

The Italian Wine Journal

[.https://italianwinejournal.com/it/home-it](https://italianwinejournal.com/it/home-it)

HOME ([HTTPS://ITALIANWINEJOURNAL.COM/IT/HOME-IT/](https://italianwinejournal.com/it/home-it/))

RICERCA VINI ([HTTPS://ITALIANWINEJOURNAL.COM/IT/DEGUSTAZIONI/](https://italianwinejournal.com/it/de gustazioni/))

INTERNATIONAL CHALLENGE EUPOSIA ([HTTPS://ITALIANWINEJOURNAL.COM/IT/2022/03/16/CHALLENGE-E](https://italianwinejournal.com/it/2022/03/16/challenge-e)

NEWSLETTER ([HTTPS://ITALIANWINEJOURNAL.COM/IT/NEWSLETTER-2/](https://italianwinejournal.com/it/newsletter-2/))

PUBBLICITÀ ([HTTPS://ITALIANWINEJOURNAL.COM/IT/PUBBLICITA/](https://italianwinejournal.com/it/pubblicita/))

CONTATTI ([HTTPS://ITALIANWINEJOURNAL.COM/IT/CONTATTI/](https://italianwinejournal.com/it/contatti/))

ENGLISH ([HTTPS://ITALIANWINEJOURNAL.COM/](https://italianwinejournal.com/))



📅 MAGGIO 31, 2022 ([HTTPS://ITALIANWINEJOURNAL.COM/IT/2022/05/31/](https://italianwinejournal.com/it/2022/05/31/))

DEGUSTAZIONI ([HTTPS://ITALIANWINEJOURNAL.COM/IT/CATEGORY /DEGUSTAZIONI/](https://italianwinejournal.com/it/category/de gustazioni/))

Sagrantino, l'Anteprima evidenzia l'impegno dei produttori verso una maggiore eleganza

(di *Alessandra Piubello* *) L'Anteprima Sagrantino quest'anno verteva sulla complessa annata 2018, con una primavera molto fresca e piovosa fino al mese di maggio, con una forte incidenza in vigna della peronospora. E anche se l'estate ha avuto un andamento abbastanza regolare, con temperature non elevate (a differenza della calda 2017) e la vendemmia si è spesso conclusa ad ottobre, **di certo non siamo d'accordo con la valutazione data all'annata con addirittura quattro stelle "alte", come sono state chiamate durante la presentazione.** Stupisce apprendere che delle due équipes chiamate a giudicare, giornalisti e assaggiatori da un lato e tecnici dall'altro, è stata proprio la critica quella che ha dato punteggi più alti. Alla prova del calice, va evidenziato che dei 47 campioni in degustazione, solo 19 erano imbottigliati, tutti gli altri erano prove di botte o campioni in affinamento. **Ovviamente questi ultimi, la maggioranza, cambieranno ancora molto prima dell'imbottigliamento. Difficile quindi dare un giudizio corrispondente al vino che poi andrà in bottiglia.**

L'anteprima di quest'anno ha visto l'ingresso del neo eletto presidente del consorzio di Montefalco, **Giampaolo Tabarrini**, che ha già portato molte novità per i giornalisti: una app dedicata, la fermata vinopolitana (praticamente identica nella grafica a quella della celebre metropolitana londinese) ad ogni cantina del circuito dell'anteprima da raggiungere con le navette e la press room/sala ri-creazione. Vulcanico com'è, ha già in progetto altre innovazioni.

Il Montefalco Sagrantino Docg e qualche dato

Forse non c'è vino italiano che pone più difficoltà e pregiudizi alla beva del Montefalco Sagrantino: vino di una concentrazione, intensità e potenza poco comparabili ad altri vini. **Un vitigno autentico: la mappatura del DNA ne ha decretato l'effettiva unicità, poiché non ha parentela alcuna con altri.** Rispetto a tutte le altre varietà d'uva, ha un'alta concentrazione di polifenoli, antociani e tannini, elementi che danno struttura, complessità e longevità al vino. **Per molti anni non si è capito come contenere quei tannini, quella durezza, quella ruvidezza.** Molto è stato fatto in questi ultimi anni per mitigare la durezza tannica di questo vino, anche grazie a migliori tecniche di fermentazione ed un'oculata scelta vendemmiale. La strada per aiutarlo a trovare il giusto equilibrio è stata tracciata e percorsa da alcuni produttori. **Sta crescendo infatti il numero dei produttori che creano vini possiamo dire in "levare", mirati ad**

ottenere una maggiore piacevolezza di beva da subito con macerazioni molto corte ed un profilo olfattivo più fruttato, tanto la ricchezza è comunque assicurata dal vitigno. Un lavoro che è in continua progressione, e di cui è necessario dare testimonianza, perché il Sagrantino è diventato un vino più avvicinabile, il suo profilo si è affinato, puntando all'eleganza.

Prima di passare alla degustazione qualche dato: il Montefalco Sagrantino Docg (a proposito, quest'anno sono 30 anni esatti dal riconoscimento della Docg) rappresenta il 7,6% dei vini Dop umbri. **Nel giro di trent'anni l'estensione del vigneto è passata da 66 ettari agli attuali 390. Dal 2000 a oggi la produzione di Sagrantino è quasi raddoppiata, passando da 660 mila bottiglie a circa 1.135.000 bottiglie del 2021** (però in calo rispetto al 2019 che sfiorava i 2 milioni e al 2020, sui 1.600.000). L'export è del 35%, e vede il Sagrantino esportare soprattutto negli Stati Uniti, Belgio, Germania, Olanda, Cina, Danimarca, Inghilterra, Svizzera e Giappone. Il consorzio rappresenta 61 cantine associate su 76.

I vini che ci hanno più colpito

L'annata 2018 quindi ha evidenziato, come sempre nelle annate difficili, un gruppo compatto che ha lavorato molto bene in vigna, in primis, e poi anche in cantina. Purtroppo alcuni vini dimostravano un'eccessiva giovinezza, evidenziando tannini non ancora ben integrati nel corpo del vino, dominanti sull'assaggio, lasciando una bocca fasciata da tannicità ruvide, legno non assorbito e calore alcolico. **Vale la pena porsi la questione, soprattutto per questo vino così peculiare, se rimandare la presentazione alla stampa in autunno, quando i vini saranno più assestati**, soprattutto in virtù del fatto che attualmente troviamo in commercio soprattutto le annate 2015 e 2016.

Agli assaggi segnaliamo **Tabarrini** "Campo alla Cerqua" e **Antonelli San Marco** "Chiusa di Pannone", che staccano nettamente il gruppo. Poi **Tabarrini** "Colle alle Macchie"; **Caprai** "Collepiano"; **Tenuta Bellafonte** "Collenottolo"; **Pardi** "Sagrantino"; **Raina** "Le Pretelle"; **Tabarrini** "Colle Grimaldesco"; **Bocale**, "Sagrantino"; **Adanti** "Il Domenico"; **Tenuta di Saragano** "Saragano"; **Di Filippo** "Etnico".

* Foto: Pier Paolo Metelli e Donatella Tavaglione