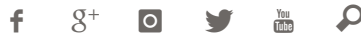


[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO

Luxury Web Magazine

FOOD & WINE • NEWS

DAL CUORE DELL'UMBRIA, IL SAGRANTINO



AIS MILANO • 3 FEBBRAIO 2017

♥ 0 👁 21 ➦ 0



Montefalco_z01_By-Zyance-(Own-work)-[CC-BY-SA-2.5],-via-Wikimedia-Commons

Dal cuore dell'Umbria, il Sagrantino



In collaborazione con **AIS Milano**.

Sono pochi i comuni nei quali è possibile produrre il Sagrantino di Montefalco (che è anche consentito dal disciplinare chiamare Montefalco Sagrantino). Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Giano oltre, ovviamente, Montefalco costituiscono l'areale di produzione di questa Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Si tratta di una piccolissima zona al centro

dell'Umbria in provincia di Perugia.

I vigneti sono posti sulle dolci colline che caratterizzano la regione ad una quota che varia tra i 220 e i 470 metri sul livello del mare. La diversità di esposizioni e di pendenze permette di avere una grande varietà di microclimi e condizioni differenti di produzione. Il clima è continentale.

Il primo documento ufficiale in cui si cita il Sagrantino data XVI secolo; sembra che fossero i monaci a coltivarlo e che, da qui il nome, fosse destinato all'uso religioso. Già comunque nel Trecento gli statuti comunali della zona riportavano norme per la salvaguardia e la tutela della vite e del vino.

Un'ordinanza comunale del 1540 stabilisce il giorno di inizio della vendemmia a Montefalco, segno tangibile dell'importanza che anche a quell'epoca la viticoltura rivestiva nella vita del villaggio.

Oggi la tradizione è perpetuata dalla Confraternita del Sagrantino che organizza ogni anno una manifestazione durante la quale si dà ufficialmente avvio alla vendemmia.

La Denominazione di Origine Controllata, assegnata nel 1977 alla sola versione passita, è stata ampliata, nel 1979 alla versione secca per poi essere trasformata, nel 1992 nella dodicesima DOCG italiana.

Dagli anni Novanta, grazie all'azione di alcuni convinti vignaioli capitanati da Marco Caprai, il Sagrantino ha vissuto un periodo di rapida crescita che lo ha portato a diventare il simbolo enologico dell'intera Umbria.

È un vino monovarietale: 100% sagrantino sia per la versione secca che per quella passita.

Il Sagrantino secco, prima di essere messo in commercio, deve affinare per almeno 30 mesi, di cui almeno 12 in legno. Il lungo affinamento è necessario anche al fine di stemperare l'importante carica polifenolica che contraddistingue l'uva e che garantisce al vino una straordinaria longevità.

Al naso si presenta carico di aromi fruttati e speziati mentre in bocca è caratterizzato da una evidente, a volte invadente, carica tannica. Di grande struttura si presta bene a lunghi periodi di invecchiamento durante i quali arricchisce il suo colore rosso rubino di riflessi aranciati.

L'abbinamento si compie con pietanze di carne quali arrosti, cacciagione, stufati e con grandi formaggi stagionati.

Il Sagrantino di Montefalco passito si ottiene mediante l'appassimento dei grappoli sui graticci per almeno due mesi. Grazie alla grande tannicità, l'uva conferisce un gusto del tutto particolare che, pur essendo dolce, risulta asciutto al palato. I profumi rimandano alla frutta rosso ben matura, alla confettura e alle spezie. È un grande vino da meditazione che si esprime ottimamente anche in accompagnamento a formaggi stagionati e dolci secchi.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.

