



MONTEFALCO, DAWNY UROK I NOWE WINA

/ FASCINO ANTICO E VINI NUOVI

TEKST I FOTO: GIAMBATTISTA MARCHETTO (DIRETTORE VINONEWS24)
TŁUMACZENIE PL: SARA KMAK

Między otoczoną murami wioską a wzgórzami pełnymi winnic, terytorium Montefalco zaprasza do odkrycia (i spróbowania) autentycznego smaku Umbrii. Montefalco, zaliczane do najpiękniejszych miejscowości we Włoszech, jest autentycznym klejnotem historii, piękna i tradycji winiarskiej w sercu Umbrii.

Miasto zostało zbudowane na prostokątnym planie pochodzenia rzymskiego i średniowiecznym castrum, zbudowanym wokół Piazza del Comune. Centrum feudalne Montefalco jest otoczone kręgiem murów z pięcioma bramami, z których wychodzi tyle samo brukowanych uliczek zbiegających się na centralnym placu. Miasto zostało ochrzczone mianem Montefalco w połowie XIII wieku – według tradycji – przez cesarza Szwabii Fryderyka II, od XVI wieku miasto przeszło pod panowanie Państwa Kościelnego i zachowuje nienaruszony urok chwały tamtych czasów.

Z twierdzy Montefalco można spojrzeć na równinę Spoleto, wzgórza wokół miasta między Bevagna, Castel Ritaldi, Giano dell'Umbria i Gualdo Cattaneo zawsze wykazywały niezwykły związek z winnicą i winem, tak silny, że terytorium to jest teraz rajem dla turystyki winiarskiej (najlepiej wybrać rower).

Wkład rodzimych odmian o szczególnej tożsamości jest niezbydny. Obok winogron, symbolu tego obszaru, na wielką



Tra il borgo murato e le colline ricamate di vigneti, il territorio di Montefalco invita a scoprire (e assaggiare) il sapore autentico dell'Umbria. Annoverato tra i borghi più belli d'Italia, Montefalco è un autentico gioiello di storia, bellezza e tradizione vitivinicola nel cuore dell'Umbria.

Con una pianta rettangolare di origine romana e il castrum medievale, sorto intorno alla piazza del Comune, la città ha un nucleo feudale circondato da una cerchia muraria con cinque porte dalle quali altrettante strade acciottolate convergono nella piazza centrale. Battezzata Montefalco a metà del XIII secolo – secondo la tradizione – dall'imperatore Federico II di Svevia, dal Cinquecento è passata sotto il dominio dello Stato Pontificio e mantiene intatto il fascino dei fasti di allora.

Se dalla rocca di Montefalco si domina con lo sguardo la piana spoletina, le dolci colline intorno alla città tra Bevagna, Castel Ritaldi, Giano dell'Umbria e Gualdo Cattaneo hanno dimostrato da sempre una straordinaria confidenza con la vigna e il vino, tanto che questo territorio è oggi un paradiso per l'enoturismo (meglio se in bicicletta).

È essenziale il contributo di varietà autoctone dall'identità peculiare. Accanto all'uva simbolo della zona, il Sagrantino, meritano grande attenzione anche il Trebbiano Spoletino e il





uwagę zasługują również Sagrantino, Trebbiano Spoletino i Grechetto, ale także Sangiovese, które tutaj nabiera unikalnego charakteru.

CHARAKTER SAGRANTINO

Sagrantino – to wino według legendy wzięło swoją nazwę od świętych sokołów Fryderyka II, które pomógł uratować – jest koniem rasowym pełnej krwi, którego winiarze próbują oswoić w winnicach. W ostatnich latach degustacje w cieniu murów Montefalco wykazują bardziej elastyczne linie i mniejszą koncentrację, dzięki rozwojowi, który notuje coraz częstsze wykorzystanie cementu i dużych beczek (zamiast barriques) oraz opiera się na wyważonej ekstrakcji. Powstają jednak wina, będące wynikiem różnych interpretacji winorośli: od bezpośredniości win Tabarrini i Paolo Bea po elegancję, na której grają Ilaria Cocco i Antonelli, od liniowości Scacciadiavoli do miękkości Exubera z Terre della Custodia lub Carapace Tenuta Castelbuono, aż po (kontrolowaną) moc 25 Anni Arnaldo Caprai.

Wino, które jest symbolem tego obszaru, zmienia więc oblicze i ma silny charakter wyczuwalny w kieliszku.

ELEGANCJA TREBBIANO SPOLETINO

Na ziemiach Montefalco, dzięki pracy Konsorcjum Ochrony, wraca do łask Trebbiano Spoletino, biała winorośl o fascynujących nutach, której w przeszłości zbyt często nie doceniano. Uprawiana od zawsze, dziś pozwala odkryć w kieliszku wina ze stuletnich winorośli, czasem nieszczepione i „poślubione” z wiązkami lub klonami, którym można zrobić na złość tylko w jeden sposób: pijąc je zbyt wcześnie. Trebbiano Spoletino nabiera bowiem intensywnego charakteru z upływem czasu, a jego smak, dzięki swoim węglowodorowym tonom i wyraźnym nutom mineralnym, zbliżony jest do białych win najbardziej cenionych na scenie europejskiej.

Wystarczy otworzyć kilka starych butelek Poggio del Vescovo di Ninni lub Trebium di Antonelli, aby zachwycić się głębokim, pionowym winem, które zachwyca nawet wtedy, gdy balansuje na granicy utlenienia. Wśród etykiet do odkrycia są Avventata Ilaria Cocco, Filium Valdangiusa i Vigna Tonda Antonelli (cru już wkrótce), ale także Sperella z Bellafonte; przenosząc się do Trebbiano Spoletino Superiore, wyróżnia się Riserva del Cavalier Bartoloni de Le Cimate. ■

Grechetto, ma anche il Sangiovese che qui assume un'identità peculiare.

IL CARATTERE DEL SAGRANTINO

Il Sagrantino – che secondo la leggenda prende il nome dai falchi sacri di Federico II che avrebbe contribuito a salvare – è un cavallo di razza, un purosangue scalpitante che in cantina i vignaioli provano a domare. E negli ultimi anni gli assaggi all'ombra delle mura di Montefalco mostrano linee più flessuose e minore concentrazione, grazie a un percorso evolutivo che vede sempre più presente l'utilizzo di cemento e botti grandi (anziché barrique) e lavora su estrazioni meno estreme. Rimangono però espressioni multiformi, frutto di interpretazioni differenti del vitigno: si va dalla schiettezza dei vini di Tabarrini e Paolo Bea all'eleganza su cui giocano Ilaria Cocco e Antonelli, dalla linearità di Scacciadiavoli alla morbidezza dell'Exubera di Terre della Custodia o del Carapace di Tenuta Castelbuono, fino alla potenza (controllata) del 25 Anni di Arnaldo Caprai.

Il vino simbolo di questo territorio sta dunque cambiando pelle e ha un carattere forte che si racconta nel calice.

L'ELEGANZA DEL TREBBIANO SPOLETINO

Troppo spesso sottovalutato in passato, grazie al lavoro del Consorzio di tutela sta tornando in auge in terra di Montefalco il Trebbiano Spoletino, vitigno bianco antico capace di esprimere grande fascino. Coltivato da sempre, oggi permette di scoprire nel calice vini da viti centenarie, talvolta a piede franco e "maritate" con olmi o aceri, ai quali si può fare un solo torto: berli troppo giovani. È infatti nel tempo che si delinea la personalità intensa del Trebbiano Spoletino, capace di avvicinarsi per toni idrocarburi e mineralità profonda ai vini bianchi più apprezzati nel panorama europeo.

È sufficiente aprire qualche vecchia bottiglia del Poggio del Vescovo di Ninni o del Trebium di Antonelli per rimanere stregati da questo vino profondo, verticale, che incanta anche quando gioca su lievi ossidazioni. Tra le etichette da scoprire, l'Avventata di Ilaria Cocco, il Filium di Valdangius e il Vigna Tonda di Antonelli (un cru di prossima uscita), ma anche lo Sperella di Bellafonte; spostandosi ai Trebbiano Spoletino Superiore, spicca la Riserva del Cavalier Bartoloni de Le Cimate. ■

