







< Premium



Cantina Fratelli Pardi, Montefalco Sagrantino, Umbria, 2013

Drinking Window 2019 - 2029



oak and tobacco aromas, rich, dark fruit flavours, very good concentration and



Cantina Fratelli Pardi 2013 Producer Vintage Wine Type Still Colour Red Country Italy Region Umbria Appellation Montefalco Sagrantino Dry Sweetness Closure Cork Full Body Grapes 100% Sagrantino

Cantina Fratelli Pardi Via Giovanni Pascoli 7-9 06036 Montefalco (PG) 11 Hektar 55 000 Flaschen info@cantinapardi.it Tel. 0742 379023 www.cantinapardi.it Fax 0742 379023 Montefalco Sagrantino DOCG Sacrantino 2014 Sehr dunkles Rot; Geranien, Zitrus, macht neugierig; kühler Ansatz,

herbes Tannin, kühle Frucht, gute Länge. (1200 Flaschen; L.1761;

eine Abfüllung; 14,5 Vol.-%; €: 35,00)

Fax 0742 379023 www.cantinapardi.it Spoleto Trebbiano Spoletino DOP 2016 Warmes Hellgelb; reife, gelbe Früchte, hefig-schalig; kraftvoll, schalig, nicht sehr fruchtig, feine Herbe, dezent Butter, recht angenehm. (3000 Flaschen; L.1782; eine Abfüllung; 13,5 Vol.-%; €: 12,00)

Via Giovanni Pascoli 7-9

info@cantinapardi.it

11 Hektar

Cantina Fratelli Pardi

06036 Montefalco (PG)

55 000 Flaschen

Tel. 0742 379023



Die Merum-Redaktion verleiht:

La redazione di Merum assegna:

Cantina Fratelli Pardi

per il vino für den Wein

Montefalco Sagrantino DOCG Sacrantino 2014

Weisslingen, den/lì 28. 02. 2019

Andreas März, Chefredakteur/Caporedattore

Recht guter Wein, im Moment der Verkostung aber nicht exzellent. Vino buono, anche se non eccellente al momento della degustazione Sehr schöner Wein, von dem wir gerne einen kleinen Vorrat im Keller hätten. Vino molto buono, del quale vorremmo avere una piccola scorta in cantina

Begeisternder Wein, von dem kein Vorrat lanne hält. Vino entusiasmante, del quale nessuna scorta durerebbe a lungo

03/2019 - Merum

3







ON THE ROAD WITH THE GRAPE GUY

Proud sponsor of The Wine Review video series

ANTEPRIMA SAGRANTINO 2015 : GOOD BETTER BEST



■ Category: On the Road with the Grape Guy



(February 18, 2019) ... MONTEFALCO – I am for the first time doing the Anteprima for Sagrantino – this is a tough wine that requires years of age to round out and come into its own, I have been at dinners this week where producers have opened wines from 2008 that are just starting to come around and one 2002 that was beautiful but still with acidity to blow the mind. It has been an eye-opening experience.

As a rule during these anteprima I do not score unfinished wines (aka: barrel / tank samples), too much can go wrong between barrel and bottle that can compromise or otherwise change the wine ... if that happens that score from a barrel sample can come back to bite me in the ass if the finished wine isn't as I perceived it from barrel – so I have just stopped the practise of giving final scores to these wines.

Here at the Sagrantino tasting it is a bit of a different story: First the wines need 37 months before they can be released as official "Montefalco Sagrantino DOCG", of which at least 12 months has to be in oak (and I have read at least 4 months in bottle) ... 2015 was a beautiful vintage and everyone here is excited for these wines to hit shelves, the thing is, because of the tannins and acidity these wines need lots of time in both that wood and bottle, then an even further 7+ years in a cellar to really begin to appreciate these wines – some literature refers to these wines as "astringent" (harshly biting) and when young they definitely have a grip and grit that may be hard to get around. That all said you feel every ounce of these wines on your tongue during the tasting (45 in total plus, 10 Passito: sweet wines), but the good ones really show through and have an elegance you can project forward ...

The wines are broken down into three categories: Barrel sample, Bottle sample and Finished ... so in keeping with my policy of scoring only "finished" wines I will treat the barrel and bottle as both unfinished wine and will be rating the wines on future potential on a scale of Good – Better – Best ... plus at the very bottom of the page are some fully scored finished wines and my ranking for Passito wines as well.

Good Potential

Adanti 2015 Montefalco Sagrantino

Arnaldo Caprai 2015 Montefalco Sagrantino

"Valdimaggio"

Colle Ciocco – Spacchetti 2015 Montefalco

Colle Ciocco – Spacchetti 2015 Montefalco Sagrantino

Di Filippo 2015 Montefalco Sagrantino "Etnico" Fattoria Colsanto 2015 Montefalco Sagrantino Pardi 2015 Montefalco Sagrantino "Sacratino" Tabarrini 2015 Montefalco Sagrantino "Colle alle Macchie"

Valdangius 2015 Montefalco Sagrantino "Fortunato" Vignabaldo Group 2015 Montefalco Sagrantino



Better Potential

Bocale 2015 Montefalco Sagrantino
Ilaria Cocco 2015 Montefalco Sagrantino
Moretti Omero 2015 Montefalco Sagrantino
Perticaia 2015 Montefalco Sagrantino
Terre de Custodia 2015 Montefalco Sagrantino

Best Potential

Le Climate 2015 Montefalco Sagrantino "Donna Giulia"



Scored (Finished) Wines ...

Lungarotti 2015 Montefalco Sagrantino ... (*** ½) Romanelli 2015 Montefalco Sagrantino ... (****)

Romanelli 2015 Montefalco Sagrantino "Madeo" ... (****+)

Scacciadiavoli 2015 Montefalco Sagrantino ... (****)

Tenuta Bellafonte 2015 Montefalco Sagrantino "Collenottolo" ... (*** ½)

Tenuta Rocca di Fabbri 2015 Montefalco Sagrantino ... (*** ½)

Passito ...

Made from 100% Sagratino left to dry out on mats for a minimum of 2 months, the grapes are pressed and left to ferment with the grape skins – if you can imagine it makes a particular type of "sweet" wine that has the strange dichotomy of coming across dry because of the tannin structure of the Sagrantino grape ... but the balance is to keep the acidity within the wine. The wines also must be released a minimum of 37 months from December 1st of the vintage year. Of the 10 Passitos tried these were my top four – two with potential, two with scores:

Dionigi 2015 Montefalco Sagrantino Passito ... Better Potential

Ilaria Cocco 2015 Montefalco Sagrantino Passito "Fontiola" ... Good

Potential

Terre de la Custodia 2015 Montefalco Sagrantino Passito "Melanto" ...

(*** ½+)

Valdangius 2015 Montefalco Sagrantino Passito "Angelina" ... (*** 1/2)



5







The delightful main street and gate of Montefalco

Montefalco's architecture



Montefalco's main square, the Piazza del Commune



Montefalco's rural charms



Umbria wine map

Tuscany but feels more rural and quiet. Wine has been produced here for centuries with the whites of Orvieto and reds of Torgiano enjoying It's small, but utterly charming with beautiful some success. Neither though have managed to break through into the ranks of the great regions.

Umbria might now have found its true champion though in the tiny wine region of Montefalco. I visited recently and loved what I found. This delightful place is well off the beaten track - my taxi to Montefalco from

The landlocked province of Umbria neighbours Rome Airport covered nearly half the distance on unmade roads - and is centred on the pretty hilltop medieval town of Montefalco. narrow streets, fortified town walls and a scattering of wine shops as well as some excellent restaurants. It's a delightful place to wander around but at its heart is the wine produced in the surrounding countryside. The place enjoys a Mediterranean climate - they grow olives here in abundance - with some aspects of a continental climate.

including very cold winters. Two distinct styles dominate local red wine production, Montefalco Rosso DOC and Montefalco Sangrantino DOCG. DOC I Denominazione di origine controllata wines come from recognised traditional regions and are made from grape varieties traditional to that place. Much like the French Appellation d'origine contrôlée regulations these are a guarantee of quality and provenance. DOCG / Denominazione di Origine Controllata e Garantita is a step above and the







The hilltop town of

rules are more stringent, with longer ageing and lower yields. The Montefalco Rosso wines are blends based on 60-80% Sangiovese, region is the Montefalco Sangrantino DOCS and it is this which is the famous grape of Chianti in Tusacny, together with 10-25% of the local Sangrantino grape and often some Barbera and Merlot. One of the oldest estates in Montefalco is the wonderfully named Scacciadiavoli - it means to banish devils and celebrates an exercist who a minimum of 37 months, including at least 12 months in barrel and 4 lived nearby. It was founded in 1884 and this is where they created the local Rosso blend of Sangiovese and Sangrantino as an alternative to Chianti.

Montefalco DOC was created in 1979 as a recognition for the improvement in the local wines. Some fine dry whites are made here. as well as reds, from blends based on the excellent Trebbiano Spoletino grape - which is a variety on its own and not Trebbiano. There are also some lovely crisp whites made from Grechetto (grek-ketto). I would also add that the nearby Spoleto DOC, which overlaps with Montefalco, produces some truly great white wines made from Trebbiano Spoletino.

Without a shadow of a doubt though the premier wine from this fast becoming one of Italy's star red wines. Originally it was simply a part of the Montefalco DOC, but was separated out and promoted to DOCG status in 1992. The rules specify that the wine must be aged for months in bottle.

Historically Sagrantino was considered so harsh and tannic that they either made sweet wines from it or blended it with softer, less tannic varieties.

Scacciadiavoli made the first dry red wine made from the Sagrantino grape, that we know about anyway. It was in 1924 for a local festival and was only made once, before they reverted to the more normal

The move to dry reds happened slowly from the 1960s onwards. The sweet wines still exist though with many producers making a Passito Sagrantino from grapes that have been dried to concentrate the sugars. One of the most famous estates here is Amaldo Caprai which was a pioneer in adopting modern techniques that lifted the quality of the dry wines. This foresight made the wines more exciting for foreign. markets and helped others to see the potential. As a result the few old established estates here seem to have raised their game and to have produced more ambitious and finer wines, while newcomers have flocked to the region to create new vineyards. Today there are over 50 producers of Montefalco Sagrantino.

In some ways the wines appear similar in flavour to Sangiovese, with red berry fruit characters, an earthy quality and plenty of food friendly acidity to give balance. The bigger wines, from riper vintages and the more internationally focussed producers, combine and finesse here too so they should appeal to lovers of Bordeaux; these with deeper black fruit flavours too, while a little bit of age brings out the complexity of dried fruit and leather. The wines always have that tannic structure that is more reminiscent of Barolo restaurant wines that partner so much more than just Italian food. than Chianti though.

It seems to me that Sagrantino has found its moment. Greater

understanding and modern knowhow, including gentle handling, cold. fermentation and less new oak seems to have tamed Sagrantino's tannins, delivering ripe fruit and seductive charms that give the wines much wider appeal than ever before. Yes indeed there are fannins, but they are approachable and enjoyable, giving the wine structure rather

I have tasted some older vintages that Lenjoy, but for me the quality of the wines really took off from the excellent 20ll harvest onwards. Timeand again it was the, cool, 2014 vintage and the ripe, generous 2015 and 2016 wines that impressed me the most.

Yes these are bold wines with big flavours, but there is real elegance California and Rioja, as well as Barolo, Brunello and Chianti. The opulence, generous fruit and elegance makes these excellent Montefalco Sagrantino truly has become Italy's new star region. Some producers worth seeking out:

MONTEFALCE





Cantina Fratelli Pardi



Cantina Fratelli Pardi - An II hectare family run estate that dates back to 1919, but produces a range of exuberant and bright wines that are modern in every way and yet true to

Try: Their Trebbiano Spoletana, with its fresh acidity, touch of texture and tropical fruit, s an excellent introduction to this exciting style, while their Montefalco Sangrantino is complex and incredibly drinkable with its rich, concentrated fruit and supple mouthfeel. Pardi wines are imported into the UK by Aleksic & Mortimer Winehouse.

71

Forbes

8

Billionaires Innovation Leadership Money Business Small Business Lifestyle Lists

Best Italian Wines Of The Year



Tom Hyland Contributor 10

I write about wine (and sometimes food) from around the world.



Cantina Fratelli Pardi Montefalco Sagrantino "Sacrantino" PHOTO @TOM HYLAND

It's that time again for my choices for the best Italian wines released in 2019. From beautiful white wines from regions such as Campania, Veneto and even Tuscany to brilliant reds from Piedmont, Umbria, Tuscany and several others, I've tried to organize a list that celebrates both the iconic wine types as well as others not as well known as they should be.

2015 Fratelli Pardi Montefalco Sagrantino "Sacrantino" -

Sagrantino is one of the tannic varieties in the world, so producers in Montefalco, Umbria face the challenge of taming these tannins. This special offering from a very underrated producer is about as harmonious a Sagrantino as you will find. Attractive red plum, red poppy and blackberry aromas and superb harmony with graceful tannins. Peak drinking in 15-20 years, if you can wait that long!



Cantina Fratelli Pardi 2014 Montefalco Sagrantino Rating and Review I Wine Enthusiasi

93 Cantina Fratelli Pardi 2014 Montefalco Sagrantino

Spiced plum, tobacco, rose and citrusy aromas shape the nose. On the full-bodied, enveloping palate, firm, grainy tannins accompany dried black cherry, raisin and baking spice. The fruit richness easily stands up to the hefty alcohol, while fresh acidity lends balance. Drink 2020-2034. KERIN O'KEEFE

PRICE VARIETY APPELLATION WINERY

Cantina Fratelli Pardi ALCOHOL BOTTLE SIZE CATEGORY IMPORTER DATE PUBLISHED

USER AVG RATING

\$40, <u>Buy Now</u> Sagrantino, Italian Red Montefalco Sagrantino, Central Italy, Italy 15.5% 750 ml Red de Grazia Imports, LLC 11/1/2019

Not rated yet [Add Your Review]



19/12/2019

Cantina Fratelli Pardi 2014 Sacrantino (Montefalco Sagrantino) Rating and Review | Wine Enthusiast

95 Cantina Fratelli Pardi 2014 Sacrantino (Montefalco Sagrantino)

Spiced blueberry and blackberry brandy aromas shape the nose along with a whiff of rose. The enveloping, delicious palate shows a polished concentration, delivering ripe black cherry, plum, carob and baking spice. Firm, velvety tannins and fresh acidity provide the framing. Drink through 2024. KERIN O'KEEFE

PRICE DESIGNATION VARIETY APPELLATION WINERY

Cantina Fratelli Pardi ALCOHOL BOTTLE SIZE CATEGORY IMPORTER PUBLISHED

\$60, Buy Now Sacrantino Sagrantino, Italian Red Montefalco Sagrantino, Central Italy, Italy 14 5% 750 ml de Grazia Imports, LLC

Not rated vet [Add Your Review]

11/1/2019

USER AVG



19/12/2019

Cantina Fratelli Pardi 2016 Montefalco Rosso Rating and Review | Wine Enthusiast

91 Cantina Fratelli Pardi 2016 Montefalco Rosso

This opens with aromas of wild red berry, botanical herb, pipe tobacco and underbrush. The aromas follow over to the medium-bodied palate together with spiced blackberry, while fine-grained tannins offer polished support.

VARIETY APPELLATION

> Montefalco Rosso, Central

Italy, Italy WINERY ALCOHOL BOTTLE SIZE CATEGORY IMPORTER DATE PUBLISHED

USER AVG RATING

Cantina Fratelli Pardi 14%

\$15, <u>Buy Now</u>

Red Blends, Red

750 ml de Grazia Imports, LLC 11/1/2019

Not rated yet [Add Your Review]



JAMESSUCKLING.COM ₹



FRATELLI PARDI TREBBIANO SPOLETINO SPOLETO 2017

While this trebbiano shows a touch of oxidation on the nose, the fruit is exciting with candied grapefruit, peach pit and lemon meringue. A slightly sweet impression follows, but with enough acidity to carry this. A little more freshness and this would go from simply fun to outstanding. Drink now.





ПОНЕДЕЛЬНИК, 27 ЯНВАРЯ 2020

РЕГИОНЫ ХОЗЯЙСТВА

вино кухня люди

ТУРИЗМ ДИЗАЙН & ИС



MONTEFALCO ROSSO 2009 - 2015 OT DI FILIPPO. PARDI. BOCALE

2 Декабря 2019

in Share У Твитнуть

LIVEJOURNAL I HPABUTCH 0 MI place

Сравнительная вертикальная дегустация вин трех хозяйств



Хорошо, когда хозяйства устраивают вертикальные дегустации. Di Filippo, Pardi, Bocale из Монтефалько пошли дальше, устроив тройную вертикальную дегустацию. Каждое хозяйство выставило по пять винтажей Montefalco Rosso, причем одних и тех же урожаев - 2009, 2011, 2012, 2014 и 2015. Дегустация фактически получилась вертикальной и горизонтальной. Она дала представление о разных винтажах, но также о разных местах производства внутри DOC Montefalco Rosso и об индивидуальных стилях

Di Filippo находится в деревне Каннара, а именно - в местечке Pian D'arca. Хозяйство родилось в семидесятые годы. Последние четверть века виноградники обрабатываются органически, с 2008 года практикуется биодинамический подход. Почвы состоят из глины и известняка. В хозяйстве выпускают два монтефалько россо. Sallustio, представленное на дегустации, выдерживается в бочках. Производство Sallustio опирается на сорта Санджовезе (60%), Барбера (30%) и Сагрантино (10%). Это единственное вино на дегустации, которое имеет в составе Барберу. Вино созревает в больших бочках в течение 12 месяцев.

Cantina Fratelli Pardi была основана в 1919 году в самом Монтефалько. Виноградники находятся на окрестных холмах на высоте порядка 260 метров. Почвы представляют собой древние морские отложения. Montefalco Rosso состоит из Санджовезе (70%), Сагрантино (15%), Мерло и Каберне Совиньона (15%). Выдержка вина проходит в бочках разного объема в течение 12 месяцев и в стальных чанах 6 месяцев, затем вино проводит 4 месяца в бутылках.

Bocale как винодельческое хозяйство формально действует с 2002 года, но связано с виноградниками в Монтефалько на протяжении последних ста лет. Миниатюрное по размерам, Bocale имеет пять гектаров в местечке Мадонна делла Стелла. Обработка виноградников ведется органически. Montefalco Rosso имеет в составе Санджовезе (70%), Сагрантино (15%), Мерло (10%) и Колорино (5%). Вино выдерживают в больших бочках и барриках в течение 12 месяцев, затем 6 месяцев в бутылках.

Вот что показала дегустация.

Di Filippo Montefalco Rosso Sallustio 2009

Средней интенсивности темно-гранатовый цвет. Аромат построен на доминанте тонких пряностей, сигарной коробки, сандала и кожи. Вторым слоем раскрываются деликатные подвяленные и свежие ягоды. Тонкая, элегантная текстура во вкусе, шелковые танины и пульсирующая кислотность. Красивое, зрелое вино, достигшее своего верхнего плато, на котором оно будет еще держаться. 91

Di Filippo Montefalco Rosso Sallustio 2011

Темно-гранатовый цвет. В первой волне ароматов малина и вишня с бальзамико. Вторым слоем раскрываются оттенки замши и смолистые нюансы. Объемное и одновременно стройное тело. Гладкие, деликатные, немного сладковатые танины и чуть короткий финал. В целом красивое, стройное вино. 89

Di Filippo Montefalco Rosso Sallustio 2012

Интенсивный темно-гранатовый цвет. В аромате доминирует обилие темной вишни, к которой добавляются древесные пряности и немного графитовой крошки. Достаточно мощный вкус, насыщенный и полнотелый, богатые танины и хорошая кислотность. Вино с характером и интересным

Di Filippo Montefalco Rosso Sallustio 2014

Темно-гранатовый цвет. Аромат сплетен из оттенков сливы, сущеной клюквы, вишни, розмарина и бадьяна. Собранный, среднетельный вкус, сдержанные упругие танины, Комплексное и строгое. 89

Di Filippo Montefalco Rosso Sallustio 2015

Интенсивный темно-гранатовый цвет. В аромате переплетены темные ягоды (вишня, сушеная смородина, ежевика и шелковица), немного пряностей. Полнотелое, с богатой, мягкой танинностью и выраженной кислотностью. Отличный баланс и структура. Молодое и яркое. 90

Pardi Montefalco Rosso 2009

Средней интенсивности темно-гранатовый цвет. В аромате много кожи. специи, грибы и листва, но при этом все это погружено в сочную смесь красных ягод. Во вкусе деликатное, тонкое с отличной шелковой текстурой и балансом. Красивое, породистое, зрелое вино с еще не оконченным развитием. 89

Pardi Montefalco Rosso 2011

Темно-гранатовый цвет. Аромат немного закрыт, с аэрацией раскрываются ягодные тона: малина, сушеная клюква, вишня и немного смородины. Тонкая, деликатная текстура во вкусе, яркая кислотность и зрелые, но весьма ощутимые танины. Структурное, комплексное вино для развития. 91

Pardi Montefalco Rosso 2012

Средней интенсивности темно-гранатовый цвет. Аромат наполнен оттенками кожи, листвы, мха, сущеных темных ягод и вишневой коры. Шелковое, струящееся, льющееся и обволакивающее во вкусе. Мелкозернистые танины и отчетливая кислотность. Породистое и выверенное, классическое, для развития. 92

Pardi Montefalco Rosso 2014

Интенсивный темно-рубиновый цвет. Теплый, слегка конфитюрный, аромат с тонами темной сливы, вишни, присыпанных щепоткой розмарина, гвоздики и кофе. Полнотелое, объемное, с хорошей структурой, но сейчас кислотность несколько отдельно. В целом строгое вино, которому надо дать время, 89

Pardi Montefalco Rosso 2015

Интенсивный темно-гранатовый цвет. Немного сдержанный аромат с оттенками специй, вишни, сливы, немного каменной крошки и красного дерева. Элегантный вкус, построенный на строгих танинах и яркой кислотности. Образец молодого породистого и стильного монтефалько

Bocale Montefalco Rosso 2009

Еще интенсивный темно-гранатовый цвет. Средней интенсивности аромат наполнен многообразием ягодных тонов в сочетании с деликатными нюансами специй и листвы. Полнотелый, обволакивающий вкус с бархатными танинами и хорошей кислотностью. Долгое, объемное и породистое вино, которое еще не достигло пика. 92

Bocale Montefalco Rosso 2011

Насыщенный темно-гранатовый цвет. Открытый, щедрый аромат наполнен широкой палитрой оттенков: обилие ягод, перемешанных с пряностями и кофе, постепенно появляются нюансы душистого табака и сигарной коробки. Объемное, с отличной структурой и упругими гладкими танинами. Уже есть первые признаки зрелости, но молодость доминирует. 92

Bocale Montefalco Rosso 2012

Средней интенсивности темно-гранатовый цвет. В первой волне аромат раскрывается сушеной малиной, цветами горного пиона, перемешанных с щепоткой розмарина и гвоздики. Вторая волна – больше ягод и немного каменной крошки. Во вкусе достаточно строго, молодые, но уже гладкие танины и яркая кислотность, среднее тело и выраженный минеральный тон в финале. Собранное, взвешенное вино с потенциалом. 90

Bocale Montefalco Rosso 2014

Насыщенный темно-гранатовый цвет. Щедрый, слоистый аромат: красное дерево, сандал, обилие ягод и кофе со специями. Полнотелое, с богатой танинной текстурой, отличным балансом при средней кислотности. Молодое и породистое, 90

Bocale Montefalco Rosso 2015

Интенсивный темно-гранатовый цвет. В аромате еще ощутим дуб, в который интегрированы оттенки черной вишни, хвои, немного шоколада и древесных специй. Плотный, с еще мошными и немного зажатыми танинами вкус, также ошутим дуб. С выдержкой вино должно округлиться и оформиться. 89



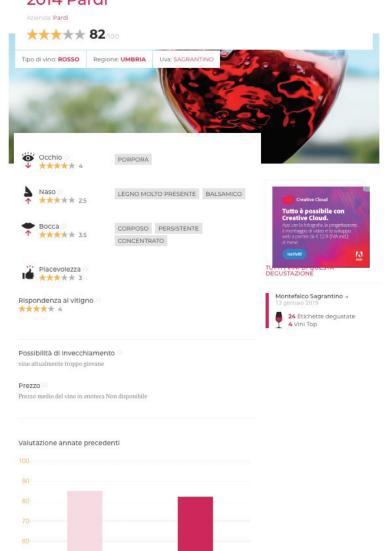




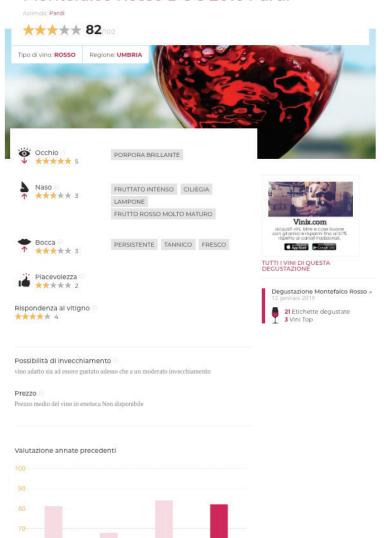
Montefalco Sagrantino DOCG Sacrantno 2014 Pardi

Winesurf

Q fy b



Q as ! GUIDA VINI - I GIORNALE -Winesurf Q fy & Montefalco Rosso DOC 2016 Pardi





Anteprima Sagrantino 2019: l'annata 2015 del grande rosso umbro nel calice di WineNews

MONTEFALCO, 19 FEBBRAIO 2019, ORE 15:2





Doc dal 1979, il Montefalco Sagrantino "compie" proprio quest'anno quaranta anni (è Docg dal 1992), proponendo ad "Anteprima Sagrantino 2019" (fino a domani, a Montefalco) l'annata 2015 (rating a cinque stelle, il massimo possibile), non priva anche tra le colline umbre di grandi aspettative. Un'annata frutto di un inverno piovoso, una primavera con elevata irradiazione solare e ventilata, un'estate asciutta, calda e soleggiata. Insomma, un andamento meteo, nel complesso, ottimale. Le uve sono così giunte in cantina con concentrazioni zuccherine significative e profili polifenolici ricchi e possenti. Il Montefalco Sagrantino, ricordiamolo, è ottenuto da un vitigno decisamente tipico e originale, dal patrimonio tannico molto importante, superiore perfino a quello del Nebbiolo, e si presta alla produzione di vini dalle strutture imponenti e dai profumi intensi e incisivi. Una caratterizzazione spiccata che, soprattutto da giovane, non rende merito in termini di eleganza a guesto vino, che, probabilmente, trova la sua dimensione migliore con qualche anno in più sulle spalle, diventando più malleabile in bocca e più sfaccettato aromaticamente. Detto questo, però, annate tendenzialmente calde come la 2015 aiutano il Sagrantino a trovare un'espressività piena anche a distanze temporali nell'arco di un lustro.

L'interpretazione più recente di molti produttori, va aggiunto, sta trovando anche una strada alternativa, caratterizzata da una ricerca stilistica più precisa verso vini meno opulenti e più eleganti. Un trend che non solo indica la gioventù della tipologia e i suoi margini di crescita (a cominciare da una valutazione più attenta del grande potenziale d'invecchiamento di questo rosso che, solo oggi, comincia a fornire una profondità di annate che può dare un'idea più compiuta) ma anche l'attenzione verso la sperimentazione di molti attori del territorio che, a cominciare dall'uso del legno grande per l'affinamento, stanno cercando strade più personali.

Ma veniamo ai migliori assaggi di WineNews ad Anteprima Sagrantino, evento firmato dal Consorzio Vini Montefalco.

Profumi dai tocchi più floreali che fruttati per il Sagrantino di Montefalco 2015 di Benedetti e Grigi. Interessante l'esordio di Ilaria Cocco che mette in campo il Sagrantino Phonsano 2015, dal fruttato intenso e dolce e dal gusto pieno con toni dolci di nuovo protagonisti. Ancora da farsi completamente al naso II Colletondo 2015 di Tenuta Bellafonte, che trova per adesso il suo punto di forza in una bocca balsamica e dal buon contrasto. Frutti scuri e definiti per il Sagrantino di Montefalco 2015 di Fongoli, dal palato robusto e non privo di slancio. Raffinato e dalla cifra stilistica precisa e ben leggibile il Sagrantino di Montefalco 2015 di Antonelli, dai profumi di sottobosco e piccoli frutti rossi e dal gusto inciso e ritmato. Dal tratto decisamente speziato e balsamico il bagaglio aromatico del Sagrantino 2015 di Pardi, dallo sviluppo gustativo succoso e vivace. Convincente il 2015 di Perticaia, dal naso tonico di frutta rossa fragrante e spezie e dalla bocca succosa e definita. Naso non ancora del tutto sviluppato ma già di bella intensità fruttata il Sagrantino di Montefalco Carapace 2015 di Castelbuono (Famiglia Lunelli), dal gusto molto sapido. Molto concentrato nei profumi di frutta scura e spezie il Sagrantino di Montefalco Grimaldesco 2015 di Tabarrini, dallo sviluppo gustativo pieno e avvolgente. Alla classica coppia di Sagrantino, Collepiano e 25 Anni, si aggiunge quest'anno per Caprai, la cantina che ha rilanciato il vitigno ed il territorio nel mondo, il "Valdimaggio", ovvero il vino interamente seguito, dalla vendemmia all'affinamento, dal wine maker Michel Rolland, che certo non ha bisogno di presentazioni. Tornando ai vini dell'azienda leader del Sagrantino. ritroviamo ben declinata un'annata di quelle che si ricorderanno, con il Collepiano 2015 a recitare il ruolo di vino di impostazione più leggiadra, mentre il nuovo Valdimaggio e il 25 Anni a recitare il ruolo di campioni dell'intensità fruttata e della forza strutturale del Sagrantino, a cui uniscono morbidezza ed avvolgenza in bocca.

Vini, i Sagrantino di Montefalco ed il Montefalco Doc, che nascono, peraltro, da uno dei territori dell'Italia enoica che, per primo, ha investito sul tema della sostenibilità. Tanti i protocolli "territoriali" messi in campo, in quella che è definita la "Montefalco New Green Revolution", ma anche le iniziative delle singole aziende (il 28% delle quali praticano agricoltura biologica convenzionale, biodinamica certificata o sono in conversione al biologico certificato).

E proprio da Montefalco, arriva la notizia della certificazione "Viva", l'unica assegnata dal Ministero dell'Ambiente, alla cantina Lungarotti, una delle realtà più importanti del vino umbro, con tenute e vigneti tra Torgiano e Montefalco, a cui è stata riconosciuta una corretta gestione sostenibile della propria organizzazione per tutti e 4 gli indicatori previsti dal disciplinare (territorio, aria, vigneto e acqua) dopo una serie di verifiche iniziate 2 anni fa.

02/2019 - https://winenews.it/it/anteprima-sagrantino-2019-lannata-2015-del-grande-rosso-umbro-nel-calice-di-winenews 384555/





ed on 20 febbraio 2019 - Questo articolo è stato letto 2.2K volte.



Nella deliziosa cittadina di Montefalco, ove è in corso la tre giorni dedicata alla presentazione dell'annata 2015 del Montefalco Sagrantino DOCG, abbiamo degustato, rigorosamente alla cieca, 55 campioni, di cui 10 in versione passito, espressione di un territorio viticolo tra i più conosciuti ed apprezzati dell'Umbria.



L'annata 2015 è di certo da annoverarsi tra le annate particolarmente generose, connotata da un andamento climatico nel complesso ottimale, con un inverno piovoso ed una stagione primaverile ventilata e con elevata irradiazione solare. Un'annata a 5 stelle è stata definita dal Presidente del Consorzio Filippo Antonelli che ha sottolineato i progressi compiuti nel corso degli anni.



I nostri assaggi hanno evidenziato vini di grande struttura e complessità con qualche piacevole interpretazione più spinta alla ricerca di una maggiore eleganza gustativa, tesa ad evidenziare il frutto e a mitigare l'irruenza tannica di un'uva che, di certo, come carica polifenolica vanta ben pochi rivali.



Queste le nostre migliori impressioni del Montefalco Sagrantino DOCG 2015.

Tabarrini – Colle alle Macchie

Scacciadiavoli

Dionigi

Bocale

Benedetti & Grigi - B & G

Romanelli

Di Filippo - Etnico

Le Mura Saracene - Goretti

Le Cimate - Donna Giulia

Adant

Fattoria Colsanto

Antonelli San Marco

Tenuta Bellafonte - Collenottolo

Arnaldo Caprai - 25 anni

Fattoria Colleallodole - Milziade Antano

Montefalco Sagrantino Passito DOCG 2015:

Pardi

Di Filippo

Dionigi

Fattoria Colleallodole - Milziade Antano



Milano, 12 aprile 2019

filano Agrifood&Travel Global Summit Museo Nazionale Scienza e Tecnologia Leonardo da Vinci

ISCRIVITI: www.agrifoodtravelsummit

Home / Notizie



Anteprime vino 2019 report. Montefalco Sagrantino 2015: 10 etichette esemplari

20 Feb. 2019, 12:00 | a cura di Giuseppe Carrus



UN'ANNATA DI GRAN LIVELLO, LA 2015 PER IL MONTEFALCO SAGRANTINO. L'ABBIAMO ASSAGGIATA IN ANTEPRIMA E SCELTO LE 10 ETICHETTE CHE LA RAPPRESENTANO DI PIÙ.

Antonelli, Presidente del Consorzio Montefalco e titolare della cantina che porta il suo nome. Per lui è il secondo mandato, il primo da quando esiste un'Anteprima dedicata al vino Sagrantino. "La Denominazione quest'anno festeggia i 40 anni" ci dice "ma sono due le date da ricordare oltre all'anno 1979 in cui è nata. La prima è il 1992, quando Montefalco Sagrantino divenne Docg andando ad esprimere tutto il valore del grande vitigno autoctono. La seconda è il 2016 quando si introdusse il Montefalco Bianco (andando ad esaltare varietà come il grechetto e soprattutto il trebbiano spoletino) e si modificò il Montefalco Rosso, e il territorio prese così una direzione che vede l'esaltazione di tutto l'areale montefalchese, non solo quella legata al Sagrantino". Al Sagrantinio dedichiamo un grande servizio sul numero di Marzo del Gambero Rosso.

Montefalco Sangrantino: l'annata 2015

Tornando all'annata 2015 abbiamo notato una corrispondenza tra la valutazione del consorzio (le cinque stelle significano annata eccezionale) e il bicchiere. Nonostante siano in piena gioventù i vini sembrano regalare un buon equilibrio tra la materia e la struttura (frutto di un millesimo caldo) e le durezze che mostrano sapidità, freschezza acida e soprattutto un tannino (vera peculiarità dell'uva) maturo e dolce, capace di dare armonia al sorso senza contrarre la beva.



Dove va il Montefalco Sagrantino: le ultime vendemmie

Vale la pena però fare il punto sulle ultime vendemmie, al di là degli aspetti che caratterizzano il clima. Sembra che la denominazione abbia trovato la strada giusta e i vini negli ultimi anni siano sempre più centrati. Soprattutto la grande impronta tannica è domata da una consapevolezza che parte dalle vigne e arriva nelle cantine, dove si sono fatti passi da gigante sia sulle macerazioni, sia sull'uso dei legni. Lo dimostra l'annata 2014, tutt'ora in commercio per molte aziende: nonostante la valutazione di tre stelle data al millesimo, nei bicchieri si è trovato e si continua a trovare un ottimo equilibrio. Tutto è frutto di un lavoro di confronto e condivisione che il Consorzio col suo lavoro quotidiano porta avanti. E grazie al quale Montefalco, a partire dal Sagrantino, fino ad arrivare al Rosso e al Bianco con la moltitudine di varietà autoctone presenti, riesce a rappresentare sempre di più il concetto di terroir a cui solo i grandi vini possono ambire.







La degustazione

Vi presentiamo di seguito i 10 Montefalco Sagrantino 2015 che più ci hanno stupito duranti gli assaggi organizzati dal Consorzio lo scorso 18 e 19 febbraio. Non è un giudizio assoluto, tanto meno una classifica, ma solo la voglia di evidenziare — in questa fase — i vini che ci sono sembrati più armonici e più testimoni dell'annata. Come sempre, i risultati ufficiali li rimandiamo alla guida dei vini, a seguito di ulteriori assaggi che faremo nei mesi prossimi.

Sagrantino di Montefalco. Le 10 etichette

Ilaria Cocco - Montefalco Sagrantino Phonsano '15

Giovanissima realtà che può vantare tre ettari e mezzo di vigna nel comprensorio di Montelfaco. Tre, per ora, i vini prodotti. Un Montefalco Rosso, un Sagrantino Passito e il Montefalco Sagrantino che vi presentiamo. Il naso convince fin da subito per ottima espressività, spicca la nota di mora e il frutto rosso croccante. Non manca una leggera speziatura che anticipa un sorso di grande eleganza ed equilibrio. Morbidezza e avvolgenza sono ben contrastati da un tannino presente ma mai aggressivo e il finale è lungo e freschissimo. Sorprendente.

Montefalco (PG) – Poggetto n°6/c – 3471916207 – www.coccomontefalco.it

Colle Ciocco Spacchetti - Montefalco Sagrantino '15

È da un po' di annate che assaggiamo ottimi rossi dell'azienda Colle Ciocco. Una conferma arriva dal Sagrantino '15. L'ottima beva è anticipata da un naso complesso e nitido, dove spiccano le note di frutto rosso, i cenni balsamici e di cuoio. La bocca mostra freschezza e buona sensazione fruttata, il finale è sapido e lungo e la parte tannica dice la sua senza contrarre minimamente il sorso. Delizioso.

Montefalco (PG) – via B. Gozzoli 1/5 – 0742379859 – www.colleciocco.it

16

Fongoli - Montefalco Sagrantino '15

Piccola azienda che produce vini artigiani, veri interpreti di annata e territorio, nel bene e nel male. Ci convince la 2015, dal naso affascinante, terroso e speziato, con la parte fruttata e primaria che vien fuori pian piano. Anche la bocca sembra mostrare un buon equilibrio. Sapidità e freschezza si sommano a una componente tannica importante, ma mai predominante e solo il finale è leggermente marcato da una sensazione amaricante. Sincero.

ontefalco (PG) – loc. San Marco di Montefalco – 0742378930 – www.fongoli.com

Adanti - Montefalco Sagrantino '15

Bella e solida realtà tra le più interessanti del panorama montefalchese. Dall'assaggio della 2015 emerge subito un naso moderno e complesso, dalla leggera speziatura iniziale che vira verso sensazioni di terra, prugna e resina. La bocca è avvolgente e sinuosa, fresca e sapida: dalla tessitura fitta riesce a offrire armonia generale garantita da tannini vivi e maturi. Preciso.

Bevagna (PG) – via Belvedere, 2 – 0742360295 – www.cantineadanti.com

Antonelli - San Marco - Montefalco Sagrantino '15

L'azienda non ha bisogno di presentazioni e vanta una gamma di ottima fattura, sia sui rossi sia sui bianchi. Il Sagrantino '15 offre un naso molto bello, balsamico, speziato e dai cenni di sottobosco, la bocca è sinuosa e morbida, il tannino è puntuto ma saporito e maturo; il sorso si completa con un grande equilibrio tra freschezza e sapidità. Finale pulito e lungo che ci riporta agli aromi percepiti al naso. Elegante.

Montefalco (PG) – loc. San Marco, 60 – 0742379158 – www.antonellisanmarco.it

Pardi - Montefalco Sagrantino '15

Convincono sempre di più i vini firmati Pardi, realtà a gestione familiare con sede a Montefalco. Oltre a un delizioso Montefalco Rosso, l'azienda ci ha proposto un Sagrantino molto buono. Il naso è un tripudio di frutto rosso pulito e croccante, fa capolino un cenno speziato dolce e un tocco balsamico, molto fine ed elegante. La bocca ha la stoffa del grande vino, tannino e freschezza non mancano ma danno sempre vitalità e scorrevolezza al sorso. Esemplare.

Montefalco (PG) — via G. Pascoli, 7/9 — 0742379023 — www.cantinapardi.it

Perticaia - Montefalco Sagrantino '15

Altra realtà solida che ha contribuito non poco all'accrescimento dei vini di Montefalco. Per il Sagrantino '15 percepiamo un bellissimo naso, scandito da frutto rosso, spezia, sottobosco e cenni balsamici. La bocca è molto elegante, attraversata da un tannino ricco, puntuto, ma molto maturo. Il tutto è completato da freschezza sapida, avvolgenza e un sapore che si protrae fino in fondo. Profondo.

Montefalco (PG) - loc. Casale - 0742379014 - www.perticaia.it

Le Cimate - Montefalco Sagrantino Donna Giulia '15

Giovane azienda nata nel 2011 grazie a un'eredità raccolta da Francesca Bartoloni riguardo una realtà di famiglia attiva nell'agricoltura dal 1800. Il Sagrantino '15 è convincente e ci sembra un ottimo testimone dell'annata. I profumi snocciolano sentori tra frutto (mora e fragolina) e sensazioni terrose (sottobosco e resine nobile), il sorso è snello, scandito da tannino saporito e maturo, lungo nell'espressione aromatica. Variegato.

Montefalco (PG) – fraz. Casale – loc. Cecapecore, 41 – 0742290136 – www.lecimate.it

Tenute Lunelli – Castelbuono – Montefalco Sagrantino Carapace '15

Uno dei migliori assaggiati all'anteprima. Il vino, nonostante la sua gioventù, sembra vivere una fase di grazia, col naso già espressivo, pulito e complesso e la bocca di grande armonia. I sentori di corteccia, polvere da sparo e frutto nero anticipano un sorso scorrevole e fresco, tannico quanto basta e di ottima profondità. Il finale è scandito da sapore, un tocco piccante e un aroma che riporta alle sensazioni olfattive. Affascinante.

BevaGna (PG) – voc. Castellaccio, 9 – 0742361670 – www.tenutelunelli.it

Tabarrini - Montefalco Sagrantino Colle alle Macchie '15

Sono ben tre i Sagrantino prodotti da Giampaolo Tabarrini, produttore eclettico e capace di mettere in bottiglia alcuni tra i vini più affascinanti della denominazione. In questa fase di anteprima abbiamo preferito il Colle alle Macchie, vino dai sentori lievemente rustici ma affascinanti, in cui spicca la mora e il pepe nero. La bocca è ampia, ricca, fitta, dal tannino presente e imponente ma sempre in armonia con la materia. Imponente.

Montefalco (PG) – fraz. Turrita – 0742379351 – www.tabarrini.com

a cura di Giuseppe Carrus





Home news ed eventi

Anteprima Sagrantino 2019: i migliori assaggi della vendemmia 2015

Anteprima Sagrantino 2019: i migliori assaggi della vendemmia 2015

DOPO LE ANTEPRIME DI TOSCANA, ALTRO BLIND TASTING PER WINEMAG: ECCO I RISULTATI

19 Febbraio 2019 Davide Bortone













MONTEFALCO – Cornice splendida e vini dall'ottimo livello medio all'Anteprima 2019. La prova del calice parla chiaro: è una bella vendemmia, la 2015, per il Sagrantino di Montefalco Docg secco e passito.

La massima espressione del vino umbro in passerella nella mattinata di ieri, per la stampa e per gli operatori del settore, nella stupenda sala consiliare del Municipio di **Montefalco** (PG), con il puntuale servizio dei sommelier Ais.

Al chiostro Sant'Agostino la presentazione delle nuove annate a cura dei rappresentanti delle **36 cantine** aderenti all'annuale Anteprima. Si è trattato solo dell'esordio della kermesse, che prosegue oggi e domani, dalle 9.30 alle 16 al Municipio e dalle 10 alle 16 al Chiostro Sant'Agostino.

LA VENDEMMIA 2015

L'andamento meteo della vendemmia 2015, nel complesso, è stato giudicato ottimale dai tecnici del **Consorzio di Tutela Vini Montefalco**. Dopo un inverno piovoso, la primavera è stata piuttosto ventilata e ha fatto registrare un'elevata irradiazione

L'estate asciutta, calda e soleggiata ha reso facile il **controllo della malattie**, facilitando gli interventi dei vignaioli. Le sufficienti piogge tra settembre e ottobre hanno regalato uve equilibrate e di perfetta maturità, anche grazie alla poca umidità.

La 2015 sarà dunque ricordata come "una vendemmia fantastica dal punto di vista qualitativo, con produzione quantitativamente nella media". Le uve sono arrivate in cantina sanissime, con ottime concentrazioni zuccherine e maturità fenoliche: la base giusta per vini strutturati e complessi, equilibrati, fini e dal giusto apporto aromatico.

I MIGLIORI ASSAGGI DI SAGRANTINO SECCO



Di seguito i migliori assaggi risultati dalla **degustazione alla cieca** svolta nella mattinata di ieri, suddivisi tra etichette ormai prossime all'immissione in commercio (dopo aver superato l'esame della commissione tecnica), campioni in affinamento in bottiglia (non ancora in commercio) e campioni prelevati da botte.

ETICHETTE ORMAI PROSSIME AD ESSERE MESSE IN COMMERCIO

1) Sagrantino di Montefalco Docg, Romanelli: 90/100

Naso-bocca molto eleganti. Naso profondo, sottobosco nero. Vena erbacea. Frutto (oseremmo dire) da Pinot Nero, con apprezzabile nota "foxy". Una volpe, appunto, in mezzo all'erba. Palato che rivela inoltre venature balsamiche. Buona verticalità nonostante il frutto succoso, che con l'ossigenazione sfora nell'agrume. Un Sagrantino bello oggi e, al contempo, di gran prospettiva.





2) Sagrantino di Montefalco Docg, Tenute Lunelli - Castelbuono: 89/100

Naso giocato su un frutto di bosco molto preciso, ma anche note di caffè. In bocca grandissima bevibilità, anche se tannino e freschezza mantengono il sorso verticale. Il frutto tende al maturo, ma è tutt'altro che sgarbato o opulento. Così come sono piacevoli i ritorni vegetali e speziati, in un retro olfattivo lungo. Un Sagrantino giocato sull'equilibrio tra frutto, struttura e freschezza. Tra vecchio e nuovo stile. Antesignano.

3) Sagrantino di Montefalco Docg "Collenottolo", Tenuta Bellafonte: 88/100

Radice di liquirizia, frutto rosso maturo. Brace. Elegantissimo e di prospettiva, quando l'alcol sarà ancora più integrato al resto del corredo. Ottima corrispondenza gusto-olfattiva. Bel frutto, tannino di prospettiva, chiusura che evolve dal frutto alla liquirizia, con ritorni fumè.

Menzione:

Sagrantino di Montefalco Docg "Medeo", Romanelli, 88/100

Due su due per questa cantina simbolo di Montefalco. Alcol e frutto ben integrati. Vino ancora giovanissimo, ma con buonissime prospettive di evoluzione. Il vetro lo renderà grande.

CAMPIONI IN AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

1) Sagrantino di Montefalco Docg, Fattoria Colleallodole – Milziade Antano: 92/100

Struttura e freschezza sono i punti forti, specie in un retro olfattivo che si fa balsamico. Vino di rustica eleganza. Tipicissimo. Didattico, nella sua rappresentatività del territorio. Tannino di gran prospettiva. Considerando anche le altre componenti, vino destinato a fare tantissima "strada".

2) Sagrantino di Montefalco Docg, Antonelli: 90/100

Colore carico, naso di frutto sotto spirito (lampone). Eppure buona componente verde: radice di liquirizia, rabarbaro. Speziatura "dolce" che ricorda per certi versi il cumino. Bel palato, gran prospettiva. Frutto, struttura, tannino, sapidità. Chiusura tendente al balsamico, mentuccia. Molto tipico e complesso.

3) Sagrantino di Montefalco Docg, Tenuta ColFalco - Agricola Ruggeri G.: 89/100

Molta spezia, ma delicata, pulita. Tocchi fruttati tendenti al maturo. Cacao che poi si ritrova anche in bocca, unito a una buona venatura sapida e a un tannino vivo. Vino da aspettare nel calice, per i positivi effetti dell'ossigenazione sul corredo olfattivo: compaiono note d'agrumi e un rabarbaro netto. Sentore che torna anche in chiusura di bocca, sotto forma di un amaro non sgradevole. Vino Stupendo già oggi.

Menzione:

Sagrantino di Montefalco Docg, La Veneranda: 88/100

Fumo, brace, spezia, bell'apporto verde, liquirizia, sale. Ha bisogno di ossigeno questo Sagrantino per esprimersi e tirare fuori tutto quello che ha da dare. In bocca ottima corrispondenza. Ben fatto e preciso in tutte le sue "fasi", che paiono avviate verso l'ottimale amalgama. Un rosso potente, connotato da freschezza ed eleganza.

CAMPIONI IN AFFINAMENTO IN BOTTE

1) Sagrantino di Montefalco Docg, Tabarrini, "Colle alle Macchie": 92/100

Naso su spezia e liquirizia. Esce poi un filo di ciliegia, tendente al maturo, ma anche un delicato sentore di oliva nera conciata. In bocca il tannino rileva quanto si tratti di un vino di gran prospettiva. Di fatto lo completano un bel frutto, oltre a note di liquirizia già avvertite al naso. Utilizzo ottimale del legno.

2) Sagrantino di Montefalco Docg "Sacrantino", Pardi: 90/100

Frutto e buon apporto minerale. Ciliegia e venatura salina preziosa. Non manca la freschezza, data da una mentuccia netta, oltre che da una radice di liquirizia che si ritrova nel retro olfattivo. Ha davvero tutto questo Sagrantino, già (quasi) in equilibrio. Altro utilizzo sapiente del legno, in un rapporto ben calibrato tra pronta beva e allungo.

3) Sagrantino di Montefalco Docg Fattoria Colsanto: 89/100

Naso che, dopo iniziale riduzione, tende al verde e al terroso: terra bagnata, di sottobosco. Il frutto c'è, preciso, non esplosivo: si esprime sul lampone, sulla fragolina. Rintocchi speziati e salini, ma anche balsamici, mentuccia, china, cera d'api e brace. Radice di liquirizia, rabarbaro anticipano un frutto che si fa sempre più largo al palato, con l'ossigenazione. Chiusura salina e balsamica netta, con tannino presente ma non disturbante. Tra i campioni "pronti" e di prospettiva più complessi all'Anteprima 2019 di Montefalco.

Menzione:

Sagrantino di Montefalco Docg "Fidenzio", Tudernum: 88/100

Fondo di caffè e risvolti terrosi al naso. Terziari di cioccolato, ma anche un bel frutto. Tannino dosato, ma di prospettiva per un medio allungo. Chiusura su frutta come il lampone appena maturo, corroborato da sbuffi speziati e balsamici (menta).

I MIGLIORI ASSAGGI DI SAGRANTINO PASSITO

1) Sagrantino di Montefalco Docg Passito, Tenuta Rocca di Fabbri: 89/100 Liquirizia netta al naso, oltre alla prugna. Profondo. In bocca buon equilibrio tra freschezza e zucchero. Buona corrispondenza gusto-olfattiva.

2) Sagrantino di Montefalco Docg Passito, Dionigi: 88/100

Bella freschezza, oltre al tannino (atteso). Campione in affinamento in vetro, dunque non ancora in commercio, ma dalle ottime prospettive.

3) Sagrantino di Montefalco Docg Passito, Tenute Lunelli – Castelbuono: 88/100 Il naso più vicino alla versione ferma, con rabarbaro e rosa, agrume candito, sbuffi di zenzero. In bocca già piuttosto equilibrato, corrispondente. Buoni auspici per il passito del Carapace.

Menzione:

Sagrantino di Montefalco Docg Passito, Pardi: 87/100

Campione da botte, ottime prospettive per quanto già riesce a raccontare nel calice.

I MIGLIORI ASSAGGI DI SAGRANTINO PASSITO

1) Sagrantino di Montefalco Docg Passito, Tenuta Rocca di Fabbri: 89/100 Liquirizia netta al naso, oltre alla prugna. Profondo. In bocca buon equilibrio tra freschezza e zucchero. Buona corrispondenza gusto-olfattiva.

2) Sagrantino di Montefalco Docg Passito, Dionigi: 88/100

Bella freschezza, oltre al tannino (atteso). Campione in affinamento in vetro, dunque non ancora in commercio, ma dalle ottime prospettive.

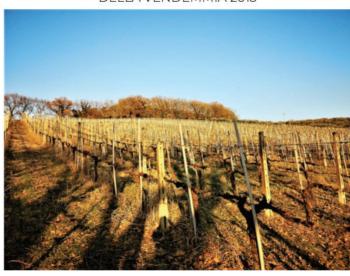
3) Sagrantino di Montefalco Docg Passito, Tenute Lunelli – Castelbuono: 88/100 Il naso più vicino alla versione ferma, con rabarbaro e rosa, agrume candito, sbuffi di zenzero. In bocca già piuttosto equilibrato, corrispondente. Buoni auspici per il passito del Carapace.

Menzione:

Sagrantino di Montefalco Docg Passito, Pardi: 87/100

Campione da botte, ottime prospettive per quanto già riesce a raccontare nel calice.

ANTEPRIMA SAGRANTINO 2019: I MIGLIORI ASSAGGI DELLA VENDEMMIA 2015

















Eventi da raccontare

Anteprima Sagrantino: la metamorfosi in atto

○ 19/2/2019 ■ 995 🖟 😭 Condividi 🖟 Mi piace 167 💆 Tweet in Condividi



di Antonio Di Spirito

Dopo otto giorni di sangiovese di Toscana, mi sono trasferito in Umbria per partecipare all'Anteprima del Sagrantino 2015 e defaticare il mio palato, già abbastanza provato dal



Logo Manifestazione

Nell'immaginario collettivo il sagrantino rappresenta la massima espressione del tannino; e allora, beviamo sagrantino per mantenerci giovani!

I numeri che abbiamo a disposizione parlano chiaro: negli anni '80 la superficie vitata a sagrantino ed iscritta a DOC si aggirava sui 60 ettari; nel 2018 è stata superata quota 760 ettari; i produttori imbottigliatori sono passati da 15 a 60. Attualmente vengono prodotte ogni anno oltre un milione e mezzo di bottiglie di Sagrantino.

L'aspetto più impressionante, però, è il salto di qualità di questo vino iniziato, peraltro, da un paio d'anni. Il Sagrantino non è un vino "di tutti i giorni"; è un vino che va consumato in occasioni particolari e con cibi piuttosto consistenti e succulenti; solo cinque o sei anni fa avevano un corpo imponente ed un tannino poderoso; oggi, invece, stiamo assistendo ad una metamorfosi di questo vino; si avvertono gli sforzi, soprattutto per alcuni produttori, nel ricercare l'eleganza del sorso attraverso la "domesticazione" del tannino, con tonalità più distese e meno impattanti.

Insomma, si ha la sensazione di un tannino morbido e setoso all'ingresso in bocca, anche se poi si appalesa in tutta la sua potenza; a quel punto, però, sopraggiungono succosità e speziatura per "arrotondare" il sorso fino alla chiusura. Evviva!

Nulla di nuovo, invece, per il supercollaudato Passito: sempre buonissimo, anche se, troppo spesso, è relegato all'abbinamento a dolci strutturati e "cioccolatosi"; buonissimo, invece, con formaggi stagionati e/o piccanti.



Nel consueto Convegno dell'Anteprima sul Sagrantino, svoltosi nel bellissimo Complesso Museale San Francesco, il Presidente del Consorzio, Filippo Antonelli, ha ricordato alcuni aspetti importanti:

- In guesto anno cade il guarantennale della Denominazione; nel 1979 fu istituita la DOC Sagrantino e nel 1992 la DOCG.
- Nel 2016 è stata apportata una importante modifica al disciplinare con l'introduzione di due vitigni bianchi molto diffusi in quest'area: grechetto e trebbiano spoletino; serviranno, sicuramente a dare un forte contributo a far crescere la conoscenza del territorio.
- Il miglioramento qualitativo del Sagrantino è dovuto a due grossi fattori: i vigneti hanno raggiunto un'ottima maturità ed il coinvolgimento di enologi molto qualificati ha sicuramente innalzato il tasso tecnico.

Ora non resta che capire meglio il territorio, alla luce anche della "Carta dei Vigneti di Montefalco" elaborata da Alessandro Masnaghetti, e farne crescere i vini, senza intaccarne la

Molto più tecnico l'intervento dell'enologo Luca D'Attoma, il quale ha ribadito che il miglioramento del Sagrantino è dovuto:

- · Sicuramente all'età raggiunta dai vigneti;
- · Alla pervicace ricerca della maturazione fenolica;
- · Alla particolare attenzione posta ai vinaccioli.

Quest'ultimi non sempre maturano in sincronia con gli altri elementi dell'uva, tanto che alcuni produttori li separano già in fase di fermentazione e prima della macerazione.







Nella splendida Sala Consiliare del Comune di Montefalco abbiamo degustato 45 Montefalco Sagrantino DOCG 2015 e 10 Montefalco Sagrantino Passito DOCG 2015

Vi elenco i miei migliori assaggi, ordinati per fascia e secondo il servizio:

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG 2015

FATTORIA COLLE ALLODOLE - MILZIADE ANTANO

LA VENERANDA



Arnaldo Caprai

ARNALDO CAPRAI - 25 Anni ADANTI ANTONELLI TENUTA ROCCA DI FABBRI PERTICAIA



Lungarotti

LUNGAROTTI DI FILIPPO - Etnico MONTIONI ROMANELLI SCACCIADIAVOLI



LE CIMATE TABARRINI - Colle alle Macchie TENUTA BELLAFONTE TENUTA COLFALCO PARDI

TUDERNUM



Bocale

BOCALE VALDANGIUS FATTORIA COLSANTO

MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG 2015 VALDANGIUS - Angelina DIONIGI



TENUTE LUNELLI - CASTELBUONO PARDI







Cerca digitando qui e premi invia

■ MENU

Home / Degustazioni / Note-Di-Degustazione / La-Potente-Anteprima-Del-Sagrantino

La potente anteprima del Sagrantino

di Livia Belardelli 05/03/19





Tra le colline morbide di Montefalco, si è presentata l'annata 2015 del "gioiello di famiglia", che ha mostrato un livello decisamente superiore al passato.

Montefalco. Colline dolci e ondulate, vigneti e uliveti, in lontananza le vette degli Appennini, il Subasio, i monti Martani. Tanta natura e verde tutto intorno. Verrebbe voglia di fare di più per un territorio come questo, una mappa fatta di sentieri da percorrere a piedi e in bici, per apprezzare un

territorio che è ricco di storia, vino e di una natura che va respirata. Un percorso tra cantine magari, per digerire i pranzi luculliani da **Tabarrini** e raggiungere la vicina **Bocale**, per scendere direttamente dal corso e raggiungere **Pardi** oppure salire più in alto e scoprire la più solitaria Bellafonte o seguire la strada per **Colsanto**. E ancora pedalare senza seguire un sentiero preciso, inseguendo il dardo rosso che indica il **Carapace**. Questo viene voglia di fare, ogni anno, quando si respira il fascino delicato di Montefalco. Quasi un contrappasso del tannino, del corredo polifenolico potente e irruento che marchia i suoi vini, donandogli quel carattere unico e inizialmente un po' scorbutico, ma inconfondibile.

È tempo di anteprime e di assaggi, e nella Sala Consiliare nella piazza di Montefalco tutto è pronto. 47 vini per un'annata, quest'anno sì, a cinque stelle che inorgoglisce una denominazione che quest'anno celebra un compleanno importante, i suoi primi quarant'anni. È un'annata a cinque stelle anche nell'assaggio, non solo sulla carta, con un complesso di degustazioni di livello decisamente superiore al passato, segno che, soprattutto in cantina, si lavora generalmente con più finezza e cognizione. Tannini più maturi e levigati, meno astringenti che ben si compenetrano con la struttura del sorso, più piena e ricca rispetta alla passata 2014 che, anche se con picchi di grande eleganza, in qualche caso peccava di eccessiva magrezza e qualche squilibrio tra tannino e materia.

Ecco qualcuno (ma quest'anno erano molti) degli assaggi più convincenti. Ovviamente sempre al netto del "masochismo tannico" che contraddistingue ogni anno questo tasting precox fatto di campioni di botte e vini che ancora hanno tanta strada da fare prima di arrivare, col giusto tempismo, nel calice del consumatore.



Montefalco Sagrantino 2015 Adanti

94/100 - € 3

Una certezza. Seppur ancora eccessivamente giovane colpisce sempre per l'eleganza e l'armonia della beva. Da uve sagrantino. Matura in botti di rovere da 30 hl e tonneau. Rubino. All'olfatto esprime sensazioni di frutta e spezie, bacche e china. In bocca è fresco e sapido, dal sorso elegante e armonico. Con lungo finale di frutti rossi, spezie e note fumé.



Montefalco Sagrantino Collenottolo 2015 Bellafonte

93/100 - € 36

Si conferma anche quest'anno uno degli assaggi più convincenti, fine e speziato. Da uve sagrantino. Matura in botti di rovere di Slavonia dai 30 ai 50 hl. Rubino. Naso ricco e potente, sensazioni di frutta rossa e spezie scure, caffè e curcuma. In bocca è irruento e succoso, con tannino poderoso ma già maturo, fresco e lungo.



Montefalco Sagrantino Campo alla Cerqua 2015 Tabarrini

93/100 - € 35

Insieme all'altrettanto buono Colle alle Macchie e al fratello minore Colle Grimaldesco, emerge sempre tra gli assaggi migliori. Da uve sagrantino. Matura in botte di rovere francese. Rubino. Naso terragno e affumicato, frutti rossi, pepe, humus. In bocca il tannino è ricco e profondo, il sorso è sontuoso e pieno, con note di spezie, accenni fumé e frutta rossa.



^

Montefalco Sagrantino Sacrantino 2015 Fratelli Pardi

92/100 - € 35

Equilibrio e continuità. Da uve sagrantino. Matura in botti di rovere da 26 hl. Rubino. Naso floreale e intenso, frutti rossi, arancia sanguinella, torrefazione, fieno e sbuffi balsamici. In bocca è fruttato e dinamico, dal tannino dolce e già equilibrato.



Montefalco Sagrantino 2015 Romanelli

92/100 - € 35

Due i Sagrantino di Romanelli in degustazione coperta, molto diversi l'uno dall'altro ma entrambi buoni. Il "base" un assaggio dinamico e fresco, il cru Medeo - dai vigneti di Colle San Clemente - potente e pieno, decisamente da aspettare. Presentiamo il primo, più godibile nell'immediato. Da uve sagrantino. Matura in botti di rovere francese. Rubino. Naso speziato e fine, con sensazioni di frutta, agrumi rossi e note vagamente

idrocarburiche. Bocca fresca e dinamica, tesa e lunga, elegante.

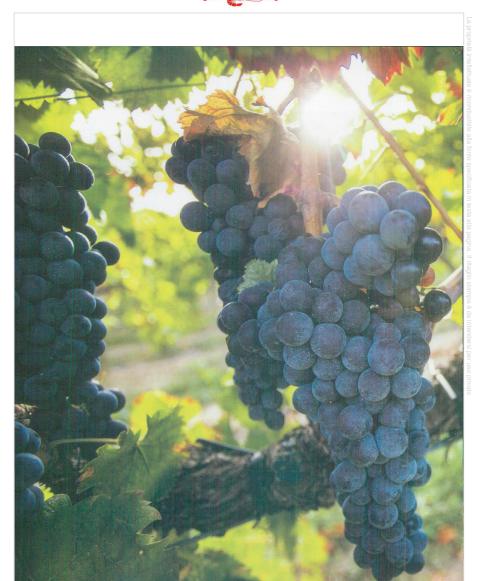




01/03/2019 Pag. 60 N.326 - marzo 2019 GAMBERO ROSSO

diffusione:42548 01/03/2019 tiratura:55000 Pag. 60 N.326 - marzo 2019

GAMBEROROSS







diffusione:42548

tiratura:55000

ustero, potente, scuro quasi oscuro, per certi versi in contrasto con le luminose colline che lo cullano e diffondono nel mondo, eppure come loro capace di insospettabili dolcezze e profumi inebrianti. Poderoso, tosto, impenetrabile, in apparenza in conflitto con il sorriso franco di chi lo lavora: ma questa è gente cocciuta, si dice, e ogni vino somiglia a chi lo fa, e viceversa. Un cazzotto dato bene e il più caldo degli abbracci, la più morbida delle carezze: il Sagrantino ha in dote tutto ciò, e i suoi interpreti lo traghettano verso scenari diversi: in molti pensano che le sue potenzialità siano ancora da indagare. Siamo a Bevagna, Castel Ritaldi, Giano, Gualdo Cattaneo o più probabilmente a Montefalco, la Ringhiera dell'Umbria che pare affacciarsi sulla regione intera, sul monte Subasio e su Spoleto, Foligno, Spello, Assisi inframmezzate da onde di campi e bosco, l'argento degli ulivi che IL SAGRANTINO SECONDO CAPRAI il sistema». Perché finisce che forzando fraziona l'oro del sole. È una città racchiu- Che Marco Caprai abbia un talento i tempi Marco non fa crescere soltanto sa da mura trecentesche, con antiche viti innato lo si capisce al volo. La dote di la sua azienda, ma il territorio intero, che debordano dai giardini e gemme d'arte che richiamano dalle vecchie chiese, prendi gli affreschi di Benozzo Gozzoli che da soli valgono il viaggio. Individuare quand'è che il Sagrantino vi affonda le la. Da condottiero ha bisogno di fiducia, sorzio di Tutela, la Confraternita del Saradici non è semplice, di certo lo si trova menzionato in un documento del 1549. loci, silenziosi e puliti del futuro rispet- nizione tangibile, che per noi è diventata Ricca di polifenoli e zuccheri, è un'uva su- to agli eserciti a cavallo, perché crede per da cui i frati ricavano un passito da nella tecnologia e nella modernità. rituale, i contadini qualche bottiglia per Nel 1988 prende le redini della Arnalle grandi feste: il nome avrebbe quindi a do Caprai avviata nel 1971 dal pa- più laureati qui che in qualsiasi altra imche fare con la sacralità. Della versione in dre, imprenditore tessile di successo, presa»), ma al tempo stesso concreta ed secco, chiamiamola da pasto, si traman- e punta dritto sul Sagrantino in secco esigente: «Il mercato è complesso e l'impedano poche tracce, poi per decenni la varietà comincia a sparire anche dai vigneti. metodi di lavoro e vendita. Avvia colla-Fino a una nuova, esplosiva giovinezza, borazioni con istituti di ricerca, lancia e non viceversa». Come sarebbe andafotografabile con la DOC del 1979 e la sperimentazioni e un nuovo concetto ta lavorando in una regione limitrofa? DOCG del 1992, ovvero nel pieno boom di comunicazione, «E mi dicono che non «Forse avremmo faticato di meno, ma chisdei vini muscolari e concentrati ambito comunico neppure in famiglia - scherza sà se i risultati sarebbero stati gli stessi». dove i tannini del Sagrantino possono - pensate lo sforzo che mi è costato». Si 136 ettari vitati si dipanano da località

in campo da protagonisti.



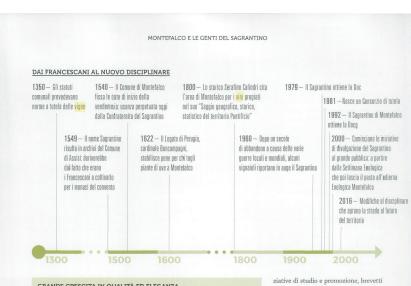
vedere oltre, di porsi obiettivi e immaginare la via per raggiungerli: gli nasce moltiplicarsi, produzione e qualità crein testa un'idea e senti subito l'incedere scono di pari passo. «Montefalco aveva delle truppe che muovono per realizzarcoesione, reattività: meglio i motori ve-

e rivoluziona tutto. Vigneti, cantina, giocarsi al meglio le loro carte scendendo dice pure che abbia un caratteraccio: Torre, sui 350 metri di altitudine media; «ma talvolta è necessario, per scardinare 800mila bottiglie l'anno, continue ini-

dove vigneti e cantine cominciano a un'enoteca in piazza e c'erano già il Congrantino. Al vino mancava però una defiquella internazionale, vocata all'eccellenza e legata al turismo».

Un'azienda culturale, la sua («Ci sono rativo è programmare, sempre, ragion per

GAMBERO ROSSO 60 MARZO 2019



GRANDE CRESCITA IN QUALITÀ ED ELEGANZA E SPUNTA UNA VOCAZIONE BIANCHISTA

Quest'anno riccrrono i 40 anni della denominazione Montefalco. In questi decenni il nostro territorio è cresciuto tantissimo, non solo e non tanto in termini di superficie vitata (da 100 a 1.500 ettari) e di numero di cantine (da 10 a oltre 70) ma anche e soprattutto in termini di conoscenza

mestiere, cultura viticola ed enologica. Se nella prima metà degli anni '9C, quando si accesero i riflettori sul Sagrantino, i vini erano ostici, sgraziati e di qualità altalenante, ora la nostra produzione è di tutt'altro livel'o e piacevolezza; questo grazie alla maggiore età dei vigneti e alla migliore conoscenza della coltivazione e della vinificazione dell'uva sagrantino. I tannini sono melto più levigati, maturi e integrati; il frutto è sempre più fresco e presente

Inoltre Monte alco si sta affermando sempre più come un terroir bianchista e questo grazie soprattutto alla riscoperta del trebbiano spoletino, vitigno autoctono dalle grandissime potenzialità che il Consorzio si accinge a tutelare e promuovere accanto al sagrantino; peraltro entrambi i vitigni sono accomunati da una straordinaria longevità.

Molto resta da fare, soprattutto in termini di comprensione delle diverse espressioni de' nostro territorio, ma si percepisce sempre di più che la strada imboccata dalla nost-a denominazione sta portando a un crescente riconoscimento della qualità dei nostri vi

- Filippo Antonelli, Presidente Consorzio Tutela Vini Montefalco

depositati e in corso di perfezionamento: un motore che non si ferma «e che al centro mantiene sempre l'uomo. Il vino ti nermette di sfidare i tuoi limiti»

Il nuovo enologo è il celebre Michel Rolland, il Sagrantino di punta è il 25 Anni, complesso e suadente, lanciato per il compleanno aziendale del '93 e rinetutamente premiato con i Tre Bicchieri. Spinning Beauty è invece un assist alla proverbiale longevità varietale: prodotto con uve selezionate dal vigneto Monte della Torre e affinato otto anni in barrique, si ispira ai grandi classici mondiali e scalpita per affiancarli, come nell'indole del suo inventore. Che in tanta agguerrita intraprendenza tradisce un fondo di timidezza a renderlo ancor più speciale. «Il bello è che ogni bottiglia si muove autonomamente e può raggiungere qualsiasi tavola del pianeta. Portandovi sopra un nome, un cognome, e soprattutto un'inconfondibile identità ter-

GAMBERO ROSSO 61 MARZO 2019





LE STORIE

IL SAGRANTINO SECONDO ANTONELLI

Azienda storica che contribuisce al successo del Sagrantino è la Antonelli San Marco, con base nella magnifica tenuta che dal XIII al XIX secolo appartenne al Vescovado di Spoleto. 175 ettari di cui 50 a vigneto, certificazione biologica dal 2012 per «un vino più buono e più salutare: abbassare le difese impone di alzare la qualità delle uve». Annessi scuola di cucina e struttura ricettiva per immergersi appieno nel clima del territorio, «che non prescinde dal Sagrantino e attorno al Sagrantino si è rafforzato».

Filippo Antonelli disegna la sua vita e la sua idea di vino con encomiabile pacatezza, ma la determinazione è svelata dai risultati ottenuti. Il bisnonno Francesco, avvocato di Spoleto, acquistò la proprietà nel 1881, e per decenni son state rare le bottiglie di passito e Montefalco Rosso a violare la prassi della vendita in sfuso. Solo con l'arrivo della DOC si incrementarono i vigneti e si investì sulla qualità.

Filippo, laureato in agronomia a Perugia, saltò in sella nel 1986 e ruppe la storia di generazioni di avvocati. «Secondo un detto che circola in famiglia ci sono tre modi di depauperare il patrimonio: con le donne, con il gioco e con l'agricoltura. Il primo è il più divertente. il secondo il più rapido, il terzo è il più sicuro. E anche mio padre la pensava così». Eppure lui non si scoraggiò.

Il Sagrantino era già in corsa, cavalcava l'onda e mostrava i muscoli, affibbiandosi un'etichetta che col tempo si sarebbe rivelata controproducente. «Noi abbiamo sempre ambito a vini equilibrati, eleganti, frutto di estrazioni delicate e di un uso moderato di legni grandi», anche se la ricerca non si ferma e in cantina occhieggiano anfore e cemento di ultima generazione. «La maturazione delle giovani vigne, figlie di quegli anni, ci aiu-

Montefalco è una cittadina circondata da boschi e campi, incastonata tra i vigneti. Vale la pena venirci anche "solo" per gli affreschi di Benozzo Gozzoli

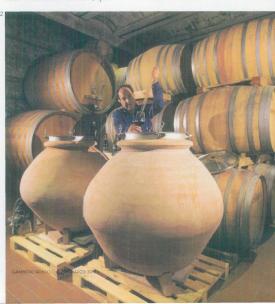
ta a interpretare meglio questa varietà. Ma ancora molto si deve fare con lo studio e la parcellizzazione dei versanti, per capire cosa può offrirci la terra laddove ha contato soprattutto la mano dell'uomo». In tal senso si pensa a un terzo Sagrantino, un finissimo cru proveniente dal Molino dell'Attone, da affiancare al classico e al più potente Chiuse di Pannone. Senza mollare la storica, splen-

CHIAMI SAGRANTINO E RISPONDE SPOLETINO. LA RINASCITA DEL TREBBIANO CHE PARLA UMBRO

Cerchi il cuore del Sagrantino, le venature del Montefalcc, indaghi l'attualità del Grechetto e la resistenza del passito e ti ritrovi addosso la rinascita del Trebbiano Spoletino. Anzi è lui a trovare te

Ecco ciò che di belle può capitarti andando in giro per cantine, enoteche ristoranti senza una mappa capillare delle tencenze enpiche di zona: una chiacchiera via 'altra, un'imbeccata, uno scampolo di degustazione, e le sorprese più belle finiscono per giuncere da cuesto bianco antico ma riscoperto da un decennio o poco riù

Niente ha da spartire con l'omonimo toscano r.é con quello abruzzese,



MONTEFALCO E LE GENTI DEL SAGRANTINO

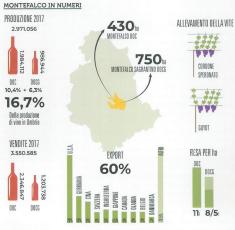
che anzi gli zavorrano il passo. E in effetti se ne stava li, mesto, accanto ai suo nobili fratelli umbri a bacca rossa, alternato e "maritato" agli alberi su poco considerate e rassegnandosi a una probabile estinzione. Poi gualcosa è successo, e succede, ad animare i pensieri e le sfide dei viticoltori: li incontri e vedi i loro occhi brillare d'eccitazione, le labbra tendersi in un sorriso, quanco cominciano a parlare di guesta varietà, «Fresco, profumato, acidità spiccata e nei casi fortunati una benefica mineralità». Oppure: «Sentori di agrumi, di erbe aromatiche, delicato e sapido. Per certi versi è imprevedibile, tutto da scoprire». Ma anche: «Il Trebbiano Spoletino ha carattere e personalità. E un misterioso talento. Ed è versatile, lascia immaginare stra-

Dicono i produttori nel descrivere questo vino. Quello che si nota, infatti, è una ricerca continua e variegata di interpretazioni, belle da esplorare cui avviluppava i tralci, offrendo uve e difficili da raccontare. Lunghe macerazioni da una parte e vinificazioni fresche dall'altra, vini taglienti come spade e altrove tendenti all'opulenza. acciaio e solo acciaio o legno sopra leano: le versioni sono così diverse eppure spesso identitarie, franche, merito del DNA di questa varietà così speciale. Coltivato nella zona tra Spoleto. Foligno e Montefalco, il grappolo si presenta mediamente serrato, le bucce piuttosto spesse per una maturazione tardiva e una buona resistenza alle malattie. È considerato un vero quello latino della città di Trevi, quindi Trebia da cui Trebbiano, e l'aggettivo de più che interessanti per il futuro». suggerito dalla limitrofa e più potente vino dal carattere unico».

città di Spoleto, ai tempi del Ducato Tra le aziende segnalate spiccano l'Arnèto di Tenuta Bellafonte, alcuni giorni di macerazione a freddo e 7 mesi sui lieviti in rovere di Slavonia prima di essere illimpidito per decantazione, e il lucente Spoletino dei Fratelli Pardi dal fior fiore delle uve. pressatura soffice e fermentazione di circa 20 giorni in acciaio nox. Appena insigniti dei Tre Bicchieri, l'Anteprima Vigna Tonda di Antonelli, macerato sulle bucce per 8 mesi in anfore di terracotta e ceramica (in attesa delle uve provenienti da un curioso vigneto rotondeggiante, reimpiantato pochi anni fa), e l'Adarmando di Giampaolo Tabarrini, «trait d'union tra passato autoctono: il nome sarebbe dovuto a e futuro» che diventa un omaggio al nonno materno Armando, «gentile, generoso e caparbio come guesto

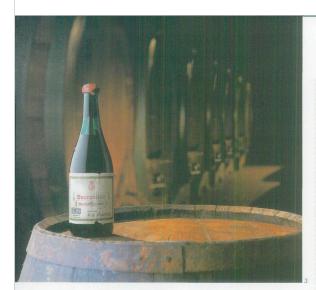
dida versione passita. «Il territorio ci offre varie declinazioni della varietà e questa non è una cosa facile da veicolare», e qua entrano in gioco anche i pensieri da presidente del Consorzio di Tutela. carica che Filippo è tornato a ricoprire

dono oltre venti anni In cantina si avvale della consulenza di Paolo Salvi, definito scherzosamente «toscano ma perbene», a sostenere l'enologo di casa Massimiliano Caburazzi, mentre ogni suo passo è scortato dalla fedelissima Nina, una bastardina proveniente dai lidi romani. È proprio alle porte della Capitale che Filippo, forse per esorcizzare le preveggenze del padre, raddoppia la posta con una seconda azienda vinicola di famiglia, Castello di Torre in Pietra. «Mentre con Vittorio Zoppi ho fondato Antica Torino», giusto per non dimenticare che dal lato materno le radici son piemontesi: «il primo prodotto è un Vermouth Rosso che vuole riflettere lo stile di quella grande città».



GAMBERO ROSSO 63 MARZO 2019





Tornando al Sagrantino, le saghe familiari si intersecano alle avventure spezie, china, anice stellato. Diverse una sintesi di quella molteplicità citata da Antonelli, si pensi a realtà come Adanti, Perticaia, Tabarrini, Paolo Bea. Il territorio ha molte voci, e alcune emergono come novità anche se narrano di tradizione.

berto, nascono in Venezuela dove il finisce per rimanervi, specializzando-

IL SAGRANTINO SECONDO PARDI ma è proprio Rio a tenere accesa la produzione di vino, seppur in piccole quantità di sola versione passita, negli pioneristiche, la biodinamica incrocia anni in cui gli affari volgono altrove. l'avanguardia tra i decantati profumi «Quando tornai in Italia studiai agraria di ciliegie mature e frutti di bosco, a Conegliano – racconta Alberto Pardi – mentre la tessitura si trasferì e lasciò sarebbero le aziende da raccontare per vuoti questi locali: me li prefiguravo già come cantina. Nel 1998 reimpiantammo le prime vigne, nel 2003 mi diplomai e poi rientrai a Montefalco. Fu così che insieme a mio fratello Gianluca e al cugino Francesco rendemmo vita all'azienda fondata dai bisnonni nel '19». Azienda che già a I Fratelli Pardi, a oggi Gianluca e Alquei tempi riforniva l'intero territorio umbro oltre a riempire i calici del Vapadre arriva per una visita allo zio e ticano. Le idee del nuovo corso sono chiare, Sagrantino al centro con matusi nell'import di mattonelle italiche. razioni spinte e fermentazioni brevi, Ma è il nonno Rio a infondergli la pas- utilizzo di sole botti grandi, vini morsione del vino quando tornano per le bidi e godibili fin da giovani: «L'oppovacanze estive e si ritrovano a giocare sto di ciò che chiedeva il mercato sul motra botti e filari. L'azienda storica di fa- mento, ma la mia scuola veneta e i gusti miglia si occupa di tessuti, che tuttora del produttore amico Giovanni Dubini, incantano dalle vetrine di Montefalco, consigliere in cantina, proiettavano 🕨

5 PIATTI PER ASSAPORARE AL MEGLIO I VINI DI MONTEFALCO

Emanuele Mazzella, uno degli chef più talentuosi che l'Umbria abbia avuto negli ultimi anni, ci racconta in 5 piatti gli ingredienti che meglio giocano con i vini di Montefalco.

Uovo croccante, patate di Pietralunga, tartufo nero e polvere di frutti rossi La texture dell'uovo e la mineralità della patata chiamano il Trebbiano Spoletino; il tartufo vorrebbe un po' di invecchiamento.



Riso carnaroli con mele acidule e formaggio grigio Vino deciso per un piatto intenso:

un Montefalco Rosso, giovane e delicato, può essere una scelta vincente.



Petto e coscio di piccione umbro, indivia e Campari

Per non sovrastare il piccione e per non contrastare le note amare, occorre un Montefalco Riserva, maturo ed equilibrato.



Aletta di vitellone, patate e salsa di radici

È l'ora del Sagrantino: bottiglie adeguatamente invecchiate buona complessità aromatica e tannini

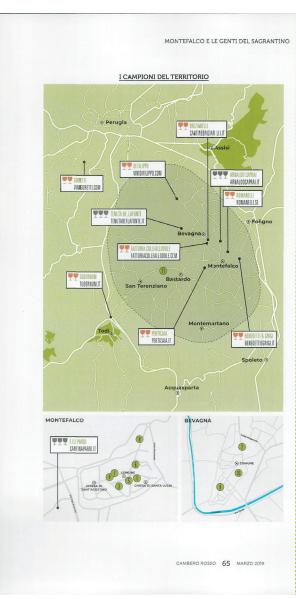


Formaggi

Muffati e pecorini stagionati: ottimi con il Montefalco Sagrantino

> - Emanuele Mazzella, chef del Nun Assisi Relais

GAMBERO ROSSO 64 MARZO 2019



DOVE MANGIARE (E BERE) SECONDO I VIGNAIOLI

L'ALCHIMISTA

MONTEFALCO (PG) - P.ZZA DEL COMUNE, 14 0742378558 - 3387891073

«L'ALCHIMIA DI MATERIE POVERE TRASFORMATE IN PIATTI O'ORO. MAGNIFICO. SI MANGIA IN PIAZZA NEI MESI ESTIVI».

VAGNA (PG) - P.ZZA G. GARIBALDI, 10 0742361938

«MEGLIO DIRE A CENA DA LUCIANO: ATMOSFERA CONVIVIALE E MOLTO CARATTERISTICA, MATERIE PRIME BEN SCELTE E ANCOR MEGLIO CUCINATE, PARETI CHE RACCONTANO STORIE

COCCORONE

MONTEFALCO (PG) - L.CO TEMPESTIVI 0742379535 - COCCORONE.COM

LOCALE RUSTICO MA RAFFINATO, VOLTE IN MATTONI E CORTE ALL'APERTO: PASTA FATTA IN CASA, OTTIMI I SALUMI E LE BISTECCHE».

FORESTERIA ALZATURA

MONTEFALCO (PG) - P.ZZA MUSTAFA, 2 0742455494 - FAMIGLIACECCHI.IT LAFORESTERIAALZATURA, WORDPRESS, COM

«PALAZZINA D'EPOCA CON DEHOR ESTERNO, CURA DEI ETTAGLI E PIATTI ORIGINALI, VINI ANCHE INTERNAZIONALI».

5 LOCANDA DEL TEATRO

Montefalco (PG) – p.zza del Comune, 19 347788 2235 - LOCANDAMONTEFALCO.IT «LOCATION CON VISTA SULLA PIAZZA, QUALITÀ E SERVIZIO

CCELLENZA, APERITIVI E OTTIMO MENU REGIONALE».

6 MORDECAI

Montefalco (PG) - via Ringhiera Umbra 349 7931383

«Un PICCOLO POSTO SEMPLICE DOVE FARSI COCCOLARE DAI SESTORI E DALLE PIETANZE A CHILOMETRO ZERO».

OLEVM

Montefalco (PG) - Corso Goffredo MAMELI, 55 - 0742379057 - OLEVM.IT

«L'OLIO DI ZONA NEL MENU A CHILOMETRO ZERO, FOCACCE E RIBOLLITA E BUONISSIMI PRIMI PIATTI, POSSIBILITÀ DI

8 RE TARTÙ

Montefalco (PG) - via Ringhiera Umbra, 49 0742378263 - @RETARTUMONTEFALCO «IL NOME DICE TUTTO: ATTENTA SCELTA DELLE MATERIE PRIME DEL TERRITORIO CON OCCHIO DI RIGUARDO AL TARTUFO,

BUONA CARTA DEI VINI CON ATTENZIONE A QUELLI NATURALI». 9 SCOTTADITO OSTERIA TAGLIAVENTO

BEVAGNA (PG) - C.SO G. AMENDOLA, 28 0742360897

«NORCINERIA E MACELLERIA AMATE DAI BUONGUSTAI LOCALI, CUCINA ATTENTA E PRODOTTI ECCELLENTI DA GUASTARSI AMENTE A TAVOLA».

10 | La Trattoria Di Oscar... E Quant'altro NA (PG) - P.ZZA DEL CIRONE, 2

0742361107 - LATRATTORIADIOSCAR, IT «FILIPPO ARTIQUI È UN ROMAGNOLO TRAPIANTATO IN UMBRIA. CHE DAI PRIMI ANNI NOVANTA GARANTISCE UNA CUCINA DI ALTA QUALITÀ NEL PIENO CENTRO DELLA DELIZIOSA BEVAGNA».

11 LA VECCHIA CUCINA

MARCELLANO - GUALDO CATTANEO (PG) VIA DELLE SCUOLE, 6 - 074297237 «RISTORANTE TIPICO SPECIALIZZATO IN CARNE, CON UNA DELLE MIGLIORI BISTECCHE FIORENTINE CHE SI POSSANO MANGIARE IN UMBDIAN



IL SAGRANTINO SECONDO BELLAFONTE

Peter Heilbron aveva invece studiato da agronomo ma si ritrovò manager per poderose aziende, vedi Nestlé, Heineken ma anche Martini & Rossi,

PARLA GIORGIONE: LA MIA TAVOLA CON E PER IL SAGRANTINO

Mi piace poter venire qui, libero da impegni legati a trasmissioni o presentazioni di libri, e godermi questa terra fatta di colline piene di viti e di olivi, di verdi pascoli e di grandi campi coltivati dove nascono ortaggi di sapore ed erbe spontanee. Questo di Montefalco è l'unico territorio al mondo dove si coltiva l'uva che dà vita al Sagrantiro di Montefalco: un vino unico, molto tannico, di grande

corpo e difficile da domare, ha bisogno di lunghi affinamenti in bottiglia. Io lo uso molto in cucina, per gli gnocchi o per lo stracotto. Ma è splendido anche come compagno di arrosti succulenti o formaggi erborinati che in zona, grazie ad allevatori e contadini sempre più evoluti, si cominciano a trovare e sono di ottimo livello come quelli cella Fattoria Calcabrina (fattoriacalcabrina.it). Da Cannara a Foligno e fino a Trevi, sotto Montefalco, si va dalla cipolla di Cannara al sedano nero di Trevi che ha davvero un retrogusto molto particolare rispetto agli altri tipi di sedano. E poi ci sono i frutteti, tanti e di diverse specie: dal e mele cul di somaro (che del somaro avevano le forme) alle mele limoncelle, la ciucca o muso di bue... Insomma, le mele de li porchi: melette selvatiche e asprigne, che si davano ai maiali e che oggi si toma a utilizzare in diversi modi diversi. Idem per le pere, i fichi, le ciliegie... Per non parlare dell'olio extravergine di oliva che si esprime in ben 4 Dop e che, come i. Sagrantino, è uno dei simboli di questo pezzo di Umbria. - Giorgio Barchiesi (Giorgione).

cuoco, oste e talent Gambero Rosso Channel

I PROTAGONISTI





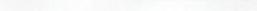




- 1. La vigna della cantina Arnaldo Caprai
- 2. Filippo Antonelli, viticoltore e presidente del Consorzio, con le anfore in ceramica. che utilizza per i suoi vini
- 3. Una bottiglia del 1968 della cantina fondata nel 1919 dai fratelli Alfredo. Francesco e Alberto Pardi
- 4. Filippo Antonelli che spilla il vino da una botte in legno 5. Marco Caprai
- 6. La famiglia Pardi (Alberto al centro con i figli: sono loro a portare avanti l'eredità dei bisnonni)
- 7. Peter Heilbron, il titolare della cantina Bellafonte: il. nome gioca su un toponimo locale e il significato del cognome di origine tedesca (fonte di salute)

Nella foto di apertura, un grappolo di uva sagrantino

GAMBERO ROSSO 66 MARZO 2019



Dal Sagrantino, re assoluto, prendono forma anche altre interessanti tipologie come il vitigno bianco Trebbiano Spoletino, che già conta cultori e appassionati

che pure di vino si occupava. Dalla sua Milano, in Umbria ce lo portò Perugina a metà anni '90, e fu così che consumò l'incontro col Sagrantino. «Me ne tornai a casa con l'idea di un incompiuto: grandi personalità e potenzialità ma risultati che non mi soddisfacevano, sia stato per il mio gusto nordico o per certe sgrammaticature assai peggiori di quelle attuali». Nel 2008 la svolta, con la decisione di mollare tut-

to e ricominciare altrove. Un altrove che esisteva già, «nell'idea di questa terra bellissima dove produrre un vino diverso: ecco la sfida che davvero mi in-

MONTEFALCO E LE GENTI DEL SAGRANTINO

Vicino al borgo di Torre del Colle, a Bevagna, tra incantate colline di boschi e uliveti, rilevò vigneto e cascina. Che venne subito demolita per far posto alla nuova cantina, impatto ambientale bassissimo per una struttura in acciaio con pietre ingabbiate che respirano dalle pareti, pannelli fotovoltaici e caldaia a biomassa. È così che nasce Tenuta Bellafonte, dalla traduzione del suo cognome di origine e aiutarla per superare i problemi. Di roil vino che porti nel bicchiere, nel mezzo tutti assieme». ❖

ci sono i piccoli lavori di ogni giorno che fanno la differenza».

Nessuna certificazione perché «anche il biologico è permissivo, in cantina concede troppo e spesso io non voglio far niente», acini interi per vinificazioni con temperatura controllata, lieviti indigeni, nessuna filtrazione, uscita posticipata di almeno un anno rispetto al disciplinare: ecco il Sagrantino Collenottolo, anche lui a premio, testimone di grazia ed eleganza in un panorama in cui «sembrava si gareggiasse a chi faceva il vino più tosto». In questa terra cocciuta che però non l'ha affatto osteggiato. «Tutt'altro, mi sono trovato subito bene tedesche fino agli undici ettari attuali, e sarei felice di poter contribuire alla sua dove ogni pianta è seguita con estre- crescita. Del resto nell'ambiente del vino ma cura. «Devi ascoltare la voce dell'uva sembriamo tutti in competizione ma non lo siamo mai fino in fondo. E sono conmantico rimarrà sempre l'idea iniziale e vinto si possa crescere ancora se remiamo

UN TERROIR IN EVOLUZIONE. WORK IN PROGRESS IN 9 VINI

Un terroir in evoluzione che quarda non solo al Sagrantino, ma anche ad altri rossi e in particolare al bianco da Trebbiano Spoletino. Con tre vini per ogni tipologia, ecco i colori e i profumi di un territorio da vino antico e giovane allo stesso tempo.

[Montefalco Sagrantino:

Arnaldo Caprai Montefalco Sagrantino 25 Anni 2014

in pratica I vino che ha fatto conoscere Montefalco nel mondo, dallo stile unico e difficile da imitare Mito intra-

Tenuta Bellafonte Montefalco Sagrantino Collenottolo 2014

Tra i Sagrantino che più hanno innovato la scena negli ultimi anni. Eleganza e finezza senza snatura-e vitigno e

Elli Pardi

Montefalco Sagrantino Sagrantino 2014 Ponte riuscito tra passato e presente, nella storia di famiglia quan:o nel vino Raffinato, irtenso e goloso.

I Montefalco Rosso:

Tenute Lunelli Montefalco Rosso Ziggurat 2016 Il vino che ha alzato le quotazioni della denominazione. La sensazione è che il hello debba ancora venire

Bocale Montefalco Rosso 2016

Scorrevo ezza, fragranza e sapore. È sempre il momento giusto per un Montefalco Rosso così.

6 Moretti Omero Montefalco Rosso 2015

Quando tutto gira per il verso giusto i vini della famiglia Moretti sono garanzia di autenticità e gusto. Questo è il caso.

I Trebbiano Spoletino:

7 Antonelli Spoleto Anteprima Vigna Tonda 2016

Giovane, ma già nel lotto dei migliori. Fermentazione spontanea, macerazicne sulle bucce e affinamento in anfore.

8 Tabarrini Adarmando 2016

Tra i primi vini ad aver fatto riscoprire la varietà e il suo potenziale. Uquale solo a se stesso, di dirompente espressività.

9 Paolo Bea Arboreus 2012

Vino "naturale" di impareggiabile fascino. Ambrato, caleidoscopico nello spettro aromatico e dal gusto tridimensionale. Riferimento nel suo genere.

Antonio Boco

GAMBERO ROSSO 67 MARZO 2019







Un territorio molto dinamico, propositivo, con una grande attenzione alla sostenibilità

L'ANTEPRIMA SAGRANTINO DI QUEST'ANNO HA PRESENTATO LE NUOVE ANNATE DEI SUOI VINI ALLA STAMPA DI SETTORE, TRA CUI IL MONTEFALCO ROSSO OGGETTO DI QUESTO APPROFONDIMENTO. Abbiamo trovato un territorio molto propositivo, con l'attenzione alla

territorio molto propositivo, con l'attenzione alla sostenibilità ambientale espressa da un progetto Grape Assistance regionale che, sin dal 2017, ha creato un modello di assistenza tecnica per la gestione, in tal senso, dei vigneti.

UN VINO UMBRO CON IL SANGIOVESE PROTAGONISTA

"Il Montefalco Rosso", commenta Filippo Antonelli, Presidente del Consorzio Tutela dei vini Montefalco da luglio 2018,"è un vino strategico per il futuro del territorio. Il Sagrantino rappresenta oggi, con la sua unicità, la punta di diamante di questa grande terra da vino che è Montefalco. Ma oggi possiamo parlare di altri grandi vini rappresentativi, come i bianchi, che stanno assumendo sempre più importanza e, naturalmente il Montefalco Rosso anche nella sua versione Riserva. Non si tratta di una DOC di ricaduta, come avviene per altre denominazioni, ma di un vino a sé stante in grado di esprimere pienamente nel bicchiere il territorio in cui nasce. Rappresenta un'altra visione della Montefalco vinicola, un vino in grado di testimoniare come guesta sia una grande terra da vino, nel Sagrantino ma anche oltre il Sagrantino. Un vino dove il Sangiovese gioca una partita da protagonista: scattante, verticale, dinamico, brillante, ottima bevibilità ed estrema versatilità negli abbinamenti, collocandosi

perfettamente all'interno dei grandi vini del Centro Italia, Toscana in primis".

Per restare al passo con i tempi è stata approvata, nel maggio del 2016, una variante del disciplinare del Montefalco Rosso con lievi modifiche che si possono riassumere nella possibilità di produrlo solo con il Sangiovese (da un minimo di 60 a un massimo di 80%) unito al Sagrantino (da un minimo di 10 a 25%), senza utilizzare necessariamente una terza varietà nel taglio (che varia quindi da 0 a 30%). All'interno della DOC Montefalco, denominazione che festeggia nel 2019 i 40 anni dal riconoscimento. la produzione del Montefalco Rosso nel 2018 rappresenta circa l'87,5% dell'intera produzione, confermando di fatto l'importanza di questo vino prodotto da quattro decenni che ha saputo conquistare, per il suo pregio, una posizione rilevante per numeri, piacevolezza e bevibilità.

CINQUE PRODUTTORI SI PRESENTANO

"È un vino tipicamente umbro," commenta Valentino Valentini, "di grande versatilità negli abbinamenti, in grado di coniugare la complessità di un vino importante a un'ottima freschezza e bevibilità. L'azienda si estende su 9 ettari di cui 5,2 vitati e ha una produzione annua media di 30.000 bottiglie. Le diverse etichette, completamente naturali, sono prodotte in modo artigianale per esaltare le caratteristiche varietali e territoriali. La nostra scelta è di non sottoporre a microfiltrazione e stabilizzazione termica i vini, farli maturare in barrique e botti di rovere francese, per poi commercializzarii solo dopo un conqruo affinamento in bottidila."



20 21 assaggi vino.indd 20 😝 19/04/19 16:31

Assaggi

O

ALLA SCOPERTA DI CINQUE ETICHETTE PER CAPIRNE IL CARATTERE

"Il nostro stile produttivo", dice Alberto Pardi,

"predilige vini complessi, equilibrati, dalla facile beva. Questo non è sempre facile nella zona di produzione in cui ci troviamo, soprattutto

considerando l'uva autoctona Sagrantino che cresce solo nella nostra zona. Le caratteristiche

principali che ricerchiamo nel taglio sono la

succosità, la giovinezza, il frutto nonostante

i soli 18 mesi d'invecchiamento. Per noi il

Montefalco Rosso è il vino da tutti i giorni,

quello che si apre con un amico che arriva

a casa all'improvviso e lo si invita a tavola

per il pranzo o per uno stuzzichino. A livello

gustativo, se si aspetta un attimo prima del bicchiere successivo e si lascia passare la succosità si ha un'esplosione di frutta fresca".

"Il Montefalco Rosso", gli fa eco Devis Romanelli,

"è senza dubbio il nostro vino di tutti i giorni,

sempre stato prodotto a base di Sangiovese.

disposizione. Il Sagrantino, certo, per dare colore

e un po' di struttura, ma non solo: ci sono per

esempio testimonianze nel tempo relative

all'uso del Merlot e di tante altre varietà, a

dimostrazione di quanto la viticoltura della zona abbia sempre vissuto di contaminazioni.

Oggi è più o meno lo stesso, è per questo che

è difficile trovare un Montefalco Rosso uguale

Giampaolo Tabarrini, "il Montefalco Rosso come

un vino minore rispetto al Sagrantino ma come

un vino a sé, con caratteristiche proprie e ben

definite. È il vino che i contadini di un tempo

e mio nonno bevevano ogni giorno. Lui aveva passione per il vitigno Barbera, per l'acidità che questa uva apportava al Sangiovese, Credo che

abbiamo solamente da imparare da chi, prima

di noi, ha vissuto questa terra, assaggiato questi

oltre al classico Sangiovese e Sagrantino, anche

vini... ed ecco perché il nostro bland prevede,

"Se il Sagrantino è il diamante di Montefalco",

commenta Alessandro Lunelli, amministratore

delegato di Tenute Lunelli, "il Montefalco Rosso

Sagrantino è diventato il 'Carapace', in onore alla

cantina-scultura ideata da Arnaldo Pomodoro.

mentre il Montefalco Rosso è stato chiamato

'Ziggurat', in ricordo del corpo centrale della

Centro Italia è stato arricchito della potenza

di Cabernet e Merlot".

'Super Umbrian', perché il tipico Sangiovese del

dell'uva Sagrantino e di un tocco internazionale

barricaia. Il Montefalco Rosso per me è un

è il suo rubino. Per questo alle nostre cantine

abbiamo voluto dare pari rilievo a entrambi i vini, dando a ciascuno un nome proprio: il

la Barbera nel taglio del vino".

a un altro, ognuno lo interpreta in base al

"Non abbiamo mai considerato", spiega

proprio gusto e ai propri vigneti".

quello della quotidianità. Storicamente è

usando però nel taglio quello che c'era a

Bocale - Montefalco (PG)

Montefalco Rosso DOC 2015

È ottenuto da uve Sangiovese al 70%, Sagrantino 15%, Merlot 10% e Colorino 5%, utilizzato per dare maggiore struttura al colore del vino. Il vigneto è trattato con la tecnica dell'inerbimento, concimazione organica e minerale, senza l'impiego di prodotti chimici o diserbanti. La fermentazione avviene esclusivamente con lieviti autoctoni, la maturazione prevede un passaggio in barrique e botte da 10 ettolitri per 12 mesi e un affinamento in bottiglia per altri 6. Dopo un colore rosso rubino, con sfumatura violacea, ha profumi fruttati tra cui la ciliegia, il lampone, il mirtillo, un accenno di cassis, tutti di buona maturità, con tocchi speziati e, a chiudere, una nota mentolata e un accenno di viola. L'assaggio ha un tannino arrotondato e morbido, un ottimo equilibrio con la freschezza e un'ottima lunghezza.



Cantina Fratelli Pardi - Montefalco (PG)

Montefalco Rosso DOC 2016

La composizione di questo vino ha un 70% di Sangiovese che crea la struttura acida, fresca e fruttata su cui aggiungere la complessità data dal Merlot e dal Cabernet, con le sue note erbacee, e il nervo tannico e speziato del Sagrantino, che dà ulteriore spessore e carattere al vino. La vinificazione prevede un passaggio in barrique per 12 mesi con un affinamento in acciaio per altri 6 e poi in bottiglia per ancora 4. Dopo una tonalità rosso rubino si trovano piccoli frutti rossi dalla ciliegia al mirtillo, poi di prugna, seguiti dalle note fiorite di geranio e rosa, poi le spezie del pepe, del ginepro, con a chiudere un lieve tocco erbaceo. La bocca sfuma da tannini espressivi ma morbidi a lievi sensazioni sapide, con una trama espressiva ed equilibrata, buona persistenza e ritorno fruttato.



Romanelli - Montefalco (PG)

Montefalco Rosso DOC 2016

Il Sangiovese, presente al 65%, in questo caso è abbinato al Sagrantino per il 15%, Merlot 10% e Cabernet Sauvignon 10%. I vigneti, con un sistema di allevamento a cordone speronato, danno una produzione contenuta e di qualità mantenuta dalla raccolta manuale. Il vino affina per 12 mesi in botti di legno francese di dimensioni che variano tra le barrique e i 25 ettolitri, a seconda dell'andamento climatico, poi sosta per almeno altri 6 in bottiglia, per raggiungere un equilibrio ideale in degustazione. Nel calice ha un colore rosso rubino, poi sprigiona al naso frutti di bosco, ciliegia e prugna, poi un soffio di agrume candito e fiorito di rosa, di note come di spezie e sensazioni tostate. L'assaggio è ampio, bevibile, con il tannino equilibrato da freschezza, una bella lunghezza complessità.



Tabarrini - Montefalco (PG)

Roccatone Montefalco Rosso DOC 2015

Il vino ha una percentuale di Sangiovese del 60%, unita a un 25% di Barbera con la restante parte di Sagrantino. Le uve ottenute dai vigneti di proprietà, con una resa media di 55 quintali per ettaro, sono vinificate con attenzione maniacale a ogni dettaglio. Dopo una fermentazione in acciaio, ottenuta con l'uso di lieviti indigeni, una macerazione per oltre 30 giorni, segue la maturazione per 18 mesi suddivisi tra botti grandi e barrigue, guindi la messa in bottiglia dove il vino passa almeno 12 mesi. Dopo un rosso rubino luminoso, ha profumi intensi di frutta rossa matura, seguiti da spezie dolci, liquirizia, alloro con a chiudere note di radici e sensazioni boschive. Il sorso è strutturato, vigoroso, con una trama tannica intensa e presente, una piacevole persistenza, un finale speziato e amaricante.



Tenuta Castelbuono - Bevagna (PG)

Ziggurat Montefalco Rosso DOC 2016 Biologico Certificato Il Sangiovese al 70% è unito con il Sagrantino al 15%, Cabernet 10% e Merlot 5%. La produzione in vigna, con rese di 55 guintali a ettaro, è ottenuta da vigneti sia a Montefalco che a Bevagna. Dopo la fase di premacerazione a freddo, quella fermentativa a una temperatura di circa 27° e di macerazione in acciaio, il vino matura per 12 mesi in barrique da 225 e tonneaux da 500 litri, con un affinamento in bottiglia per 6 mesi. Dopo un colore rubino trasparente spiccano subito aromi di ciliegia, marasca e fragolina di bosco, poi floreale di geranio, con una delicata nota mentolata e le spezie tra cui i chiodi di garofano. Elegante in bocca, ha un perfetto equilibrio tra la trama tannica e la freschezza che stempera la potenza calorica, in un

sorso avvolgente. Ritorna una nota mentolata rinfrescante nel lungo finale.



19/04/19 16:31 20 21 assaggi vino.indd 21

Q f 💆



deGusto Trebbiano & Food Festival a Trevi: i nostri migliori assaggi di Trebbiano Spoletino nella degustazione alla cieca



By Franco Santini e Maurizio Valeriani 🚃

Posted on 15 giugno 2019 - Questo articolo è stato letto 1.5K volte.









manifestazione deGusto Trebbiano & Food Festival inizia a riscuotere sempre maggiore

interesse da parte di giornalisti, appassionati e wine lovers.

L'edizione 2019 si sta svolgendo (oggi e domani) nella splendida Trevi.

Questa mattina la stampa si è cimentata nella degustazione alla cieca di una cinquantina di Trebbiano Spoletino.

I banchi d'assaggio con i produttori (27 aziende) saranno aperti anche domani a partire dalle 16.

Nella degustazione alla cieca abbiamo riscontrato una qualità media elevata dei vini in assaggio, seppur con modalità di vinificazione e stili diversi.

Vi evidenziamo quelli che abbiamo reputato eccellenti (che superano i 90/100 nei nostri giudizi):





Trebbiano Spoletino DOC Spoleto Trebium 2018 -ANTONELLI: note di frutta secca, frutti gialli e spezie anticipano struttura, complessità ed un bellissimo finale sapido-iodato.

Trebbiano Spoletino DOC Bagnolo 2018 -CANTINA COLLE MORA: pienezza del sorso, note floreali e minerali sono al centro dell'assaggio, seguite da una piacevolissima scia salina.

Trebbiano Spoletino IGT Umbria Bianco 2018 -FONGOLI: vino realizzato con macerazione che appare fresco, sapido, intenso, strutturato e chiude con ricordi di iodio e di mare.

Trebbiano Spoletino DOC Spoleto Figlium 2017 -VALDANGIUS: unisce tensione gustativa a morbidezza glicerica, sapidità ad avvolgenza del

Trebbiano Spoletino DOC Spoleto Campo De Pico 2018 - VALDANGIUS: un vino ancora indietro che tra qualche tempo sarà un capolavoro con i suoi sentori di mandorla, pienezza del sorso ed allungo minerale.

Trebbiano Spoletino DOC Spoleto Anteprima Tonda 2017 - ANTONELLI: sapido, iodato, con evidenti ricordi agrumati e marini. Di grande complessità ed eleganza.

Trebbiano Spoletino DOC Spoleto 2018 - PARDI: materia e profondità di beva si uniscono a freschezza e sapidità ed anticipano un finale su ricordi di frutta secca.

Trebbiano Spoletino IGT Umbria Terra dei Preti 2018 - COLLECAPRETTA: stile e colore da orange wine, ma di quelli buoni con toni agrumati e minerali ed un grandioso finale di macchia mediterranea

Trebbiano Spoletino DOC Superiore 2017 -CASTELGROSSO: ricordi salmastri per questo vino strutturato, sapido e fresco, che chiude su note speziate e iodate.

Trebbiano Spoletino IGT Umbria Arneto 2016 -TENUTA BELLAFONTE: interessante l'evoluzione di questo vino del 2016, che presenta materia e lunghezza gustativa e che gioca su ricordi di muffa nobile e pietra focaia

Trebbiano Spoletino IGT Umbria Cantaluce 2018 - COLSANTO - LIVON: slancio minerale, sapidità, complessità e struttura sono in evidenza, insieme ad un piacevole finale iodato.

Trebbiano Spoletino IGT Umbria Maceratum 2018 - FONGOLI: realizzato con macerazione, ha sentori di spezie, agrumi. Forse è un vino non adatto a tutti tutti, ma ha grandezza di iodio, di sale di mare.

Trebbiano Spoletino DOC Spoleto 2017 - PARDI: sapido, fresco, elegante, complesso, chiude con ricordi di frutta secca.

Bianco Mascherone IGT Umbria 2017 - IL TORRIONE: note floreali e speziate si uniscono a sentori di frutti bianchi ed anticipano una chiusura su toni di nocciola e di vaniglia

Trebbiano Spoletino IGT Umbria Colle Fregiara 2017 - ANNESANTI: mineralità e sentori agrumati anticipano un sorso avvolgente e persistente. Il piacevole finale speziato completa il quadro organolettico.

deGusto Trebbiano & Food Festival: alla scoperta del trebbiano spoletino

19 Giu. 2019, 03:00 | a cura di Alessio Turazza



IL TREBBIANO SPOLETINO, TRA STORIA, PRESENTE E FUTURO: ALLA SCOPERTA DI UN VITIGNO DIMENTICATO. DURANTE IL DEGUSTO TREBBIANO & FOOD FESTIVAL.



opo le prime due edizioni a Spoleto, quest'anno deGusto Trebbiano & Food Festival si è trasferito nello splendido borgo di Trevi. Nelle due giornate del 15 e 16 giugno, Villa Fabbri e il Complesso Museale di San Francesco, hanno ospitato seminari e degustazioni dedicate al trebbiano spoletino. All'edizione 2019 hanno partecipato 26 cantine, 17 dell'area di Montefalco, 4 di Spoleto, 2 di Castel Ritaldi, 1 di Todi, 1 di Trevi e 1 di Arrone, con oltre 40 vini in degustazione.

Trebbiano spoletino, un vitigno ritrovato: storia e tradizioni

Il trebbiano spoletino, nonostante sia un vitigno antico, è stato riscoperto solo una decina d'anni fa, nell'ambito del rinnovato interesse verso le varietà autoctone della nostra penisola. Si tratta di un'uva storicamente presente nell'area di Spoleto e Montefalco, che ha contribuito per secoli a definire il volto del paesaggio agricolo del territorio. Le viti erano allevate ad alberata, maritate alle piante di olmo o acero, un po' come accade ancora oggi in Campania con l'Asprinio d'Aversa. Un antico metodo di coltivazione, che utilizza le piante come tutori, lasciando alla vite la possibilità d'esprimere la sua natura di liana rampicante con lunghi tralci carichi di grappoli.

L'alberata: quando la vite si appoggia agli alberi

Nella zona della piana di Trevi, l'alberata aveva il vantaggio di tenere l'uva al riparo dalle insidie degli animali, delle nebbie mattutine e dall'umidità del terreno. È un sistema d'allevamento arcaico della vite, figlio di un'agricoltura in cui convivevano in promiscuità più coltivazioni, per sfruttare anche il terreno sottostante alla vite, come accadeva in Veneto con la Bellussera. Le vendemmie erano complesse, faticose e si svolgevano con l'ausilio di lunghe scale da appoggiare agli alberi. Era una viticoltura legata a una forma d'economia agricola molto lontana dall'idea moderna della monocultura e del vigneto specializzato. Anche se oggi sembra un ricordo lontano, questo paesaggio rurale è sopravvissuto nella piana di Trevi fino al secondo dopoguerra.

L'abbandono delle viti maritate e la scomparsa del trebbiano spoletino

Solo all'inizio degli anni sessanta, la progressiva meccanizzazione agricola ha radicalmente cambiato il volto della campagna, sostituendo le alberate con coltivazioni estensive. Le vigne e gli alberi sono scomparsi dal paesaggio, lasciando spazio ai campi. Oggi sono rimaste solo poche piante con viti maritate, che sopravvivono come veri e propri esempi di archeologia della vite. Lo sviluppo della moderna agricoltura ha eliminato i vigneti dalla piana di Trevi, che non hanno trovato spazio nella zona collinare, da secoli votata alla coltivazione dell'ulivo. Il trebbiano spoletino è così quasi del tutto scomparso, travolto dalla modernità.

La rinascita di un vitigno

Una decina d'anni fa si potevano contare sulle dita di una mano le cantine che coltivavano trebbiano spoletino, oggi quasi tutti i produttori del territorio di Spoleto e di Montefalco, producono almeno un'etichetta. Gli ettari vitati nella DOC sono ancora pochi, ma si stanno mettendo a dimora nuovi impianti, che tra qualche anno cominceranno a essere produttivi.

Trebbiano: il vitigno dalle molte anime

Il nome trebbiano può rivelarsi fuorviante, è una sorta di suffisso utilizzato per indicare varietà molto diverse tra di loro e spesso senza nessun rapporto di parentela genetica. Non è un caso, che anche a livello di Consorzio, si sia valutata la possibilità di utilizzare solamente la parola Spoletino per indicare il vitigno. Il trebbiano spoletino, infatti, è molto diverso dal trebbiano toscano, dal trebbiano di Soave o dal trebbiano abruzzese, è un'uva che produce vini dai profumi freschi ed eleganti, con note fruttate, cenni tropicali, una buona complessità espressiva e una vibrante acidità.

Trebbiano spoletino: un vitigno molti vini

È un vitigno tardivo, che anche a piena maturità fenolica, conserva sempre un'acidità molto alta e un Ph basso. Proprio queste caratteristiche lo rendono molto duttile, adatto a produrre spumanti, vini fermi, passiti e vinsanto. La sua straordinaria versatilità enologica lascia spazio a numerose interpretazioni stilistiche, con vinificazioni classiche in bianco, con macerazione sulle bucce e con affinamenti in acciaio, il legno o dolium in terracotta. Proprio questa sua poliedricità, il suo volto sfuggente a rigide classificazioni, lo rende affascinante, come ogni cosa della vita capace di esprimere un'anima mutevole e cangiante.

È un vino dalla natura pirandelliana, molteplice e complessa, che non ama essere incasellato in categorie standard, che rifugge le definizioni univoche, che spiazza l'interlocutore, dimostrandosi sempre altro rispetto alle attese e rivelando ogni volta una nuova sfaccettatura, capace di sorprendere. Avvicinarsi a un calice di trebbiano spoletino è una sfida, un rischio invitante ma irresistibilmente attraente. È un vino ontologicamente irrequieto, dalla personalità multipla e mutante. Ha il fascino enigmatico di uno sguardo sfiorato solo per un attimo, ma che ci cattura per sempre tra desiderio, nostalgia del passato e speranza di un nuovo incontro.

Trebbiano spoletino: caratteristiche organolettiche

È uno dei vitigni autoctoni a bacca bianca più interessanti per finezza aromatica, complessità e duttilità espressiva. Possiede anche un'ottima capacità d'invecchiamento, con interessanti evoluzioni verso note di scorza d'agrumi, frutta tropicale, resina, pietra focaia e idrocarburo. I vini in degustazione hanno confermato la vivacità del panorama del trebbiano spoletino.

Oltre alla naturale flessibilità del vitigno, bisogna considerare che siamo ancora in una fase sperimentale. Molte cantine sono alle prese con le prime vinificazioni, altre hanno già trovato una loro chiave interpretativa, spesso molto diversa tra di loro, con vinificazioni in totale riduzione o lunghissime macerazioni sulle bucce. Questa molteplicità va vista come una risorsa e una fonte di ricchezza espressiva, su cui costruire il futuro di questo vino. Non è assolutamente detto che la strada debba essere unica e omologante, soprattutto per un vitigno dalla natura così plastica.

Il livello medio dei vini è alto, con numerose eccellenze, che già adesso spiccano nel panorama dei bianchi italiani come abbiamo potuto testare durante le sessioni di assaggio della manifestazione.



Trebbiano spoletino in degustazione: i 10 migliori assaggi

Trebbiano Spoletino DOC Spoleto Del Posto 2017, Perticaia

Trebbiano Spoletino Superiore DOC 2017, Agricola San Sabino

Trebbiano Spoletino IGT Umbria 2018, Bocale

Trebbiano Spoletino IGT Umbria Arneto 2017, Bellafonte

Trebbiano Spoletino DOC Spoleto Anteprima Tonda 2017, Antonelli San Marco

Trebbiano Spoletino Superiore DOC Poggio del Vescovo 2016, Cantina Ninni

Trebbiano Spoletino IGT Umbria Le Tese 2017, Romanelli

Trebbiano Spoletino Superiore DOC 2017, Colle Uncinano

Trebbiano Spoletino DOC 2018, Fratelli Pardi

Trebbiano Spoletino DOC Spoleto Benedetti e Grigi 2017, Benedetti e Grigi

a cura di Alessio Turazza





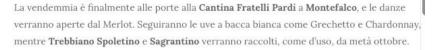


Vendemmia Cantina Fratelli Pardi

2 MESI AGO by CAMILLA GUIGGI



Vendemmia e cambiamenti climatici: l'impegno della Cantina Fratelli Pardi



«L'annata 2019 si preannuncia come la più lineare degli ultimi anni pur nella imprevedibilità delle stagioni più recenti» dice Alberto Pardi, titolare dell'azienda. Le piogge e le basse temperature di maggio hanno ritardato la fioritura delle piante, mentre le successive alte temperature di giugno e luglio hanno riequilibrato le fasi fenologiche e le maturazioni degli zuccheri portando i frutti ad una crescita sana che soddisfa le aspettative di qualità.

«Negli ultimi tempi si parla molto di cambiamenti climatici e come questi influiscano sulla vigna e sulla vinificazione. Questo cambiamento porta ad un'imprevedibilità dell'andamento delle stagioni, più che nell'innalzamento delle temperature, che comunque è innegabile» continua Alberto Pardi.

«Si avverte la mancanza di una linearità delle stagioni con una intensificazione dei fenomeni violenti caratterizzati da cambiamenti repentini. Questa situazione ci ha indotto a ripensare il nostro lavoro in vigneto non solo per preservare lo stile dei nostri vini nelle annate più siccitose ma soprattutto a cosa poter fare per dare un contributo, nel nostro piccolo, per il rispetto degli equilibri ambientali. Del resto la parola "vite" in Italia si lega a "vita" in una relazione significativa».



Vendemmia Cantina Fratelli Pardi

Alberto ha deciso di cominciare questo percorso dalla valutazione dell'**impronta idrica** (Water Footprint): si tratta di un indicatore del volume totale di risorse idriche utilizzate per produrre un determinato bene, comprendente l'intera catena di produzione.

L'idea di Alberto è quella di creare, coadiuvato da un ente di ricerca o una facoltà universitaria, un processo produttivo di gestione efficiente ed ecologica delle risorse idriche, sia nelle lavorazioni di cantina che nei trattamenti in vigna. «Questa innovazione sarà introdotta a breve e speriamo possa essere di ispirazione anche per altre aziende, non solo vitivinicole. Vogliamo dare il nostro contributo nel preservare questa essenziale risorsa» conclude Alberto.

La **Cantina Pardi** racconta la storia di legami familiari sul territorio. Pervasa dall'essenza della terra che abita, radicata con il cuore e con la testa, con l'istinto, ma anche con conoscenza e consapevolezza. Per molti anni il nome Pardi è stato indissolubilmente legato al Sagrantino, vino dalla precisa **identità e franchezza**conferitegli dal vitigno, dal territorio e dall'annata, mantenendo intatta la sua **eleganza e pulizia**.



VENDEMMIA E CLIMA: L'IMPEGNO DELLA CANTINA PARDI

Di redazione - 10 settembre 2019

Condividi su Facebool

Cantina Fratelli Pardi. La hottaia



La vendemmia è finalmente alle porte alla Cantina Fratelli

Pardi a Montefalco, e le danze verranno aperte dal Merlot.

Chardonnay, mentre Trebbiano Spoletino e Sagrantino

«L'annata 2019 si preannuncia come la più lineare degli

Seguiranno le uve a bacca bianca come Grechetto e

verranno raccolti, come d'uso, da metà ottobre.

Cantina Fratelli Pardi. Panorama dei vigneti







NEWS	2795
PRIMO PIANO	1111
DEGUSTAZIONI	854
GASTROVIAGGIANDO	761



l'Informatore Agrario firmano

per degustare tutti i vini premiati dell'edizione 2014

L'Armangia. Parlano i Vini

A Emergente Sud 2014 saranno ospiti i cuochi italiani nel mondo

cucine stellate, soste del gusto e tour del...



NEWS	2795
PRIMO PIANO	1111
DEGUSTAZIONI	854
GASTROVIAGGIANDO	761



Vino: Alleanza Cooperative e Guida al Testo Unico della Vite e...

Vitignoltalia organizza un evento

La Guida Michelin: 62 anni tra



ultimi anni pur nella imprevedibilità delle stagioni più recenti» dice Alberto Pardi, titolare dell'azienda. Le piogge e le basse temperature di maggio hanno ritardato la fioritura delle piante, mentre le successive alte temperature di giugno e luglio hanno riequilibrato le fasi fenologiche e le maturazioni degli zuccheri portando i frutti ad una crescita sana che soddisfa le aspettative di qualità.

Vinificazione e cambiamenti climatici

«Negli ultimi tempi si parla molto di cambiamenti climatici e come questi influiscano sulla vigna e sulla vinificazione. Questo cambiamento porta ad un'imprevedibilità dell'andamento delle stagioni, più che nell'innalzamento delle temperature, che comunque è innegabile» continua Alberto Pardi.



Cantina Fratelli Pardi. La vendemmia

«Si avverte la mancanza di una linearità delle stagioni con una intensificazione dei fenomeni violenti caratterizzati da cambiamenti repentini.

Questa situazione ci ha indotto a ripensare il nostro lavoro in vigneto non solo per preservare lo stile dei nostri vini nelle annate più siccitose ma soprattutto a cosa poter fare per dare un contributo, nel nostro piccolo, per il rispetto degli equilibri ambientali. Del resto la parola "vite" in Italia si lega a "vita" in una relazione significativa».

Alberto ha deciso di cominciare questo percorso dalla valutazione dell'impronta idrica (Water Footprint): si tratta di un indicatore del volume totale di risorse idriche utilizzate per produrre un determinato bene, comprendente l'intera catena di produzione.



Cantina Fratelli Pardi. Trebbiano e Grechetto

L'idea di Alberto è quella di creare, coadiuvato da un ente di ricerca o una facoltà universitaria, un processo produttivo di gestione efficiente ed ecologica delle risorse idriche, sia nelle lavorazioni di cantina che nei trattamenti in vigna.

«Questa innovazione sarà introdotta a breve e speriamo possa essere di ispirazione anche per altre aziende, non solo vitivinicole. Vogliamo dare il nostro contributo nel preservare questa essenziale risorsa» conclude Alberto.



Cantina Fratelli Pardi, Vini

La Cantina Pardi racconta la storia di legami familiari sul territorio. Pervasa dall'essenza della terra che abita, radicata con il cuore e con la testa, con l'istinto, ma anche con conoscenza e consapevolezza.

Per molti anni il nome Pardi è stato indissolubilmente legato al Sagrantino, vino dalla precisa identità e franchezza conferitegli dal vitigno, dal territorio e

dall'annata, mantenendo intatta la sua eleganza e pulizia.

Lisa Tommasini







Descrizione

UMBRIA ROSSI DOCG, DOC e IGT

Gli assaggi sono stati effettuati nel corso dei mesi di luglio e agosto 2019 e comprendono varie tipologie, di millesimi diversi, in uscita quest'anno.

Sono stati selezionati solo i vini che hanno raggiunto una valutazione buona o, comunque, superiore alla media.

Le descrizioni seguiranno l'ordine alfabetico delle aziende recensite.

FRATELLI PARDI Montefalco Rosso Riserva DOC 2016 articolato, complesso, non privo di tratti di autentica eleganza, è intenso, continuo, lungo, molto piacevole. 93/100

FRATELLI PARDI Sagrantino di Montefalco DOCG Sacrantino 2015

ampio, largo all'impatto, con un tannino esuberante ma non aggressivo, mostra un certo carattere. Da attendere. 89/100

09/2019 - Ernesto Gentili

MENU Q CERCA

33

Il Messaggero.it

La nuova era del vino: il cambiamento climatico lascia il segno e rivoluziona il modo di produrlo

ALIMENTAZIONE Sahato 21 Dicembre 2010



Cambia il clima e cambiano molte cose. Nell'agricoltura più che mai. Sostenibilità e gestione efficiente dell'acqua saranno le parole chiave nel 2020 per il vino. Il cambiamento climatico, con l'alternarsi di fenomeni meteo estremi, lascia il segno anche in vigna, con calendari delle vendemmie sempre più







Champagne, mettono in campo un ventaglio di strategie salva-uva. A Montefalco, nel cuore verde dell'Umbria, Alberto Pardi, titolare dell'azienda Cantina Fratelli Pardi, ha deciso di iniziare questo percorso dalla valutazione dell'impronta idrica (Water Footprint): si tratta di un indicatore del volume totale di risorse idriche utilizzate per produrre un determinato bene, comprendente l' intera catena di produzione. L'idea è quella di creare, coadiuvato da un ente di ricerca o una facoltà universitaria, un processo produttivo di gestione efficiente delle risorse idriche, sia nelle lavorazioni di cantina che nei trattamenti in vigna.

ballerini, e da Nord a Sud i viticoltori italiani, così come i vignerons nello

In Alto Adige e in Trentino, racconta da Termeno (Bolzano) Martin Foradori, patron delle tenute Hofstatter, «cresce l'interesse per i vini di altitudine, piace la freschezza e una vigna a 400 metri sul livello del mare non può dare le stesse sensazioni al palato di una a 800 metri di altitudine. Anche il palato dei consumatori tedeschi si sta spostando verso vini secchi, meno zuccherini, ma non si può forzare la natura. Non è vero - afferma - che il cambiamento climatico può spingere la viticoltura oltre quota 800. Il rischio è che, col primo caldo di primavera, si anticipi la fioritura per poi avere gelate. Inoltre si stanno moltiplicando gli insetti infestanti». Mentre in Valpolicella si ha ancora memoria dell'87 quando la temperatura media europea aumentò di 1 grado (il cosiddetto 'abrupt climate changè).

Per l'Amarone ha comportato un'evoluzione stilistica e, secondo Daniele Accordini, enologo di Cantina Valpolicella Negrar, la Valpolicella e i suoi principali vitigni autoctoni - Corvina, Corvinone e Rondinella - «sono riusciti ad adattarsi molto bene al nuovo clima, trasformando i vini Amarone da stili locali a espressioni territoriali di carattere internazionale». Il cambiamento climatico è una realtà anche in Champagne, dove la temperatura media è aumentata di +1,1 gradi in trent'anni. Oltralpe, come sottolinea l'Académie du Champagne, è nata la prima filiera viticola al mondo a misurare la sua impronta carbonica e ad aver dato vita a un piano per ridurre del 75% le sue emissioni entro il 2050. Bottiglie più leggere che limitano del 20% l'impatto delle emissioni di Co2, programma per selezionare varietà più resistenti agli stress climatici, 90% rifiuti riciclati e valorizzati.

E in Franciacorta Academia Berlucchi si sta configurando come «moderna agorà per una visione di un domani più sensibile e resiliente» ha sottolineato Arturo Ziliani in un recente incontro al Simei. In Italia, conclude Paolo Castelletti, segretario generale di Unione Italiana Vini (Uiv), questo settore, «si sta dimostrando il più sensibile, il più pronto e preparato ad affrontare un percorso così complesso. Per questo motivo Unione Italiana Vini continua a lavorare con le istituzioni per la definizione di uno standard unico nazionale sulla sostenibilità del comparto vitivinicolo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

12/2019 - https://www.ilmessaggero.it/alimentazione/vino_produzione_cambiamento_clima vigna aziende vinicole-4940992.html

