



RUBRICA - Ciao a tutti, in particolare a coloro che seguono con entusiasmo i corsi di degustazione didattica, ampliando in modo diretto e concreto le proprie conoscenze in materia di vino ed enogastronomia.

Proprio in una di queste serate dedicate alla degustazione ho riassaggiato dopo tanto tempo, visto che non è propriamente un vino “estivo”, un **Sagrantino di Montefalco** e sono rimasto davvero stupito dell’evoluzione positiva che sta avendo questo possente e rustico vino rosso dell’Umbria.

Le tradizioni e le leggende ed esso legate quasi non si contano, se ne parlava già dal 1600, ma sta di fatto che ancora negli anni ottanta era prodotto con metodi fin troppo artigianali e antichi al punto che l’unica versione “bevibile” era quella del passito (solo perché dolce) mentre dei rossi tradizionali, così grezzi e astringenti, non ricordo di averne chiesto mai un secondo bicchiere.

Il sagrantino è un vitigno autoctono a bacca rossa coltivato esclusivamente in **Umbria**, a **Montefalco e comuni limitrofi in provincia di Perugia**, ha un acino di piccole dimensioni con una buccia decisamente spessa di color nero-bluastro in grado di cedere abbondanti polifenoli e tannini, soprattutto in proporzione a quanto si estrae dalla polpa. La maturazione delle uve è tardiva e la vendemmia si protrae sino ad ottobre inoltrato con una moderata produttività.

Il nome Sagrantino sembra proprio che derivi da “sacro” in quanto il passito dolce veniva utilizzato come vino per la messa, cosa che in loco fanno ancora ai giorni nostri, poi la produzione si è orientata maggiormente sul vino rosso da tavola facendo comunque i conti

con un uva decisamente scontrosa e difficile da domare.

Solo a metà degli anni novanta alcuni produttori come **Adanti**, **Arnaldo Caprai**, **Antonelli - San Marco** e **Scacciadiavoli** sono riusciti, adottando metodi di vinificazione moderni ed innovativi e curando maggiormente l’affinamento, ad ottenere ottimi sagrantini che alternano perfettamente potenza, eleganza e tipicità, onorando così l’ottenimento della DOCG avvenuta con la vendemmia 1992.

Inoltre, assieme al **Sagrantino di Montefalco DOCG** si è lavorato molto per migliorare il **Rosso di Montefalco DOC** ed il Rosso riserva, due “fratelli minori” in cui vengono utilizzate pure Sangiovese e Montepulciano.

I vini assaggiati recentemente, mi hanno fatto ricredere definitivamente su alcune convinzioni che mi sono portate in dote dalle esperienze del passato e il più delle volte mi sono davvero piaciuti. Inarrivabile il **Sagrantino “25 anni” di Arnaldo Caprai**, che però ha bisogno di lungo invecchiamento, eccellenti anche quelli di **Adanti** e **Scacciadiavoli**.

Mi hanno colpito per la loro diversità, il **Sagrantino Rocca di Fabbri**, potente e concentrato e quello di **Antonelli - San Marco**, meno pesante ma da manuale. Sorprendente è stato l’assaggio del Sagrantino “Carapace” che nasce da un’investimento Umbro della famiglia Lunelli (Ferrari Spumanti - Trento) un vino molto pulito ed elegante. Di questa azienda e di Antonelli ho apprezzato anche due ottimi Rossi DOC riserva.

La versione più tradizionale ed antica, quella del **Sagrantino Passito**, ai giorni nostri viene presa in considerazione raramente ma, a mio avviso, è davvero la più intrigante, anche se ha bisogno di essere capita fino in fondo.

Alla dolcezza si contrappongono possenti ed inconsueti tannini, seguono complesse note di spezie, prugna secca, liquirizia e cuoio. Di recente ne ho assaggiati solo due, **Carapace** e **Rocca di Fabbri**, ma posso solo dire che ne è valsa la pena.

Per ciò che concerne **gli abbinamenti** col Sagrantino suggerisco piatti rustici e saporiti di carne e selvaggina come quelli della cucina tipica dell’Umbria. Il loro piatto più in voga è il colombaccio alla perugina, ma non disdegnerei lo stufato di cinghiale o il fagiano al tartufo di Norcia. Poi formaggi stagionati, pecorini e caciotte locali ma ci vedrei bene anche una bella robiolina delle nostre valli che si “siede” un po’ e tira fuori al Sagrantino la sua innata proprietà sgrassante.

La versione passita l’ho valorizzata al con l’ottima torta “cioccolato e vino” che l’amica Lorella Rinaldi, titolare dell’omonimo panificio-pasticceria di Valmadrera, prepara spesso e

volentieri quando ci ritroviamo a degustare con gli “amici del venerdì”.

Visto il periodo, questo “passitone” proverei centellinarlo anche con le caldarroste, ma con moderazione perché picchia forte!

Assaggiare per credere

Roberto Beccaria

[clear-line]

ARTICOLI PRECEDENTI

11 luglio - [**L’Italia nel Bicchiere. Bollicine in rosa: eccellenti e adatte all’estate**](#)

25 giugno - [**L’Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei bianchi piemontesi**](#)

15 maggio - [**“L’Italia nel bicchiere”. Alla scoperta del Muller Thurgau**](#)

4 aprile - [**L’Italia nel Bicchiere. Alla scoperta del Gewurztraminer**](#)

13 febbraio - [**L’Italia nel bicchiere. Cabernet Sauvignon: uvaggio dagli innumerevoli pregi**](#)

06 gennaio - [**“L’Italia nel bicchiere”. Alla scoperta del vitigno Viogner**](#)

2017

12 dicembre - [**“L’Italia nel bicchiere”. Tour tra le bollicine italiane meno conosciute**](#)

20 ottobre - [**“L’Italia nel bicchiere”. I gioielli vitivinicoli della Valle d’Aosta**](#)

9 settembre - [**L’Italia nel Bicchiere. Passerina e Pecorino due bianchi tutti da scoprire**](#)

17 luglio - [**L’Italia nel Bicchiere. Col pesce quale vino? Bianco, rosato o rosso?**](#)

27 giugno - [**“L’Italia nel bicchiere”. Che caldo: è il momento di concedersi un Prosecco**](#)

6 giugno - [“L’Italia nel bicchiere”. Alla scoperta del Cirò di Calabria](#)

16 maggio - [“L’Italia nel bicchiere”: un “tuffo” nei vini maremmani](#)

27 aprile - [L’Italia nel Bicchiere. Vin Nobile di Montepulciano: mostro sacro del vino italiano](#)

11 aprile - [L’Italia nel bicchiere. “Pas Dosè”, lo spumante che piace sempre più](#)

11 marzo - [L’Italia nel bicchiere. Il Nero d’Avola: un vino da scoprire](#)

2016

12 dicembre - [“L’Italia nel bicchiere”. Natale a tavola: ecco quali vini scegliere](#)

15 novembre - [L’Italia nel bicchiere. Il mondo degli “uvaggi” e le sue eccellenze](#)

18 ottobre - [L’Italia nel bicchiere. I vini dell’Etna, un’eruzione di bontà](#)

26 settembre - [“L’Italia nel bicchiere”. Lagrein, dall’Alto Adige un “Signor” rosso](#)

7 settembre - [L’Italia nel bicchiere. Una carrellata di vini bianchi italiani tutti da scoprire](#)

13 agosto - [L’Italia nel bicchiere. Grigliata di Ferragosto? Ecco che vini abbinare](#)

18 luglio - [L’Italia nel bicchiere. Un vino per l’estate? Il Lugana](#)

28 giugno - [“L’Italia nel bicchiere”. Al Griso con Popo Mojoli per un viaggio \(di\)vino](#)

7 giugno - [L’Italia nel bicchiere. Un’escursione tra i vini della Valtellina](#)

21 maggio - [“L’Italia nel Bicchiere”. Oggi si stappa il Sauvignon blanc](#)

22 aprile - [“L’Italia nel bicchiere”. I bianchi della Valle Isarco](#)

1 aprile - [L’Italia nel bicchiere. Merlot: uva straordinaria e internazionale](#)

15 marzo - [L’Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei vini di Sardegna](#)

17 febbraio - [L’Italia nel Bicchiere. Spazio ai vini rossi frizzanti!](#)

20 gennaio - [L’Italia nel bicchiere. L’Aglianico, il “Nebbiolo del Sud”](#)

4 gennaio - [“L’Italia nel bicchiere”. Il Moscato d’Asti a fermentazione naturale](#)

2015

9 dicembre - [Feste vicine, qualche suggerimento “da bere”](#)

5 novembre - [L’Italia nel bicchiere. Alla scoperta dell’ottimo Montepulciano](#)

16 ottobre - [L’Italia nel Bicchiere. Vitigni e vini del meraviglioso Friuli](#)

30 settembre - [L’Italia nel bicchiere. Meglio l’Amarone o lo Sfurzat?](#)

15 settembre - [L’Italia nel bicchiere. Un viaggio tra i Supertuscans](#)

2 settembre - [L’Italia nel bicchiere. Scopriamo lo Chardonnay: l’uva più coltivata al modo](#)

30 luglio - [“L’Italia nel bicchiere”. Scopriamo gli abbinamenti vino - formaggio](#)

17 giugno - [“L’Italia nel bicchiere”. “Garganega: un gioiello di uva”](#)

3 giugno - [L’Italia nel Bicchiere. Spezziamo una lancia a favore dei Rosati](#)

24 maggio - [L’Italia nel Bicchiere. Viaggio tra i vini bianchi dell’Alto Adige](#)

9 maggio - [L’Italia nel bicchiere. Viaggio in Toscana alla scoperta del Chianti](#)

21 aprile - [“L’Italia nel bicchiere”. Parliamo di Barbera o, meglio, de’ La Barbera](#)

1 aprile - [L’Italia nel bicchiere. il Primitivo e il Negroamaro](#)

26 marzo - [L’Italia nel bicchiere. “Bollicine” italiane](#)

24 febbraio - [Viaggio nel mondo dei Passiti](#)

13 febbraio - [**Il riscatto dei “Vitigni Poveri”**](#)

27 gennaio - [**Oggi con Roberto Beccaria parliamo del Nebbiolo**](#)

16 gennaio - [**Vino protagonista. “L’Italia nel bicchiere”, nuova rubrica di Roberto Beccaria**](#)