è materico, ha sapori di confetture, ha tannino imponente, ma la notevole freschezza lo rende scorrevole; buona la sapidità.

Tabarrini Bisbetico Domato Montefalco Sagrantino Docg 2019

Nasce da una selezione delle migliori uve aziendali e segue un protocollo diverso, ancora in fase di sperimentazione. Si presenta con profumi di fiori di sambuco, frutta nera matura e una nota verde; al



I vini in degustazione

sorso il frutto è dolce, è giustamente tannico, ma fresco e amaricante. Un bisbetico che ha trovato un domatore.

Tabarrini
Campo alla Cerqua
Montefalco Sagrantino
Docg 2019

Al naso porta profumi di frutta rossa, foglia di noci ed erbe aromatiche; al palato propone un tannino vellutato, anche se importante, ed è fruttato, di corpo, fresco e scorrevole.

Tenute Lunelli
Tenuta Castelbuono
Carapace Montefalco
Sagrantino Docg 2019

Colore rubino abbastanza trasparente, al naso accoglie con profumi di frutta rossa e nera con foglia di lauro e una nota balsamica; il sorso è intensamente saporito e fresco, il tannino è levigato e si accompagna a una speziatura sottile. Molto equilibrato.

MONTEFALCO ROSSO

Dionigi
Montefalco Rosso
Doc 2019

Ha profumi di viola e ciliegia nera; sorso goloso e fresco, ha tannino levigato, comunque asciutto, sapido e speziato.

Lethadee
Giulio II Montefalco
Rosso Doc 2019

Molto floreale al naso, offre, poi, profumi di frutta rossa; al palato è saporito, succoso, scorrevole e fresco.

Tenuta Bellafonte
Pomontino Montefalco
Rosso Doc 2020

Profumi di glicine e frutta rossa; intensi sapori di ciliegie, molto fresco, asciutto e sapido; chiude con una leggera nota amaricante.

Tenuta di Saragano
Saragano Montefalco
Rosso Doc 2017

Note vegetali, erbe aromatiche e frutta rossa inondano il naso; al sorso offre sapori di amarene; è asciutto, ma fresco e scorrevole.

MONTEFALCO ROSSO
RISERVA

Antonelli San Marco
Montefalco Rosso
Riserva Doc 2019

Profumi a prevalenza di sangiovese con ciliegia e viola; un po' asciutto al sorso, ma il punto di forza sta nell'acidità; ha tannini setosi e buoni sapori fruttati; è scorrevole, armonico e speziato.

Benedetti&Grigi
Estia Montefalco Rosso
Riserva Doc 2018

Intensi profumi di frutta rossa matura; al sorso offre buoni sapori fruttati; è fresco, sapido, molto persistente e appena speziato.

MONTEFALCO GRECHETTO

Dionigi
Vigna del Brillo Montefalco
Grechetto Doc 2021

Al naso porta profumi di frutta gialla, agrumi, erbe aromatiche e mandorla; il sorso esprime tanta freschezza, è molto fruttato, ha sapori di pesca gialla; chiude con una nota amaricante.

SPOLETO
TREBBIANO SPOLETINO

Antonelli San Marco
Trebium Spoleto Trebbiano
Spoletino Doc 2021

Profuma di frutta gialla, agrumi e ha la caratteristica vena tartufata; al palato porta sapori di pompelmo rosa; abbastanza asciutto e speziato, la freschezza prolunga il sorso appagante.

Benedetti&Grigi
Ermes Spoleto Trebbiano
Spoletino Doc 2020

Profumi di pasta di mandorle, poi una leggera nota vegetale e agrumi; il sorso è agrumato, fresco e asciutto; la chiusura è ammandorlata.

Bocale
Spoletino Trebbiano
Spoletino Doc 2022

Molto complesso al naso con profumi di cioccolato bianco, agrumi e la caratteristica nota tartufata; sorso saporito, speziato e molto fresco.

Cocco Ilaria
Avventata Spoleto Trebbiano
Spoletino Doc 2021

Esordio positivo per Ilaria: molto gradevole al naso con profumi di fieno, cera d'api e nota fumé; al palato porta frutta croccante e agrumi; l'acidità è alta, è sapido e persistente.

Le Cimate
Riserva del Cavalier
Bartoloni Spoleto
Trebbiano Spoletino
Superiore Doc 2020

Profuma di passiflora e ha una nota vegetale fresca; il sorso è dinamico, fruttato, agrumato, speziato e fresco. Completo.

Perticaia
Del Posto Spoleto Trebbiano
Spoletino Doc 2020

Profumi di zagara, agrumi e mandorla; al palato porta sapori di agrumi e frutti tropicali, è asciutto, sapido e fresco.

Valdangius
Campo de Pico Spoleto
Trebbiano Spoletino
Doc 2021

Intensi profumi di agrumi e minerali di pietra rocca; al palato regala sapori agrumati, è saporito, molto fresco e minerale; asciutto e speziato.

PASSITI

Dionigi
Montefalco Sagrantino
Passito Docg 2019

Profumi di mora e mirtillo sciroppati e tocco vinoso; il sorso è tannico e fresco, dolce, ma armonico.

Le Cimate
Meliade Spoleto
Trebbiano Spoletino
Passito Doc 2020

Unico Passito da uva bianca, ha profumi floreali, di canditi e di miele; al palato è forte il sapore di frutta passita, qualche nota di frutta candita e scorza di agrumi; comunque rimane molto fresco.

Montioni
Montefalco Sagrantino
Passito Docg 2019

Molti profumi di frutti scuri, quali more e mirtilli, e cacao; il sorso è fruttato, ha tannino potente, ma bilanciato dal residuo zuccherino, senza però eccedere in dolcezza; molto equilibrato, mantiene una buona freschezza.

La Sala Consiliare

