

IN VINO VERITAS

Montefalco, terra di rossi per tradizione, riparte dal bianco Trebbiano Spoletino

In vista un aumento delle bottiglie: oggi sono 250mila, ma raddoppieranno fino a raggiungere la soglia del mezzo milione

di VITTORIO FERLA

Sempre più spazio ai vini bianchi, con il lancio in grande stile del Trebbiano Spoletino e l'allargamento della doc. Una nuova dimensione per il Sagrantino, vino rosso tradizionalmente ostico per la sua elevata carica tannica, oggi sempre più 'ammorbidito' per renderlo più accessibile. Sono queste le due principali tendenze che segnano il presente e il futuro della docg di Montefalco, piccolo areale umbro che si estende sulle dolci colline intorno a Montefalco, Bevagna, Castel Ritaldi, Giano dell'Umbria e Gualdo Cattaneo.

Per una volta, in questo territorio dalla vocazione 'rossista', bisogna partire da un vino bianco: il Trebbiano Spoletino. Paolo Bartoloni, il presidente del Consorzio Montefalco annuncia che la doc Spoleto, che ricade sotto il consorzio, allargherà la sua estensione fino a corrispondere con il territorio dei cinque comuni della docg del Sagrantino. Con questa operazione si prospetta anche un aumento delle bottiglie di Trebbiano Spoletino: oggi sono 250 mila ma raddoppieranno fino a raggiungere la soglia del mezzo milione di bottiglie. In una regione dominata da



Un'immagine di Montefalco

Sagrantino e Sangiovese, il Trebbiano Spoletino, uva bianca antichissima, di grande fascino e personalità, comincia a conquistare il suo spazio e ad offrire ai produttori una grande opportunità: raccogliere la sfida di un mercato alla ricerca di bianchi, proprio mentre i vini rossi subiscono una contrazione dei consumi. Da Montefalco a Spoleto non è difficile scovare grosse piante di questo vitigno bianco, spesso ultracentenarie e a piede franco, a volte maritate ad alberi di aceri, olmi e frassini, che campeggiano in mezzo agli orti pianeggianti, assai variegati sotto il profilo colturale. Il Trebbiano Spoletino ha il vantaggio di essere una varietà vigorosa, resistente a quasi tutte le malattie. La buccia tenace gli consente di difendersi bene nelle annate più capricciose, ma non fanno paura nemmeno le vendemmie calde e siccitose, grazie all'elevata vigoria e alla significativa dotazione

acida con cui le uve si presentano naturalmente a maturazione. Queste caratteristiche definiscono l'originalità e le doti del Trebbiano Spoletino, un unicum tra i vitigni a bacca bianca dell'Italia centrale, dove dominano bianchi dal profilo decisamente orizzontale. Il Trebbiano Spoletino è poi una cultivar estremamente eclettica e versatile, adatta a plasmare diverse interpretazioni stilistiche e tipologie grazie due elementi costitutivi: da una parte, la dotazione di freschezza aromatica, scheletro acido, nerbo citrico inconsuete nei vitigni dell'Italia centrale; dall'altra, la dolcezza frut-

tata, la struttura e il volume tipicamente umbri. Ovviamente, il consorzio locale e i produttori tutti restano impegnati a promuovere il Sa-

grantino che resta l'uva identitaria di questo areale e la sfida principale per interpretare il concetto di terroir, smussando sempre più gli eccessi tannici di questo leggendario vitigno. Il vitigno Sagrantino dimora qui sempre, già col-

tivato nel medioevo dai primi frati francescani. Il suo nome deriva da una storia antica e affascinante. Il 13 febbraio del 1240, in uno sconosciuto castello dell'Umbria detto Coccorone (letteralmente: cima del colle), alcuni dei falchi "sagri" dell'Imperatore Federico II caddero in una pericolosa malattia (il nome italiano sacro come il corrispondente inglese saker, traslittera l'arabo saqar che significa semplicemente "falco"). Non essendo medicine utili, i falchi sembravano destinati alla morte. La soluzione fu quella di realizzare una preparazione galenica a base, tra l'altro, di vino locale, particolarmente dolce, e farla bere ai rapaci. La mossa risultò azzeccata e i falchi guarirono. Proprio per questo motivo il vino più tipi-

co di Montefalco prende il nome di Sagrantino, ovvero il nome dei falchi che furono guariti. Del resto, l'amore di Federico II per i falchi si ritrova anche nel nome della città: Montefalco (il nome in 'volgare' era prima Coccorone).

Ma l'Umbria è anche considerata il cuore verde d'Italia. Una caratteristica che ritorna anche nel comparto del vino. Infatti, nell'area delle denominazioni di Montefalco e Spoleto, segnano un importante incremento i dati relativi al biologico: il 31% delle aziende delle denominazioni praticano agricoltura biologica



Montefalco, sommelier

certificata, sono in conversione al biologico certificato, biodinamiche, omeodinamiche, naturali o sono in possesso di certificazioni ambientali per la produzione

dei vini DOC e DOCG dell'area. Di questo 31%, oltre il 62% è costituito da cantine biologiche certificate o in conversione al biologico. Tante sono le iniziative ecosostenibili sposate dalle aziende del territorio della docg Montefalco Sagrantino, singolarmente o in gruppo: installazione di impianti fotovoltaici e caldaie a biomassa per la riduzione del gas serra, progetto di sostenibilità territoriale Montefalco "New Green Revolution", "Agroforestry", ovvero l'allevamento di avicoli in vigna, lavorazioni in vigna con i cavalli, alcune cantine completamente autosufficienti dal punto di vista energetico ed ecosostenibile, zonazione delle biodiversità, certificazione vegana, realizzazione di orto botanico come corridoio

ecologico per la salvaguardia delle api, utilizzo di varie sperimentazioni per arrivare a residui zero nel vino, massima riduzione degli agrofarmaci ai minimi indispensabili, progetto "Life cycle assessment delle filiere olivicole-olearie e vitivinicole" per aumentare la sostenibilità ambientale ed economica delle aziende, speciali sistemi di filtraggio per uso di acqua dei pozzi e raccolta delle acque piovane, utilizzo di bottiglie di vetro più leggere, adesione al programma "RafCycle" per il recupero e la valorizzazione degli scarti delle etichette. Insomma, un lungo elenco di azioni orientate al rispetto dell'ambiente e a fare dei territori di Montefalco e Spoleto una delle aree vinicole più "green" d'Italia.



Calici Montefalco