

Della longevità di Montefalco 1988-2008:

andrea cappelli
foto bruno bruchi

VENT'ANNI DI SAGRANTINO ANTONELLI IN VERTICALE

Tutti pensiamo che il Sagrantino di Montefalco sia uno dei grandi rossi italiani da invecchiamento, ma spesso la questione rimane in ipotesi perché la produzione della versione secca ha alle spalle meno di quarant'anni e le aziende che possono vantare uno archivio di cantina si contano in meno delle dita di una mano. Noi abbiamo avuto la fortuna di poter andare a verificare la cosa "sul campo" presso una delle pochissime aziende storiche della denominazione umbra, la cantina Antonelli.

Ma partiamo da alcuni cenni per inquadrare la "vicenda Sagrantino", partendo dal nome, che sembra originare dai frati Francescani, che ne ricavano un vino destinato ai riti religiosi. E se le prime notizie risalgono al Medioevo, è a inizio Ottocento che lo storico Calindri cita l'area intorno a Montefalco come zona di produzione di alcuni dei migliori vini dello Stato Pontificio. Purtroppo nei decenni successivi il vitigno rischiò addirittura la scomparsa, infatti sarà solo negli anni Sessanta del Novecento, grazie ad alcuni abili e lungimiranti vignaioli, che il Sagrantino si salverà dall'oblio e in-

zierà la sua storia moderna, tornando pian piano a essere il vitigno principe dell'area di Montefalco e progressivamente di tutta l'Umbria, ottenendo la doc nel 1979 e vantando un suo consorzio di tutela dal 1981. "Dopo tanti eventi drammatici – la Prima Guerra Mondiale, la crisi economica degli anni Venti, la Seconda Guerra Mondiale – in tutto Montefalco, alla fine degli anni Settanta, vi erano solo una ventina d'ettari di Sagrantino, di cui molti nella nostra azienda, perché, anche se era stato un territorio di lunga tradizione viticola, purtroppo si era persa – ci racconta Filippo Anto-

nelli – l'interesse per questo vitigno è tornato cogli anni Ottanta, poi nei Novanta (nel 1992 arrivava docg) abbiamo assistito a una crescita incredibile, nel bene e nel male in pochi anni siamo passati da circa 100 ettari vitati agli attuali oltre 700".

E se già nel 1925 a Montefalco, allora centro vitivinicolo in espansione, ci fu un'importante esposizione regionale di vini umbri e tra quelli in concorso vi erano diversi 'Sagrantino asciutto', dal Dopoguerra la tradizione riporta quasi solamente della versione passita, un 'vino da festa' prodotto per autoconsumo e non oggetto di commercio: ottenuto dall'uva fatta passare e vinificata ai primi freddi dell'inverno, era consumato nei giorni delle sagre da abbinare all'agnello o a fine pasto,

Filippo Antonelli ritratto sulle "mura saracene" di Montefalco, importante sito archeologico che ospita sul pianoro anche un'antica vigna di Sagrantino



perfetto per la classica torta pasquale umbra. L'inizio della 'nuova storia' del Sagrantino 'versione secca' è di metà anni Settanta per poi nei Novanta abbandonare lentamente le vesti di vino rustico per assurgere al ruolo di gran rosso. Filippo, tra coloro che hanno contribuito maggiormente, fin dagli albori, alla valorizzazione del territorio e dei suoi vini figura la cantina Antonelli, di cui la prima etichetta di Sagrantino Secco è del 1981...

"In realtà le prime etichettature di Montefalco Rosso e Sagrantino Passito risalgono a fine anni Sessanta, seppur per produzioni davvero molto limitate. Quello che sapevamo era di avere in mano un vitigno a bacca rossa di buona vigoria, non molto produttivo e piuttosto incostante, dal legno robusto con tralci e frutto di notevole diametro, foglie verde intenso piccole e molto frastagliate, che danno alla pianta quasi un aspetto selvatico, mentre il grappolo tende alla dimensione piccola, mediamente spargolo e serrato con acini rotondeggianti anch'essi piuttosto piccoli, ma dovevamo sperimentare e capire bene come coltivarlo, fermentarlo e invecchiarlo..."

Anche se la vostra storia agricola a Montefalco risale all'Ottocento...

"Questa proprietà appartenne ininterrottamente al Vescovado di Spoleto dal Duecento all'Ottocento finché nel 1881 venne acquistata dal mio bisnon-

no Francesco Antonelli, che rischiò la scomunica che colpiva chi acquistava i beni già appartenuti alla Chiesa e confiscati dallo Stato nel 1866: l'avvocato, tramite bravissimi fattori, ne avviò una radicale trasformazione con l'ammodernamento delle colture e l'impianto dei primi vigneti specializzati, infatti in una relazione del 1899 si parla già di vigneti con cinquemila ceppi a ettaro. Fortunatamente i miei nonni Stefano e Marianna l'hanno poi amorevolmente conservata e Giacomo e Antonio, al tramonto della mezzadria, con la chiusura delle stalle per le vacche chianine, ampliata e indirizzata alla produzione vitivinicola, fino al primo imbottigliamento in proprio nel 1979, mentre la mia conduzione inizia nel 1986".

Quinta generazione di un'antica famiglia borghese d'avvocati originaria di Spoleto poi trasferitasi a Roma per esercitare la professione, Filippo è stato il primo a non seguire le orme familiari nell'avvocatura per il mestiere d'agricoltore: laureato in Scienze Agrarie all'Università di Perugia nel 1984, è stato presidente del Consorzio Tutela Vini Montefalco dal 1996 al 2006, scommettendo tutto fin dall'inizio sul Sagrantino. Ancor oggi i confini dell'azienda sono rimasti quasi gli stessi di quelli descritti in un documento duecentesco conservato presso l'archivio Vescovile di Spoleto, un corpo unico di 175 ettari al centro del-

la denominazione, suddiviso in vigneti (49 ha), oliveti (10 ha), seminativi (70 ha) nei fondovalle e suggestivi boschi di querce secolari (40 ha), molto vocati per la raccolta dei tartufi. Le austere colline circondate da boschi nascondono nel sottosuolo terreni argillosi e profondi alcuni, ricchi di calcare e scheletro altri, tutti con origini geologiche diverse, che conferiscono perciò ai vini sfumature intense e variegata. I vigneti, orientati a sud-ovest con un'età media di circa 15 anni, ma alcuni impianti hanno anche oltre trent'anni e una resa per ettaro molto bassa, sono disposti sulla sommità delle colline. La nuova cantina, posta sotto l'antica villa padronale, è una costruzione non invasiva sul paesaggio con sala di fermentazione su due livelli, bottaia e sala d'affinamento, tutto sotterraneo: l'edificio è stato concepito per vinificare le uve e successivamente svinare per caduta, senza pompe proprio per salvaguardare l'integrità delle bucce, un accorgimento particolarmente importante proprio per le uve Sagrantino, molto ricche di polifenoli e tannini. Si vinifica solo uve di propria produzione, così da offrire un prodotto di cui si sono valutate e controllate in ogni fase caratteristiche, pregi e potenzialità: 2.300 ettolitri l'anno per un totale di 300mila bottiglie, di cui 50mila di Sagrantino nelle mani dell'enologo residente Massimiliano Caburazzi. L'attenzione

all'ambiente ha portato Filippo Antonelli, che è anche agronomo, a optare gradualmente per una scelta verde, così, a partire dalla vendemmia 2012, a tre anni dalla conversione all'organico, i vini sono ufficialmente biologici.

Filippo, come nasce il Tuo Sagrantino?

"Viene vendemmiato un po' tardivamente, mediamente nella seconda settimana d'ottobre, con illimpidimento spontaneo senza filtrazione, da qualche anno usiamo solo lieviti naturali autoctoni selvaggi e poi, visto che ha una buccia così spessa e ricca di polifenoli, facciamo macerazioni anche lunghissime, se l'annata lo permette. La ricerca d'ottime maturazioni fenoliche attraverso vendemmie tardive induce al costante raggiungimento d'elevati tenori zuccherini, che spesso portano a vini con gradazioni alcoliche al di sopra dei 15 gradi. Per quanto riguarda i legni facciamo un mix fra botti grandi e tonneaux perché per nostra esperienza la barrique marca troppo, ma attualmente la tendenza è aumentare sempre più le botti da 25 hl". Oggi siamo a San Marco per andare alle radici della storia vitivinicola degli Antonelli, un percorso enoico sempre al di là di mode o tendenze: ci è stata preparata una verticale di otto vendemmie, dal 1988 al 2008, esattamente vent'anni di questi particolarissimi vini di Montefalco che la famiglia Antonelli da sempre firma con ricercatezza.

"Siamo fra i pochi a Montefalco ad avere uno storico di bottiglie dalla prima annata, anche se del 1981 sono rimaste solo due, iniziamo ad avere qualche numero in più dal 1985 in avanti, mentre abbiamo delle belle riserve dal 2000 in poi. Il Sagrantino, grazie alla sua struttura tannica, non solo è un vino che regge molto bene il tempo e anzi ne guadagna in eleganza, ma da notare è il fatto che, anche nelle annate considerate minori, si rivela molto interessante. A parte la grande intensità colorante nei vini giovani, pur nella variabilità delle vendemmie, al passare degli anni costanti sono le note balsamiche, mentre una propria caratteristica, unica fra i vini rossi, sono le note agrumate, che virano sull'agrumo candito nelle annate più calde al fresco in quelle più temperate. Il Sagrantino è interessante nell'evoluzione in bottiglia sia per l'equilibrio che acquista in bocca che per i tannini, persistenti anche dopo lunghi affinamenti, dai quali traggono maggior finezza. Dal punto di vista aromatico, nei primi 3-4 anni dall'imbottigliamento tende a esser chiuso, altalenante e incostante, l'espressività aromatica non è mai al suo massimo, dopo di che tende a stabilizzarsi e aprirsi, regalando note d'erbe aromatiche, come menta e origano. Altro aspetto interessante dell'evoluzione è che mantiene una nota fruttata abbastanza evidente: da un lato c'è questo vino non molto femminile, che dal

punto di vista organolettico mantiene una certa durezza, mentre sull'aspetto aromatico evidenzia una parte dolce, così, pur invecchiando, si mantiene giovane con un aspetto gentile, caratteristica non comune con altri vini da invecchiamento che vanno sull'austero e il severo, quindi direi che il Sagrantino invecchiando diviene riconoscibile. Così più invecchia più tende a ridursi la parte erbacea più fresca e tendono a emergere i sentori che vanno verso la ciliegia e note speziate più o meno evidenti, che in origine non c'erano perché coperte dal legno, che poi è stato digerito dal vino".

Cos'è cambiato in questi trent'anni nei metodi di produzione?

"Molto è cambiato in vigna, dal cordone speronato stiamo passando tutti al guyot, si fa molta più attenzione a individuare il momento giusto per la raccolta, mentre in passato non s'assaggiavano le uve e non c'era un'esperienza sulla maturazione fenolica. Per quanto riguarda noi, fino al 2001 fermentavano in vasche di cemento senza controllo di temperatura, mentre per il legno abbiamo sempre usato botti grandi sin dall'inizio con qualche pennellata di tonneaux. La nostra nuova cantina è del 2002 e sinceramente avevo paura che, cambiando tutto, si perdesse la mano della maison, invece l'impronta fortunatamente è rimasta quella, il terroir è più forte di tutto. Le vinifi-





Verticale Sagrantino 07.10.2016

cazioni sono sempre state lunghe, ma al massimo 20 giorni e con temperature altissime, adesso, quando le condizioni lo permettono, le facciamo ancor più lunghe, arriviamo anche oltre i 40 giorni a temperature un po' più basse, si lavora un po' più sull'estrazione lenta per ottenere finezza. Anche per quanto riguarda i lieviti siamo tornati agli autoctoni in tempi abbastanza recenti, dal 2009, quando abbiamo iniziato la conversione al biologico e ormai sui rossi usiamo solo ed esclusivamente lieviti selvaggi. In buona sostanza oggi c'è più mestiere sia in cantina che in vigna e maggior consapevolezza, che porta a fare vini meno duri e più godibili. E c'è un uso più moderato di legno, prima eravamo davvero i pochi a usare il legno grande, adesso fortunatamente siamo in tanti, perché si è capito che non c'è da aggiungere tanti tannini al Sagrantino, perché ne ha già più che a sufficienza. Purtroppo è stato molto difficile conservare le vecchie vigne, che erano state impiantate con sesti d'impianto dissennati, larghissimi e non erano tradizionali, erano solo il modo in cui si piantava nel Dopoguerra, in modo da far entrare i trattori. E finalmente le 'nuove' vigne ora hanno 15/20 anni, cioè iniziano a entrare nella fase di maturità e i risultati comincia-

no a vedersi. Quello che era considerato il vino più potente del mondo rimane certamente un rosso potente, ma con questi accorgimenti sta diventando meno monumentale e più godibile".

Ci fai una carrellata dei vostri primi tre decenni, cioè anni Ottanta, Novanta e primo decennio Duemila?

"Se si è fortunati a stappare la bottiglia giusta, anche gli anni Ottanta sono ancora godibili, a me piacciono molto il 1985 e il 1988, degli anni Novanta preferisco il 1990, il 1995, il 1996 e il 1999. Passando agli anni Duemila, mi piace molto il 2000, anche se fu un'annata calda, il 2001 fu anche una bella annata poi tra le mie proferite abbiamo la 2004, la 2006 e la 2008. Comunque, per avere la completezza gustativa del Sagrantino, bisogna saper attendere poiché trova la sua maturità dopo almeno dieci anni di bottiglia, è un vino che ha una lunga evoluzione poi si mantiene per almeno altri vent'anni a livello ottimale. E bisogna accostarlo ai piatti giusti, come grandi arrosti, salmi, cacciagione a pelo brasata, stufato di cinghiale, costolette d'agnello impanate, spiedi, formaggi a pasta dura stravecchi o pietanze piccanti".

Partiamo con l'unico rappresentante degli anni Ottanta, il Sagrantino 1988, unanimemente riconosciuta come una

grande vendemmia: presenta un bel color rubino un po' scarico e conserva ancora tratti di gioventù, cioè una certa freschezza e una bella concentrazione di frutto, lasciando presagire che potrebbe tranquillamente andare avanti nel tempo. Un rosso importante ed elegante con sentori di ciliegia sotto spirito e note di balsamicità: non è un vino scontato, ma sorprendentemente potente e muscoloso, che lotta ancora insieme a noi! La prima rappresentante degli anni Novanta è la vendemmia 1991, che si presenta da subito con un colore poco meno scarico rispetto all'88 e meno struttura, addirittura sembra più vecchio con un'evoluzione terziaria più percepibile. È stata la prima annata d'introduzione dei tonneaux, che, essendo nuovi, hanno lasciato una nota di legno più accentuata, che verte sulla dolcezza: pur avendo una sua gradevolezza, è un'annata un po' debole che rilascia, oltre alla frutta sotto spirito, note di spezie scure. La vendemmia 1994, che dona note più fresche e qualche sentore terziario, si presenta come una buona annata, secondo le aspettative, ma non potentissima: tutti i Sagrantino prodotti a metà degli anni Novanta hanno raggiunto la maturità da poco e ora sono all'apice della piacevolezza. La vendemmia 1995 è uno dei Sagrantino migliori

della batteria, un vino particolare, le cui caratteristiche principali sono la finezza e la precisione: elegante, etereo e dolce, ti fa voglia di berlo e riberlo. Il 1999 è straordinario, un paradigma del Sagrantino Antonelli con una trama tannica impressionante, davvero una grandissima annata, la migliore di questa verticale, al naso tipici sentori di more di rovo, prugna e tabacco: generoso, muscoloso e aromatico con una potente spina acida che gli assicura ancora decenni di vita davanti, esprime al meglio il vitigno in purezza con un finale particolarmente vibrante. Passando al primo decennio degli anni Duemila, iniziamo con una 'provocazione', l'annata 2002, che non nacque certamente sotto buoni auspici, ma invece oggi dimostra la certa vocazione del Sagrantino per questa zona, un miracolo per l'annata, è molto piacevole con aromi persistenti di pompelmo, mantiene bevibilità eccellente e acidità equilibrata.

"All'epoca ero presidente del consorzio – ci racconta Filippo – e ci fu una polemica feroce perché proprio come consorzio non decidemmo di declassare in toto l'annata, ma per me non c'era nessun motivo per farlo, tutte le aziende infatti hanno prodotto molto bene e l'assaggio odierno depone a favore del fatto che anche in annate compli-

cate il Sagrantino riesce a cavarsela alla grande, trovando sempre un senso all'annata. Però comunque in America non fu venduta una singola bottiglia perché, senza nemmeno assaggiarlo, il 2002 non lo volevano proprio".

Il 2004, dal color rosso amaranto e profumi di peonia ed erbe officinali, seppur abbastanza elegante si presenta leggermente chiuso e meno espressivo rispetto alle aspettative con un tannino un po' astringente e vegetale senza un corpo importante, ma forse è ancora troppo giovane.

"Va un po' sulle noti verdi, sulla radice e presenta una tannicità più spiccata, è espressione di un'annata abbastanza classica, ma un po' fredda e dura, mentre il Sagrantino dà vini un po' più facili nelle annate calde – ci dice l'enologo Massimiliano Caburazzi – comunque i Sagrantino si chiudono e s'aprono e oggi questo 2004, seppure interessante, lo sento in una fase non troppo felice, ma sono periodi che caratterizzano questi vini".

Infine concludiamo con un bellissimo 2008, che, seppur giovanissimo, è comunque figlio di una grande annata a Montefalco, si sente la perfetta maturazione delle uve per un vino color rosso rubino molto intenso con riflessi violacei davvero ben riuscito, equilibrato,

elegante, che presenta corpo, struttura e una fragrante acidità con una lunghissima persistenza dai rimandi minerali.

"Sono tutti figli miei, ma non è un caso se è il vino più riuscito, essendo l'inizio del nostro 'nuovo corso' – commenta Filippo – frutto di un lavoro preciso, in cui ci preoccupiamo molto della frutta e facciamo una maggior selezione delle uve in vigna, lo trovo la bottiglia più felice di questo decennio e paradossalmente più pronto del 2004, a me piace molto!".

Tirando le somme, possiamo dire che, a differenza di una certa tendenza all'interno della denominazione a fare dei Sagrantino che amaraneggiano con stucchevoli caratteristiche di dolcezza, che però fortunatamente sembra battere in ritirata negli ultimi anni, quelli di Filippo Antonelli più che sulla potenza – che, come dice la pubblicità, senza controllo è nulla – seguono uno stile che verte sicuro sull'eleganza, la tipicità, l'equilibrio e la bevibilità con estrazioni delicate e un uso moderato del legno: una felice interpretazione di uno dei più importanti rossi contemporanei, nel massimo rispetto del terroir e della personalità del vitigno Sagrantino, che questa verticale conferma come uno dei pochi veri grandissimi rossi da invecchiamento italiani.