Dal Sagrantino al Trebbiano Spoletino, l’azienda Antonelli San Marco tra nuove forme e antiche storie

Presentate a Roma in anteprima assoluta, le nuove annate della celebre cantina di Montefalco, tra conferme e novità, con uno sguardo al futuro partendo dal passato

La cantina Antonelli San Marco si trova a Montefalco, Perugia (Foto © Malinda Sassu).

Il vino come concetto e valore, il futuro che parte dal passato e restituisce alla collettività un sapere antico senza manometterne il significato originario. Concetti semplici e mai banali, sempre più rari ma che invece abbondano in **Umbria**, una terra che parla una lingua molto antica e dove è ancora la mano del contadino sapiente a coniugare tradizione e modernità. Sono questi i capisaldi di **Filippo Antonelli**, produttore storico a **Montefalco**, in provincia di **Perugia**, che negli anni è diventato un riferimento nella produzione di uno tra i più importanti rossi sulla scena vitivinicola italiana: il **Sagrantino**.

Cantina Antonelli San Marco: tra una storia antica e un futuro promettente

La storia della **Cantina Antonelli**, sita nella sottozona di San Marco, è sempre stata strettamente legata al vino, così come accennano alcuni documenti medievali che riferiscono di **San Marco de Corticellis** come coorte agricola longobarda, passata dai Vescovi di Spoleto alla famiglia Antonelli nel 1883.

Un’azienda forte e solida che punta al futuro facendo tesoro del passato, a partire dai centosettantacinque ettari al centro della **Docg di Montefalco**, di cui dieci dedicati alla produzione di olio e cinquanta a vigneto, entrambi rigorosamente a **conduzione biologica**.

Sono 175 gli ettari di proprietà di Antonelli, al centro della Docg di Montefalco (Foto © Malinda Sassu).

Una serata tra conferme e novità, nuove collaborazioni e storie di vitigni

Una grande storia alle spalle che ha regalato trasparenza e coerenza ad un vino considerato, fino a pochi anni fa, uno dei rossi più potenti in assoluto ma che grazie a speciali ricerche e accorgimenti in vigna e in cantina è ora svestito dai suoi panni “rustici” per indossare quelli eleganti di un grande ambasciatore della produzione vitivinicola italiana nel mondo.

Il percorso enoico e la storia vitivinicola di **Filippo Antonelli**, non solo **Sagrantino** ma anche **Trebbiano Spoletino**, sono stati presentati nelle nuove annate e in qualche novità a **Roma,** in una serata che ha visto la presenza dell’altra azienda di famiglia, **Castello di Torre in Pietra**, alle porte della Capitale, e il battesimo del nuovo Vermouth versione Dry di **Antica Torino**, frutto un’iniziativa che Filippo Antonelli ha avviato già nel 2016 insieme al socio Vittorio Zoppi, una terza etichetta, dopo il primo Vermouth rosso e l’Amaro della Sacra.

L’evento è stato anche l’occasione per presentare in anteprima i prodotti del **Biodistretto Etrusco Romano**, recentemente costituito e di cui la cantina Castello di Torre in Pietra è tra i primi fondatori.

Antonelli San Marco: presentate le nuove annate di Sagrantino e Trebbiano Spoletino (Foto © Malinda Sassu).

Il Trebbiano Spoletino si confronta con il Sagrantino di Montefalco

Tema centrale della degustazione, guidata dal giornalista enogastronomico **Fabio Turchetti**, i due vitigni autoctoni umbri, il **Sagrantino** e il **Trebbiano spoletino**, due voci differenti che nella terra trovano il loro punto d'incontro. Un rosso e un bianco sempre più connessi e che diventano tradizioni in movimento, un ricamo di racconti tenuti insieme dall'elemento vino, nella produzione dell'azienda **Antonelli San Marco**.

Prodotta storicamente sulle colline intorno a **Spoleto**, da qualche mese la Doc omonima è tutelata e promossa dal **Consorzio Vini Montefalco**, di cui lo stesso Antonelli è presidente. Un antico vitigno storicamente presente nelle campagne tra Montefalco e Spoleto la cui caratteristica è l'allevamento ad alberata, maritato a piante di olmo o acero, proprio come accade per l'Asprinio di Aversa in Campania.

Tornato in auge da una decina d'anni, il **Trebbiano spoletino** regala intense note floreali e fruttate nel **Trebium Doc 2018**, la versione più classica dell'azienda che si contrappone alle lunghe macerazioni dell'**Anteprima Tonda**, la sfida di Filippo Antonelli del nuovo cru Vigna Tonda, un vigneto di 2 ettari di forma circolare, recuperato a partire dal 2015 e ispirato a un vigneto tondo che fu impiantato nello stesso luogo a fine '800. Un bianco macerato sulle bucce per 8 mesi in anfore di terracotta e ceramica, dalla vibrante acidità e dai profumi freschi ed

eleganti, con note fruttate e cenni tropicali, fieno e dalla sapidità lunga e intensa. Un bianco che ha riservato molte sorprese anche nella sua longevità, come ha dimostrato il **Trebbiano Spoletino Umbria Igt** del 2008 in degustazione nella batteria.

Un momento della degustazione romana (Foto © Max Rella).

La potenza e l’eleganza del Sagrantino di Montefalco

Evoluzione, equilibrio e grande ricercatezza nei **Montefalco Sagrantino**, fiore all’occhiello dell’azienda umbra. Tra le novità il nuovo cru **Molino dell’Attone 2015**, prodotto in 1300 bottiglie con le uve di una piccola vigna di **Gualdo Cattaneo,** su terreni con caratteristiche pedo-climatiche diverse rispetto al **Chiusa di Pannone**, il **cru storico di Filippo Antonelli** presentato nell’annata 2015, proveniente invece da terreni più argillosi, ricchi ed esposti a sud.

Due espressioni diverse di un grande vino rosso italiano, nato per tradizione come vino della festa e più famoso nella sua pregevole **versione passita**: speziato ed elegante il **Sagrantino del Molino dell’Attone**, più fruttato e potente il **Chiusa di Pannone**, muscolari entrambi e che giocano su un uso sapiente del legno grande con nuovi riferimenti a cemento ed anfore, proprio per mitigare la grande (a volte fin troppa) esuberanza tannica e strutturale del famoso vitigno umbro.

L’impegno di Filippo Antonelli tra tipicità ed eleganza

Coadiuvato dagli enologi **Massimiliano Caburazzi** e **Paolo Salvi**, la ricerca di Filippo Antonelli è volta sulla tipicità ed eleganza piuttosto che sulla potenza, con estrazioni delicate ed equilibri in cantina, selezioni in vigna e cura del terreno.

Un elogio all'invecchiamento di cui l'azienda risulta tra le poche testimoni in fatto di vecchie annate, come dimostra l'annata 1998, presentata durante l'evento e che ha saputo felicemente interpretare la grande classicità di un vino rosso senza tempo.

Cantina Antonelli
Località San Marco, 60 – Montefalco (Perugia)
Sito web

Data di creazione
06/02/2020
Autore
malinda-sassu