

MOSTRA REGIONALE DI VINI ED OLII - MONTEFALCO 1925 -

Dagli archivi della biblioteca comunale di Montefalco è emersa la testimonianza di una “Mostra regionale di Vini ed Olii” tenutasi nella città dal 13 al 20 settembre 1925.

Si tratta di un documento di grande importanza per comprendere le dinamiche che hanno da sempre attraversato Montefalco come “*centro enologico più importante dell’Umbria*”, un centro conscio delle sue grandi ricchezze ma anche delle difficoltà da superare e della parziale arretratezza che interessava ancora l’agricoltura negli anni successivi al primo conflitto mondiale.

Promossa dalla Cattedra di Agricoltura di Spoleto e dal Comune di Montefalco la manifestazione, che comprendeva anche un Convegno agricolo regionale ed un concorso a premi per i prodotti presentati, ci offre l’immagine di una città in grande fermento nella quale già era conosciuto il valore dell’olio e del vino umbri. Ma se le qualità degli oli erano note da tempo anche a livello nazionale (e non solo: alla mostra internazionale del 1910 ad Aix i prodotti dell’oleificio cooperativo di Spoleto ottennero le massime onorificenze), furono gli indubbi pregi dei vini presentati, in particolare di quelli di Montefalco, a fare della rassegna un autentico successo sia per il numero di espositori (180), che per la varietà di prodotti (oltre 200, distinti in vini comuni da pasto, bianchi, rossi e vini fini), a dispetto della generale crisi che gravava sull’industria enologica di quegli anni.

In effetti, dalla relazione sulla Mostra tenuta dal Direttore della Cattedra Ambulante di Spoleto Francesco Francolini, accanto a considerazioni sulle attività agricole ed, in generale, economiche della regione, appare chiaramente come proprio a Montefalco esistesse la possibilità di produrre vini rossi di grandissima struttura e carattere per la presenza di un vitigno che nella zona già era definito “*classico*”: il Sagrantino.

Gli stessi produttori e contadini erano così legati al loro vitigno da imporre letteralmente all’Amministrazione civica un premio speciale per il migliore Sagrantino e alla fine della Mostra la stessa commissione giudicante dovette riconoscere la qualità del vino presentato, pur puntualizzando la necessità di una razionalizzazione delle pratiche di cantina ed in generale di tutto il ciclo vitivinicolo. Perché se era vero che Montefalco rappresentava già alla fine dell’Ottocento la realtà enologica più forte in Umbria, era altrettanto vero che la viticoltura rimaneva ancora ed in parte fossilizzata su pratiche sorpassate e su consapevolezze fallaci da parte dei produttori.

Nel 1925 l’Umbria era la 9° regione produttrice di vino, con 1.100.000 ettolitri e al 7° posto per la coltura specializzata della vite. Proprio Montefalco, occupava il primo posto nella coltura di vigneto specializzato (713 ettari) con un prodotto medio annuo di 65 quintali per ettaro. La tecnica vinicola era trattata consapevolmente, ma lo stesso non poteva dirsi dell’industria enologica la quale appariva ancora come un’attività casalinga. I problemi principali riguardavano

le oscillazioni produttive, la diversità dei vitigni che ne era una causa, e le zone di coltivazione della vite.

Fu subito chiara l'importanza di selezionare i migliori territori adatti alla coltivazione della vite, ma allo stesso tempo di unire a questi terreni vocati i vitigni degni di essere coltivati, le forme di allevamento migliori e limitare la promiscuità e il numero dei vitigni stessi. Anche in Umbria ed i dati della relazione lo mostrano, accanto al grechetto, al trebbiano, al sagrantino, al sangiovese, i produttori sceglievano vitigni come il nebbiolo, il pinot, il malbec, ma soprattutto forme di allevamento e tecniche produttive non perfettamente acquisite se non assolutamente controindicate per la realizzazione di vini di livello superiore.

Lo stesso Sagrantino, limitato ai soli Montefalco, Gualdo Cattaneo e Bevagna, era generalmente usato per il taglio in quanto difficile da "addomesticare". Generalmente realizzato nella versione passito, era noto per le sue indubbe caratteristiche e potenzialità in quanto dava *"vini alcolici, colorati, profumati se molto invecchiati, limpidi e franchi di gusto"* ma allo stesso tempo *"a volte troppo acidi e tutti, anche quelli molto ben riusciti, tannici, talora eccessivamente tannici da riuscire oltremodo disarmonici"*.

La mostra, però, illustrò come, con conoscenza e preparazione, il Sagrantino potesse avere le carte in regola per assurgere all'aristocrazia enologica, alla pari dei vini toscani già in pochi anni. In tal senso uno degli obiettivi della manifestazione fu quello di analizzare il livello e lo stato della viticoltura umbra con il concorso a premi, grazie alla presenza di tecnici e ricercatori che potessero al contempo offrire un contributo per migliorare il prodotto vino in tutta la regione, anche commercialmente.

Ed in quest'ottica la relazione del presidente di Giuria Giulio Paris ebbe il pregio di delineare analiticamente la produzione regionale, con informazioni accurate sulle varie tecniche applicate in viticoltura, su vitigni e la loro diffusione, cercando soprattutto di illuminare i produttori verso scelte più adatte ad una viticoltura consapevole del suo valore e della sua immensa ricchezza. Orientando l'intera produzione sulla via della qualità sia nei campi che in cantina si davano quindi indicazioni fondamentali, quelle stesse che costituiranno per così dire il "bagaglio comune" dell'enologia di qualità a Montefalco.