

Anteprima Sagrantino, la 2017 regala ottime prospettive

scritto da Diego Diomedì | 16/06/2021



In un anno difficile per tutti, in soccorso di Montefalco e dell'Umbria arriva la nuova annata del vitigno autoctono di Montefalco

Dopo [alcuni rinvii](#) dovuti alla pandemia, **dal 7 al 9 giugno** a Montefalco (PG) si è svolto l'evento "**Anteprima Sagrantino**" per la presentazione ufficiale dell'annata 2017 del **Sagrantino** alla stampa nazionale e internazionale. L'esito è stato molto felice perchè le degustazioni hanno lasciato buone aspettative per le migliaia di bottiglie che invaderanno le nostre tavole. Sarà importante valutare poi con il tempo (amico del Sagrantino, ricco di tannino) i vini di un territorio in continua crescita.

Ogni anno, infatti, la denominazione fa importanti passi in avanti e, in questo caso, oltre all'aspetto enologico va segnalata anche un'organizzazione dell'evento ancora più attenta e precisa. Il [Consorzio Tutela Vini Montefalco](#), con un'impostazione scrupolosa, ha assunto tutti i presidi anti-Covid rendendo possibile l'appuntamento senza far mancare le coccole e l'affetto agli amanti e

professionisti del vino accorsi ad assaggiare la nuova annata.

Anteprima Sagrantino, di scena una qualità alta

Tornando al vino, va segnalato come si sia alzato il livello generale delle aziende che hanno proposto le loro etichette in degustazione e, anche quelle più piccole e meno famose, hanno saputo accorciare le distanze rispetto alle realtà di eccellenza. Naturalmente alcuni produttori spiccano su altri mostrando un livello talmente alto da poter sedere al tavolo dei grandi rossi italiani. Insomma, ottimo materiale per far sì che quel -10% del 2020 rispetto al 2019 sulla produzione di vino, sia solo una nota stonata in una meravigliosa sinfonia.

I vini di Montefalco nel panorama enologico umbro, ricoprono il 22,26% dei vini DOP della regione cuore verde d'Italia. Oltre la metà della percentuale è ricoperta dal **Montefalco DOC**, segue con il 7,6% di **Sagrantino DOCG** e la **DOC di Spoleto** che rappresenta 1,05%.

Nel corso dell'evento Anteprima Sagrantino, oltre alle nuove annate del Sagrantino, sono stati degustati tutti i vini appartenenti alle varie denominazioni regionali ed in particolare le precedenti annate ora in commercio della DOC Spoleto, il Montefalco rosso DOC e il Trebbiano Spoletino DOC, sorprendendo la stampa per la loro alta qualità.

DOC di Spoleto: una crescita continua

A raccogliere un notevole successo è stata proprio la **Doc di Spoleto** (in base al disciplinare si estende alle zone di produzione di Montefalco), con il **Trebbiano Spoletino** in continua evoluzione. Vitigno autoctono della zona e dalla versatilità spiccata, è l'ulteriore prova che l'Umbria è anche una regione da bianchi interessanti. Dal legno alle lunghe macerazioni, dal biologico a prodotti completamente naturali, lo Spoletino sta trovando molte strade e tutte interessanti.

Un panorama enologico che abbraccia questo unico vitigno riscoperto e valorizzato nel tempo anche grazie al territorio di Montefalco. La DOC di Spoleto è nata nel 2011 e nel 2020 i viticoltori che hanno aderito alla DOC sono stati 32. La continua e costante attenzione rivolta a questo prodotto ha permesso la creazione di prodotti molto intriganti, come la spumantizzazione che risulta essere sorprendentemente idonea per questa varietà. L'allevamento di questo sorprendente vitigno si sviluppa in zone maggiormente collinari ma anche nelle storiche fondovalli.

Di strada in questi anni è stata fatta e nel 2021 viene approvata la modifica del disciplinare introducendo così la possibilità da inserire l'indicazione geografica regionale "Umbria" in etichetta.

Il cammino è iniziato nel 1979 con la DOC Montefalco Sagrantino, proseguito con la DOCG nel 1992. A guardare i numeri che segnano l'evoluzione della zona produttiva dei 5 comuni che rientrano nel disciplinare di Montefalco Sagrantino DOCG e Montefalco DOC si capisce il vero lavoro svolto dalle cantine, dal Consorzio di Tutela e dalle principali associazioni del territorio. Dal 2000 ad oggi il Sagrantino ha triplicato la sua produzione con le attuali 1,5 milioni contro le 660 mila circa.

Da citare anche la crescita delle imprese vitivinicole sul territorio, come anche la vocazione "bianchista" che sta assumendo con il trebbiano citato, ma anche con lo storico bianco, il Grechetto Doc e con il Montefalco bianco Doc.

La produzione della versione passita del Sagrantino, ha rappresentato il 3% della produzione della DOCG totale, raccontando ancora una volta una faccia diversa del territorio. È importante ricordare che la versione passita del Sagrantino è antecedente alla versione secca, ampiamente commercializzata.

Altre attività organizzate per “Anteprima Sagrantino”

Oltre alla degustazione dell’anteprima Sagrantino, sono state molteplici le attività che il Consorzio ha organizzato durante la tre giorni di Montefalco. Le iniziative in cantina hanno accompagnato tutti e tre i giorni dell’evento, aggiungendosi anche concorsi e premiazioni.

Le ciliegine sulle torte sono state le **Masterclass dirette da Antonio Boco**, giornalista e riferimento enogastronomico del territorio, che ha guidato al meglio approfondimenti e discussioni che hanno visto i vini del territorio confrontarsi con eccellenze provenienti dall’enologia europea.

Il consiglio degli esperti, è quello di consumare l’annata presentata in giovinezza. Il clima caldo ha sorpreso in degustazione, regalando un ottimo equilibrio. La commissione formata da una sezione interna e da una esterna, con protagonisti Marco Reitano e Marco Sabellico, hanno valutato l’annata con 3 stelle ed un punteggio di 88/100. Dunque un’annata pregevole quella presentata e apprezzata anche dagli ospiti enogastronomici dei 3 giorni di Anteprima Sagrantino.