

Bere vino è un rito Se poi è Sagrantino...

di LANFRANCO CESARI

L'investitura si chiama «intronizzazione». Il rito, alquanto suggestivo, si ripete ogni volta che almeno un paio di «postulantes» chiedono di farsi confratelli e di accettare la regola dell'ordine, fondato quattro anni fa. La regola è un capitolato di «doveri» elencati nello statuto che ha lo scopo di valorizzare e divulgare i vini rossi a Doc di Montefalco. Il confratello dovrà «operare nel campo educativo e tecnico per una sempre migliore conoscenza e un più appropriato ed incisivo modo del bere, ritenendo il vino alimento tra i più sani e vivaci».

La Confraternita del Sagrantino - tipico, genuino, delizioso ed amabile prodotto della valle umbra sud - ha così accolto due nuovi adepti: il dottor Piero Fabrizi, direttore Sivam ed il professor Gianfranco Rosini dell'istituto di microbiologia agraria dell'università di Perugia. Gli «intronizzati» hanno ascoltato la formula (frater, nostro sodalicio te accipimus...) che il Gran Cordone (il presidente dottor Marcello Tassi), dispiegando un'antica pergamena, ha letto in latino davanti ai membri del Gran Consiglio calati, per la circostanza, nei loro vistosi paramenti, mantelli di raso e velluto a foggia cinquecentesca e «tocco» in testa. Quindi, il «primo assaggio» di sagrantino nella grande coppa d'argento e l'imposizione del collare con i colori di Montefalco ed un medaglione con la scritta «festorum dierum vino gaudemus» (godiamo con il vino dei giorni delle feste).

Il dottor Tassi ha ribadito i nobili principi dell'associa-

zione durante il convivio allestito, in omaggio ai due festeggiati, nella splendida cornice di Sasso Rosso (Capodacqua di Assisi), dove ha fatto gli onori di casa il confratello ingegner Pier Francesco Cipoloni. Il professor Rosini ha illustrato con i dati degli studi e delle analisi le inimitabili qualità del sagrantino, prodotto in ragione di duemila ettoltri da una coltura che si estende su una superficie di appena quarantuno ettari. Una produzione ancor più pregiata in quanto contenuta e limitata nel territorio.

Nel Consiglio, il grand'ufficiale Arnaldo Caprai è il vice Gran Cordone (vice presidente), il dottor Lamberto Innocenti è l'«Amanuense» (cioè il segretario). Gli associati sono una sessantina. La Confra-

termita, costituitasi con regolare atto notarile, ha già svolto un'intensa attività, organizzando, tra l'altro, un riuscito corso per sommelier, con oltre ottanta partecipanti. Nei programmi di quest'anno, è prevista una gara gastronomica tra i ristoranti umbri per premiare una specialità della tavola - un piatto al sagrantino - che unisca gli ingredienti della buona cucina nostrana alle peculiari caratteristiche di questo pregiatissimo vino. In giugno, è in programma la «visita guidata» di tre giornalisti specializzati attraverso le cantine del vino a Doc di Montefalco. La Confraternita ha allacciato anche rapporti internazionali, gemellandosi con la Confrerie dell'Olivado de la Provence.