



Giro di vite Viaggio nel mondo dei vini

Il tempo del Sagrantino: viaggio nel cuore rosso di Montefalco

Riparte con il mese di settembre il consueto appuntamento mensile con la delegazione di Biella di Ais Piemonte, in questa occasione la rubrica "Giro di vite: viaggio nel mondo dei vini" propone un focus sul Sagrantino, il vino che racconta l'anima di Montefalco.

«Montefalco, Benozzo pinse a fresco / giovenilmente in te le belle mura / ebro d'amor per ogni creatura / viva, fratello al Sol, come Francesco».

Sono alcuni dei versi con cui Gabriele d'Annunzio, ne *Le Città del Silenzio*, racconta Montefalco. E ancora oggi, arrivando nel piccolo borgo umbro arroccato sulle colline, è difficile non pensare a quelle parole. Il paesaggio conserva qualcosa di antico e armonioso: le mura medievali, le opere d'arte, le colline ordinate dai vigneti e dagli oliveti, i campi che si allungano verso l'orizzonte. È un territorio nel quale natura, storia e spiritualità sembrano convivere da secoli.

È proprio qui che ha trovato la sua casa uno dei vini più importanti dell'Umbria: il Montefalco Sagrantino. Un vino diventato nel tempo il simbolo di questo territorio, ma la cui storia affonda le radici molto più indietro rispetto alla fama che oggi lo accompagna.

Le origini antiche e il legame con la tradizione sacra

La presenza della vite nella zona di Montefalco è antichissima. Già Plinio il Vecchio, nelle sue opere, ricordava un'uva pregiata chiama-

ta Itriola, coltivata nei territori di Bevagna e del Piceno. Per molti secoli, tuttavia, le testimonianze sono frammentarie. A partire dall'anno Mille i documenti diventano più frequenti e raccontano di una viticoltura sempre più importante per l'economia e per la vita delle comunità locali.

Del Sagrantino, però, per lungo tempo non si trova una traccia certa. Anche le origini di questo vitigno rimangono in parte avvolte nel mistero. C'è chi ha ipotizzato che sia arrivato da fuori regione, forse portato in Umbria da uno dei tanti seguaci di San Francesco, mentre non è ancora del tutto chiara nemmeno l'origine del suo nome.

Una delle spiegazioni più diffuse lo collega alla tradizione religiosa: il Sagrantino, nella sua versione storica, era infatti soprattutto un vino dolce ottenuto da uve appassite, utilizzato nelle occasioni solenni e anche durante la celebrazione della messa. Da qui potrebbe derivare il riferimento al "sacro" contenuto nel nome.

La prima testimonianza conosciuta della coltivazione dell'uva "Sagrantina" a Montefalco risale al 1549. È una traccia piccola ma preziosa, perché documenta già allora l'esistenza e il commercio di questo vitigno. Pochi decenni più tardi, nel 1575, un contratto di mezzadria cita addirittura alcune "pergole di Sagrantino" presenti nei terreni oggetto dell'accordo.

Il vino, dunque, era già parte della storia agricola di queste colline. Ma la sua strada verso la noto-



> 11 settembre 2026 alle ore 0:00

rietà sarebbe stata ancora lunga.

Dalla crisi del Novecento alla svolta secca e al Docg

All'inizio del Novecento Montefalco era considerato uno dei principali centri vitivinicoli dell'Umbria. Nel 1925, in occasione della Mostra enologica dell'Umbria, la città veniva indicata come il centro più importante della regione per la coltivazione specializzata della vite.

Poi arrivarono anni difficili. La viticoltura locale attraversò una fase di declino e, negli anni Sessanta, lo stesso Sagrantino sembrava destinato a scomparire. Il suo consumo era ormai limitato soprattutto alle famiglie della zona e la produzione del tradizionale passito era ridottissima: qualche damigiana, qualche decina di litri, spesso destinati all'autoconsumo.

Fu proprio quando sembrava vicino all'oblio che il Sagrantino trovò una nuova strada.

La svolta arrivò con la sperimentazione del Sagrantino secco. La vendemmia del 1972 rappresentò una delle prime prove di vinificazione in questa nuova versione, destinata a cambiare completamente il destino del vitigno. Pochi anni dopo, nel 1979, arrivò il riconoscimento della Denominazione di origine controllata, mentre nel 1992 il Montefalco Sagrantino ottenne la Docg, il massimo riconoscimento italiano per un vino a denominazione.

Da quel momento il Sagrantino è diventato il protagonista di una vera rinascita del territorio.

Territorio, affinamento e profilo organolettico

La zona di produzione comprende oggi Montefalco e parte dei comuni di Bevagna, Castel Ritaldi, Giano dell'Umbria e Gualdo Cattaneo. Sono colline dalle caratteristiche particolari, affacciate sulla Valle Umbra e circondate da alcuni dei paesaggi più suggestivi dell'Umbria. Non a caso Montefalco è stata

definita la "Ringhiera dell'Umbria": da qui lo sguardo può spaziare verso i Monti Martani, il Subasio e gli Appennini, incontrando lungo l'orizzonte città e borghi come Spoleto, Trevi, Foligno, Spello e Assisi.

In questo paesaggio il Sagrantino ha trovato una propria identità precisa. È un vitigno coltivato in purezza per produrre il Montefalco Sagrantino Docg e caratterizzato da una naturale ricchezza che rende necessario un lungo periodo di affinamento prima che il vino possa essere messo in commercio. Almeno dodici mesi devono trascorrere in legno e, complessivamente, il vino deve riposare per almeno trenta mesi.

È una scelta che racconta bene la filosofia di questo vino: il Sagrantino non ha fretta.

Da giovane può apparire intenso, potente, quasi irruento. Con il tempo, invece, acquista equilibrio e complessità. Il suo colore è profondo, dal rosso rubino molto intenso che con gli anni può assumere sfumature più mature. Al naso possono comparire profumi di frutti scuri, come more e ribes, insieme a spezie, cacao, tabacco e altre sensazioni che si sviluppano lentamente durante l'affinamento.

Ma è soprattutto al palato che si riconosce la personalità del Sagrantino. È un vino importante, strutturato, capace di accompagnare piatti altrettanto intensi, ma quando è ben prodotto e adeguatamente affinato sa trasformare la sua forza in eleganza.

Stili a confronto e grandi interpretazioni in cantina

Per comprendere davvero questa evoluzione è interessante mettere a confronto bottiglie provenienti da annate e cantine differenti. Perché il Sagrantino, pur partendo dallo stesso vitigno e dallo stesso territorio, può raccontare storie molto diverse.

Un esempio è il "Domenico"

Montefalco Sagrantino Docg 2006 di Adanti. Dopo molti anni dalla vendemmia, il vino mostra come il tempo possa trasformare la forza originaria del Sagrantino. Il colore conserva intensità, mentre i profumi si spostano verso il cuoio, il tabacco, il cacao e le spezie. La frutta rimane presente, ma più discreta, accompagnata da sensazioni profonde e mature. È un vino che non punta sulla potenza fine a se stessa, ma sulla capacità di evolvere.

Di tutt'altro carattere può apparire un Sagrantino più giovane, come quello della cantina Le Cimate, annata 2012. Qui la componente fruttata è ancora protagonista: more, visciole, ciliegie e lamponi emergono con immediatezza, accompagnati da note di vaniglia e cioccolato e da un finale balsamico. La sensazione è quella di un vino ricco e caldo, nel quale il carattere deciso del vitigno è ancora perfettamente riconoscibile.

E poi ci sono le interpretazioni delle diverse cantine, che rendono ancora più interessante il viaggio nel mondo del Sagrantino. Annate come la 2011, la 2012 e la 2013 permettono di cogliere differenze di stile, di affinamento e di espressione del territorio. Cantine come Romanelli, Valdangius, Tabarrini, Broccatelli Galli, Tudernum, Collecio e Fongoli hanno contribuito, ciascuna con la propria sensibilità, a costruire la varietà di interpretazioni che oggi caratterizza Montefalco.

Un'identità condivisa e il ruolo del Consorzio

Anche il confronto con gli altri vini della denominazione aiuta a comprendere meglio il carattere del territorio. Il Montefalco Rosso, per esempio, unisce al Sagrantino altri vitigni importanti della tradizione locale, a partire dal Sangiovese. Il risultato è generalmente più immediato e conviviale, adatto alla



tavola quotidiana e capace di accompagnare una cena senza chiedere la stessa attenzione e lo stesso tempo di un grande Sagrantino.

È proprio questa varietà a rendere interessante il territorio di Montefalco. Non esiste soltanto il vino importante da conservare per un'occasione speciale. Esiste un sistema produttivo nel quale convivono vini più semplici e immediati e grandi rossi capaci di affrontare molti anni di affinamento.

Dietro questa crescita c'è anche il lavoro del Consorzio Tutela Vini Montefalco, nato nel 1981 per riunire i produttori e valorizzare le denominazioni del territorio. Oggi il Consorzio rappresenta una realtà ampia, con decine di cantine e oltre duecento soci, impegnata non soltanto nella promozione, ma anche nel miglioramento della qualità e nella tutela dell'identità vitivinicola locale.

La storia del Sagrantino, del resto, è la storia di una comunità che ha rischiato di perdere una parte importante della propria identità e che invece ha saputo recuperarla, trasformandola in una risorsa.

Forse è questo il suo aspetto più affascinante. Il Sagrantino non è soltanto un vino potente, né soltanto una denominazione prestigiosa. È il risultato di un rapporto antico fra una vite e le colline nelle quali è stata coltivata per secoli. È passato attraverso momenti di fortuna e di abbandono, ha rischiato di diventare un ricordo delle campagne ombre e poi è tornato protagonista.

Oggi, davanti a un calice di Montefalco Sagrantino, si può leggere qualcosa di quella storia. Prima arrivano il colore profondo e

i profumi della frutta, poi le spezie, il cacao, il tabacco, le note che il tempo aggiunge lentamente. Infine rimane una sensazione lunga e persistente.

È un vino che, proprio come il paesaggio da cui nasce, chiede di essere osservato con calma. Perché a Montefalco il tempo non è soltanto qualcosa che passa: è uno degli ingredienti con cui si costruisce l'identità di un territorio.

L'appuntamento con i Nebbioli del Rosa

E se il viaggio tra i grandi vini italiani continua, sabato 17 ottobre, nella sede di Ais Piemonte a Torino, torna l'appuntamento dedicato ai Nebbioli del Rosa, espressione autentica e affascinante dell'Alto Piemonte.

Il programma prevede un banco di degustazione con i vini dei produttori dell'intero territorio premiati dalla guida Vitae: un'occasione per conoscere più da vicino denominazioni, territori e diverse interpretazioni del Nebbiolo, uno dei grandi protagonisti della viticoltura italiana.

L'edizione di quest'anno riserverà inoltre un'attenzione particolare a Lessona, con due masterclass dedicate alla denominazione in occasione del cinquantesimo anniversario del riconoscimento della Doc.

Il programma completo e le modalità di partecipazione saranno disponibili a breve sul sito di Ais Piemonte.

> 11 settembre 2026 alle ore 0:00

