

LAVOCE **DEL SAGRANTINO**



Tra turismo ed enologia

Storia del Sagrantino

Le regole della degustazione

Il vino seguita a correre

Il gioco nel Rinascimento

La sesta vendemmia del terzo millennio

MONTEFALCO
22-25 Settembre

XXVI SETTIMANA
ENOLOGICA

I produttori consorziati del Montefalco

- ★ **ADANTI**
Az. Agr. Adanti
06031 ARQUATA DI BEVAGNA (PG)
Tel. 0742/360295 • Fax 361270
www.cantineadanti.com
info@cantineadanti.com
- ★ **AGRICOLA COLLE DI FABBRI**
Az. Agr. Annarita Antinori
Loc. Colle di Fabbri, 34
06036 MONTEFALCO (PG)
Tel. 0742/399201 • Fax 381539
- ★ **ANTANO**
Cav. Milziade Antano
Voc. Campoletame, 228
06031 BEVAGNA (PG)
Tel. 0742/360371 • Fax 361897
- ★ **ANTICA TENUTA COL SANT'ANGELO**
Az. Agr. Antica Tenuta Col Sant'Angelo
Via Gramsci, 3/a
06035 S. Terenziano
GUALDO CATTANEO (PG)
Tel. 0742/98110 • Fax 1782216924
www.colsantangelo.com
info@colsantangelo.com
- ★ **ANTIGNIANO**
Brogali Vini
Via degli Olmi, 19
06083 BASTIA UMBRA (PG)
Tel. 075/8001501 • Fax 8000935
www.brogalivini.com
amministrazione@vignabaldo.com
- ★ **ANTONELLI**
Az. Agr. Antonelli San Marco
Loc. San Marco, 59
06036 MONTEFALCO (PG)
Tel. 0742/379158 • Fax 371063
www.antonellisanmarco.it
info@antonellisanmarco.it
- ★ **BARTOLONI Dalle Terre della Torre**
Maria Rosa Bartoloni
Moriano Case Sparse, 31
06030 GIANO DELL'UMBRIA (PG)
Tel. 0742/90283 • Cell. 338/8195558
- ★ **BEA**
Az. Agr. Paolo Bea
Via Cerrete, 8
06036 MONTEFALCO (PG)
Tel. 0742/378128 • Fax 371070
bea@informanet.it
- ★ **BENINCASA**
Az. Agr. Benincasa
Loc. Capro, 99
06031 BEVAGNA (PG)
Tel. 0742/361307 • Fax 362028
www.aziendabenincasa.com
cantina@aziendabenincasa.com
- ★ **CANTINA DI VILLA MONGALLI**
Cantina di Villa Mongalli
Loc. Cappuccini di Bevagna
06031 BEVAGNA (PG)
Fax 0742/340012 • Cell. 348/5110506
Cappuccini2000@yahoo.it
- ★ **CASALE RIALTO**
Eraldo Dentici
Via della Vittoria, 48
06036 MONTEFALCO (PG)
Tel. 0742/379674 Cell. 348/9309803
www.casalerialto.com
info@casalerialto.com
- ★ **COLPETRONE**
Via della Collina, 2/4
Loc. Madonnucchia
06030 Marcellano
GUALDO CATTANEO (PG)
Tel. 0578/767700 • Fax 768040
www.saiagricola.it
colpetrone@tin.it
- ★ **DI FILIPPO (*)**
Az. Agr. Italo Di Filippo
Voc. Conversino, 160
06033 CANNARA (PG)
Tel. 0742/731242 • Fax 72310
www.vinidifilippo.com
info@vinidifilippo.com
- ★ **DIONIGI**
Az. Agr. Mancinelli Chiara
Voc. Madonna della Pia, 32
06031 BEVAGNA (PG)
Tel. 0742/360395 • Fax 369147
Cell. 333/8649171
www.cantinadionigi.it
info@cantinadionigi.it
- ★ **FATTORIA COLSANTO**
Fattoria Colsanto
Fraz. Cantalupo
06031 BEVAGNA (PG)
Tel. 0432/757173 • Fax 757690
Tel./Fax 0742/360412
www.livon.it
info@livon.it
- ★ **FAVARONI**
Az. Agr. Settimio Favaroni
Via dell'Arte, 8
06030 GIANO DELL'UMBRIA (PG)
Tel. 0742/99318 • Cell. 328/0677493
- ★ **FONGOLI**
Az. Agr. Fongoli
Loc. San Marco, 64
06036 MONTEFALCO (PG)
Tel./0742/378930 • Fax 371273
momobar@libero.it
- ★ **LA CUSTODIA**
Vitigni Farchioni ss
Via I maggio
06030 BASTARDO (PG)
Tel. 0742/99252 • Fax 969014
giampaolofarchioni@yahoo.it
- ★ **LE MURA SARACENE**
Vini Goretti
Strada del Pino, 4 – Loc. Pila
06070 PERUGIA (PG)
Tel. 075/607316 • Fax 6079187
www.vinigoretti.com
goretti@vinigoretti.com
- ★ **LUNGAROTTI**
Az. Agr. Lungarotti Chiara
Via Mario Angeloni, 16
06089 TORGIANO (PG)
Tel. 075/988661 • Fax 9886650
www.lungarotti.it
lungarotti@lungarotti.it
- ★ **MADONNA ALTA**
Madonna Alta srl
Via Piceni, 14
06036 MONTEFALCO (PG)
Tel./Fax 0742/378568
www.madonnaalta.it
madonnaalta@libero.it
- ★ **MARTINELLI**
Cantina Martinelli
Voc. Sasso
06031 BEVAGNA (PG)
Tel. 0742/362124 • Fax 369595
www.cantinemartinelli.com
info@cantinemartinelli.com
cantinamartinelli@libero.it
- ★ **MORETTI (*)**
Az. Agr. Omero Moretti
Loc. San Sebino, 19-20
06030 GIANO DELL'UMBRIA (PG)
Tel./Fax 0742/90426
www.morettiomero.it
info@morettiomero.it
- ★ **NAPOLINI**
Az. Agr. Mario Napolini
Loc. Gallo, 71
06036 MONTEFALCO (PG)
Tel. 0742/379362 • Fax 371119
www.napolini.it
info@napolini.it
- ★ **PARDI**
Cantina F.lli Pardi
Via G. Pascoli, snc
06036 MONTEFALCO (PG)
Tel. 0742/99754 • Fax 99925
info@tessiturapardi.com
- ★ **PENNACCHI**
Az. Agr. Domenico Pennacchi
Voc. Case Cima, 8
06030 GUALDO CATTANEO (PG)
Tel./Fax 0742/920069
- ★ **PERTICAIA**
Az. Agr. Perticaia di Guardigli Guido
Via E. Cattaneo, 39-1
06035 GUALDO CATTANEO (PG)
Tel. 0742/920328 • Fax 928119
Cell. 333/3456753
guidoguardigli@libero.it
- ★ **ROCCA DI FABBRI**
Rocca di Fabbri
Loc. Fabbri
06036 MONTEFALCO (PG)
Tel. 0742/399379 • Fax 399199
www.roccadifabbri.com
faroaldo@libero.it
- ★ **RUGGERI**
Giuliano Ruggeri
Loc. Montepennino
06036 MONTEFALCO (PG)
Tel./Fax 0742/379294
- ★ **SARTORI**
Az. Agr. Sartori
Via Fonte Luglio, 2
06035 GUALDO CATTANEO (PG)
Tel. 0742/99597 • Fax 969098
- ★ **SCACCIADIAVOLI**
Az. Agr. Scacciadiavoli-Pambuffetti
Loc. Cantinone
06036 MONTEFALCO (PG)
Tel. 0742/371210 • Fax 378272
scacciadiavoli@tin.it
- ★ **SPACCHETTI**
Az. Agr. Lamberto Spacchetti
Via Benozzo Gozzoli
06036 MONTEFALCO (PG)
Tel. 0742/379317
- ★ **SPOLETODUCALE-CASALE TRIOCCO**
Spoletoducale-Casale Triocco
06049 PETROGNANO DI SPOLETO (PG)
Tel. 0743/56224 • Fax 56065
www.spoletoducale.it
spoletoducale@libero.it
- ★ **TABARRINI**
Az. Agr. Giampaolo Tabarrini
Loc. Turrita
06036 MONTEFALCO (PG)
Tel./Fax 0742/379351 • Cell. 328/1599119
www.tabarrini.com
info@tabarrini.com
- ★ **TENUTA ALZATURA**
Tenuta Alzatura
Loc. Alzatura, 108
06036 MONTEFALCO (PG)
Tel./Fax 0742/399435
www.tenuta-alzatura.it
tenutaalzatura@libero.it
- ★ **TENUTA CASTELBUONO**
Tenuta Castelbuono
Via Matteotti, 87
06031 BEVAGNA (PG)
Tel. 0461/972311 • Fax 913008
www.cantineferrari.it
info@cantineferrari.it
- ★ **TENUTA SAN LORENZO**
Tenuta San Lorenzo
Loc. San Lorenzo Vecchio
06034 FOLIGNO (PG)
Tel./Fax 0742/22553
www.tenutasanlorenzocjb.net
sanlorenzovecchio@libero.it
- ★ **TENUTE SAN CLEMENTE**
Morettoni spa
Nuova Zona Industriale
06088 SANTA MARIA DEGLI ANGELI (PG)
Tel. 075/8043785 • Fax 8043792
www.morettoni.com
morettoni@morettoni.com
- ★ **TERRE DE' TRINCI**
Cantina Terre de' Trinci srl
Via Fiamenga, 37/A
06034 FOLIGNO (PG)
Tel. 0742/320165 • Fax 20386
www.terredetrinci.com
cantina@terredetrinci.com
- ★ **TIBURZI GUSTAVO**
Az. Agr. Gustavo Tiburzi
Loc. Montepennino, 63
06036 MONTEFALCO (PG)
Tel. 0742/379203 • Fax 377986
calcabrinadiago@libero.it
- ★ **TOCCHI**
Cantina Poggio Turri
di Flamini Lena
Loc. Poggio Turri
06036 MONTEFALCO (PG)
Tel./Fax 0742/379287
studiotocchi@libero.it
- ★ **VIRILI**
Cantina Piero Virili
Loc. Montepennino
06036 MONTEFALCO (PG)
Tel. 0742/379602
www.digilander.io/virilipiero
virilipiero@libero.it ★

PERIODICO DI FASCINAZIONE E DI APPROFONDIMENTO DEI VINI E DEL TERRITORIO DI MONTEFALCO

n. 9 – Settembre 2005

Direttore responsabile:
Luigi BONIFAZI

Impaginazione Grafica:
Agatanew – Foligno (PG)

Stampato presso:
Dimensione Grafica – Spello (PG)

CONSORZIO TUTELA VINI
DI MONTEFALCO

P.zza del Comune, 16 – 06036 Montefalco (PG)
Tel./Fax 0742/379590

Indirizzo web: www.consorziomontefalco.it
E-mail: info@consorziomontefalco.it

IN COPERTINA:
Il banchetto del cavaliere,
BENOZZO GOZZOLI,
Museo di San Francesco, Montefalco

Come raggiungerci



IN QUESTO NUMERO:

- ✓ LA SETTIMANA ENOLOGICA
Tra turismo ed enologia
a pag. 4
Il programma
a pag. 5
- ✓ STORIA DEL SAGRANTINO
Il primo riconoscimento ufficiale: l'esposizione umbra di Perugia del 1899
a pag. 8
Mostra regionale di vini ed olii: Montefalco 1925
a pag. 9
- ✓ VINO E FASCINAZIONI
Due parole a cuore aperto
(Salvatore Denaro)
a pag. 12
- ✓ I PRÊT À PORTER DEL VINO
Le regole della degustazione
(Antonio Boco)
a pag. 14
- ✓ LA CONFRATERNITA DEL SAGRANTINO
Il vino seguita a correre
(Guido Sorignani)
a pag. 15
- ✓ STORIA DI UN INCONTRO
Il Sagrantino di Montefalco raccontato da Roberto Spera
a pag. 16
- ✓ MONTEFALCO TRA ... DUE SECOLI
1800 Montefalco 1900
(Luigi Gambacurta)
a pag. 17
- ✓ L'ARCIMBOLDO CURIOSO
L'"homo ludens": il gioco nel rinascimento
(Antonella Rossiello)
a pag. 18
- ✓ IN CANTINA
La sesta vendemmia del terzo millennio: ricetta d'autore
(Riccardo Cotarella)
a pag. 24
- ✓ C'ERA UNA VOLTA IN CUCINA ...
E parla come magni! Palombe alla "ghiotta"
a pag. 26
- ✓ LA STORIA DEL VINO A FUMETTI
In vino ... ridens
a pag. 27



XXVI TRA TURISMO ED ENOLOGIA

Siamo giunti alla XXVI edizione della "Settimana Enologica". Sindaco Valentini, cosa significa per la città questa manifestazione?

«È l'appuntamento più importante dell'anno per il mondo della produzione vitivinicola. È il momento nel quale produttori ed aziende vitivinicole, tutto il sistema economico che ruota attorno al sistema del vino, dalla recettività alla ristorazione, si prepara per presentare innanzitutto la nuova annata del Sagrantino e, più in generale, il sistema integrato che il Montefalco ed il nostro distretto enologico offrono. È il momento in cui stampa specializzata, esperti, ma anche semplici appassionati di vino hanno la prima opportunità di conoscere le nuove annate del Montefalco Sagrantino DOCG e del Montefalco Rosso DOC. Per chi vuole venire a Montefalco durante le giornate della manifestazione sarà possibile incontrare i produttori delle aziende espositrici presso il Complesso di Sant'Agostino, partecipare alle degustazioni guidate organizzate dall' AIS Umbria, conoscere gli abbinamenti proposti dagli chef dell'associazione JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE e visitare le cantine ed il territorio attraverso le "passeggiate sulla Strada del Sagrantino".»

Uno degli appuntamenti più attesi è quello della presentazione dell'annata.

«Da alcuni anni a questa parte il Consorzio Tutela Vini Montefalco organizza la presentazione dell'annata: quest'anno è di scena il Montefalco Sagrantino 2002. Per il secondo anno consecutivo la presentazione tecnica è affidata ad una delle penne più importanti del panorama giornalistico specializzato: Daniel Thomases. Oltre al mondo della carta stampata interverranno alla "Settimana Enologica" anche operatori del mercato internazionale: numerosi buyers provenienti da diversi paesi del mondo (tra cui Russia, India, Giappone, Taiwan, ecc.) si

cimenteranno in una full immersion che avrà come tema dominante i vini di Montefalco.»

L'apertura della manifestazione è affidata ad un convegno di grande interesse con la partecipazione di esperti di chiara fama. Perché si è scelto di incentrarlo sul turismo enogastronomico?

«Perché vogliamo mettere a fuoco una delle principali potenzialità di sviluppo che è quella che intreccia il mondo del vino e quella del turismo nel territorio del vino. Parallelamente al lavoro intenso che è stato svolto dalle aziende vitivinicole di ampliamenti, ristrutturazione, innovazione tecnologica e di nuovi impianti, è necessario lavorare per la qualità dei servizi e dell'offerta turistica. A questo scopo i 5 Comuni dell'area del Sagrantino e 50 soggetti privati nel settore dell'accoglienza e dei servizi, in collaborazione con il CENSIS SERVIZI, hanno presentato alla Regione dell'Umbria un progetto integrato d'area: un'iniziativa importante estremamente calzante con il tema centrale del convegno.»

Insomma Montefalco è diventato il primo distretto enologico dell'Umbria!

«Sicuramente il primo distretto enologico dell'Umbria e tra i primi dieci del Paese. È motivo di orgoglio ovviamente, ma al tempo stesso un incitamento continuo alle istituzioni ed alle imprese a proseguire sulla strada della qualità e dell'eccellenza. Già agli inizi del secolo scorso, in occasione della prima Mostra Enologica Regionale, di cui quest'anno ricorre l'80° anniversario, Montefalco veniva definito il centro vitivinicolo più importante dell'Umbria. Anche questo anniversario è ad ulteriore dimostrazione che alla base del successo degli ultimi anni del Sagrantino ci sono fondamenta solide costruite nei secoli scorsi, fatte di tante storie, individuali e collettive, di uomini e donne, di tradizioni e cultura contadina che non si inventa, ma si evolve e cresce.»

Il Sindaco di Montefalco, Valentino Valentini, sottolinea l'importanza della "Settimana Enologica" per il distretto vitivinicolo di Montefalco





GIOVEDÌ 22 settembre

RISTORANTE VILLA PAMBUFFETTI • V.le della Vittoria, 20 – Montefalco
ore **20,30**

Sapori a confronto a tavola

Lo Chef **MARCO BISTARELLI** del Ristorante "Il Postale" di Città di Castello (PG)
In collaborazione con la "Jeunes Restaurateurs d'Europe"

MUSEO DI SAN FRANCESCO • Via Ringhiera Umbra – Montefalco
ore **21,00**

CONCERTO: "I solisti di Perugia"

SOPHIA SOLOVLY, soprano

VENERDÌ 23 settembre

TEATRO S. FILIPPO NERI • Piazza del Comune – Montefalco
ore **10,00**

È tempo di Sagrantino a cura di DANIEL THOMASES

Presentazione dell'annata 2002 del Sagrantino di Montefalco

Interventi: **FILIPPO ANTONELLI**, Presidente Consorzio Tutela Vini Montefalco;
CARLO LIVIANTONI, Assessore Agricoltura Regione Umbria;
ADOLFO ORSINI, Presidente Arusia;
VINCENZO ZAMPI, Professore Straordinario di Economia
e gestione delle imprese, Docente del
Master "Wine e Management", Facoltà
di Economia dell'Università di Firenze.

Incontro tecnico con esperti ed operatori economici dei settori di produzione e commercializzazione della produzione vitivinicola, finalizzato all'informazione sulle caratteristiche intrinseche della produzione vinicola locale di qualità, che propone i Vini Montefalco DOC e DOCG, e soprattutto del Sagrantino DOCG, e sulle strategie di promozione, valorizzazione e tutela del prodotto, seguito da una degustazione guidata dei vini di qualità certificata dei produttori locali.

ROCCA DI GUALDO CATTANEO • Gualdo Cattaneo
ore **16,00**

Degustazioni guidate a cura dell'A.I.S.
Montefalco Rosso D.O.C. 2003

ore **17,00**

Degustazioni guidate a cura dell'A.I.S.
Sagrantino secco D.O.C.G. 2002

ore **18,00**

Degustazioni guidate a cura dell'A.I.S.
Sagrantino Passito D.O.C.G. 2002

RISTORANTE "RIFUGIO SAN GASPARE" • Giano dell'Umbria
ore **20,30**

Sapori a confronto a tavola

Lo Chef **VINCENZO CAMMERLUCCI** del Ristorante "Lido lido" di Cesenatico (Fc)
In collaborazione con la "Jeunes Restaurateurs d'Europe"

SABATO 24 settembre

Partenza da P.ZZA DEL COMUNE • Montefalco
ore **10,00**

Passeggiata dei sapori sulla strada del Sagrantino e colazione di piacere

TEATRO "F. TORTI" • Piazza Silvestri – Bevagna
ore **11,00**

PRESENTAZIONE DEL LIBRO: "Il Sagrantino di Montefalco"
di Roberto SPERA

CANTINE • Luoghi vari
ore **10,00/12,00**

Visite guidate alle cantine

CHIOSTRO DI S. AGOSTINO • C.so G. Mameli, 35 – Montefalco
ore **16,00**

"Il Sagrantino disegnato"

Presentazione etichetta del Sagrantino annata 2001
disegnata da MIGUELANXO PRADO

GIOVEDÌ 22 settembre

MUSEO DI SAN FRANCESCO • Via Ringhiera Umbra – Montefalco
ore **10,30**

WORKSHOP: "L'offerta dell'Italia del buon vivere:
scenari e strategia per lo sviluppo del modello borghigiano"

COMPLESSO DI S. AGOSTINO • C.so G. Mameli, 35 – Montefalco
ore **18,00**

APERTURA DELLA XXVI EDIZIONE DELLA SETTIMANA ENOLOGICA

Inaugurazione della Mostra Mercato dei Vini Montefalco e dei Prodotti Tipici alla presenza della Presidente della Giunta Regionale dell'Umbria, **MARIA RITA LORENZETTI**

PALAZZO COMUNALE • Piazza del Comune – Montefalco
ore **18,30**

Inaugurazione esposizione "Il Sagrantino Disegnato"
e mostra dei disegni originali di **MIGUELANXO PRADO**



LA SETTIMANA ENOLOGICA: IL PROGRAMMA

SABATO 24 settembre

LOGGE DEL MERCATO COPERTO • Bevagna

ore **16,00**

Degustazioni guidate a cura dell'A.I.S.
Montefalco Rosso D.O.C. 2003

ore **17,00**

Degustazioni guidate a cura dell'A.I.S.
Sagrantino secco D.O.C.G. 2002

ore **18,00**

Degustazioni guidate a cura dell'A.I.S.
Sagrantino Passito D.O.C.G. 2002

ore **19,00**

Degustazioni guidate in collaborazione con il Club "Amici del Toscano"
Il Toscano ed il Sagrantino

RISTORANTE ENOTECA "PIAZZA ONOFRI" • Bevagna

ore **20,30**

Sapori a confronto a tavola

Lo Chef ANGELO TROIANI del Ristorante "Il Convivio" di Roma (Rm)
In collaborazione con la "Jeunes Restaurateurs d'Europe"

DOMENICA 25 settembre

Partenza da P.ZZA DEL COMUNE • Montefalco

ore **10,00**

**Passeggiata dei sapori sulla strada
del Sagrantino e colazione di piacere**

CENTRO NAZIONALE VINI PASSITI • Montefalco

ore **10,30**

Degustazioni guidate a cura dell'A.I.S.
Sagrantino secco D.O.C.G. 2002

PALAZZO COMUNALE • Piazza del Municipio – Giano dell'Umbria

ore **11,30**

DEGUSTAZIONE GUIDATA: "Come ti olio bene:
il piacere di un condimento sempre più seducente"

DOMENICA 25 settembre

TEATRO S. FILIPPO NERI • Piazza del Comune – Montefalco

ore **11,30**

TAVOLA ROTONDA: "**Restauro affresco del pittore
FRANCESCO MELANZIO nella Chiesa di Santa Maria di Piazza**"
Giornate europee del patrimonio, 24-25 Settembre 2005

POGGIO DEI PETTIROSSI • Voc. Pilone – Bevagna

ore **13,00**

Sapori a confronto a tavola

Gli Chef MARCELLO E GIANLUCA LEONI del Ristorante "Il Sole" Antica Locanda del Trebbo
In collaborazione con la "Jeunes Restaurateurs d'Europe"

PIAZZA DEL COMUNE • Montefalco

ore **15,30**

Festa della vendemmia

*Sfilata di carri allegorici sui temi della vendemmia e del vino,
lettura del bando e degustazione di Vini Montefalco e Prodotti Tipici*

CENTRO NAZIONALE VINI PASSITI • Montefalco

ore **15,00**

Degustazioni guidate a cura dell'A.I.S.
Montefalco Rosso D.O.C. 2003

ore **16,00**

Degustazioni guidate a cura dell'A.I.S.
Sagrantino secco D.O.C.G. 2002

ore **17,00**

Degustazioni guidate in collaborazione con il Club "Amici del Toscano"
Il Toscano ed il Sagrantino Passito

COMPLESSO DI S. AGOSTINO • C.so G. Mameli, 35 – Montefalco

ore **19,00**

**MANIFESTAZIONE DI CHIUSURA DELLA XXVI
EDIZIONE DELLA SETTIMANA ENOLOGICA**

Consegna degli attestati di partecipazione agli espositori

UL etichettificio
UMBRA LABEL

*Etichette di qualità
per le vostre bottiglie*

- etichette per l'enologia in bobina e a foglio
- depliant

UMBRA LABEL snc di Berlioli M. e Orsini R. - Loc. Villa, 21/B - 06063 Magione - Perugia Tel. 075/8409434 - Fax 075/8409214
E-mail: info@umbralabel.it - Sito web: www.umbralabel.it



Parlare oggi dei successi del Sagrantino, della sua fama e dell'indiscutibile *appeal* che il binomio Montefalco-Sagrantino genera tra gli appassionati e i semplici curiosi, può sembrare banale.

La realtà di Montefalco come centro enologico di rilievo, custode attento e al contempo generoso dispensatore del gioiello che nasce nelle sue vigne, è ormai un fatto assodato; ma il cammino fatto è stato indubbiamente lungo e sicuramente più impervio delle dolci colline che da secoli custodiscono il tesoro enologico della nostra Regione.

Secoli dicevamo, perché la grandezza del Sagrantino non si fonda su creazioni effimere in tempi recenti, pianificazioni commerciali o promozioni senza coscienza di prodotti destinati a svanire con un cambio di stagione, ma su di una tradizione che è il tessuto stesso della nostra storia, un complesso di eventi che segna Montefalco in maniera inequivocabile.

La presenza del Sagrantino nel territorio di Montefalco è documentata chiaramente già dal 1500; secondo Luigi Gambacurta il nome compare per la prima volta in un documento del 1549 riguardante un'ordinazione di mosto di Sagrantino. Gabriele

Metelli riporta la notizia di un contratto di mezzadria, redatto a Foligno nel 1575, nel quale si fa riferimento a "quattro pergole di Sagrantino" esistenti nei terreni ceduti.

Francesco Guarino ci parla della testimonianza rinvenuta in un libro di ricordi di famiglia del notaio assisano Bartolomeo Nuti del 1598 che cita espressamente il Sagrantino.

Da ciò si può comprendere come, sebbene la denominazione sia – in un certo senso – recente perché segnalata solo in questi documenti, il vino abbia un'origine ben più antica e non è da escludere anzi un collegamento fra il Sagrantino attuale ed i vini citati nelle carte di epoca rinascimentale ed anche precedenti.

D'altra parte la coltura della vite è patrimonio di Montefalco da sempre ed il valore del suo vino trova menzione nei testi fin dall'anno Mille.

IL PRIMO RICONOSCIMENTO UFFICIALE: L'ESPOSIZIONE UMBRA DI PERUGIA DEL 1899

Ma se da un lato questi pregi erano noti nel comprensorio cittadino e non raramente uscivano da esso per giungere alle orecchie (e soprattutto ai palati) delle personalità più influenti della Regione, più scarsa è la documentazione che lega stabilmente al vino di Montefalco la denominazione Sagrantino (pur essendo il legame indubbio), permettendo quindi il saldarsi di quel binomio inequivocabile del quale oggi noi tutti godiamo. Continuare nell'opera di ricerca storica di questo matrimonio enologico è un compito fondamentale, che non deve esaurirsi con le pur importantissime evidenze emerse dalle ricerche sopra citate. In quest'ottica L'ESPOSIZIONE UMBRA DI PERUGIA DEL 1899 rappresenta un momento fondamentale nella storia del Sagrantino, perché in questa manifestazione avviene in maniera definitiva l'identificazione ed il lancio del prodotto con riferimento al suo vitigno.

Si tratta di evento non da poco, in quanto da questo momento il vino di Montefalco comincerà ad avere una propria e distinta identità, ad essere non più "uno dei vini buoni dell'Umbria" in senso generico, ma il Sagrantino-di-Montefalco, un prodotto di pregio soprattutto perché proveniente da un grande vitigno autoctono.

Non dobbiamo pensare a questo come un fatto scontato. Nelle precedenti edizioni della stessa esposizione perugina, tra i vini presentati e premiati, non compare il vino di Montefalco neanche in una accezione generica, sebbene, come detto, fosse noto il suo valore; proprio per questo, quindi, il legame con il suo vitigno principe rimaneva ancora relegato ad una conoscenza locale.

In questo caso invece l'evento perugino premiò i vini in tutte le categorie dai diplomi d'onore alle medaglie di bronzo, segno che le cantine negli anni avevano affinato le loro produzioni e che la gloria del Sagrantino ormai stava aumentando in maniera esponenziale. A riprova di questo la relazione finale della mostra riservò, nella sezione enologica, un intero articolo allo stabilimento vinicolo di Montefalco diretto dai fratelli Toni e definito, per importanza e sviluppo, il migliore della Provincia. Anche in questa monografia, inoltre, venne evidenziato come le uve che concorrevano alla creazione dei vini della cantina provenissero dai vitigni della zona i quali, per la tipologia dei rossi, permettevano la produzione di selezioni di altissima qualità e struttura. In un certo senso, quindi, l'esposizione del 1899 si configura come una svolta, anche commerciale per la "nuova" realtà vinicola di Montefalco, perché i riconoscimenti tributati ai suoi vini la porteranno ad affermarsi nel panorama enologico nazionale, consolidando soprattutto un prodotto ed un'immagine della quale nel tempo si sentiranno gli effetti.



MOSTRA REGIONALE DI VINI ED OLII

MONTEFALCO 1925

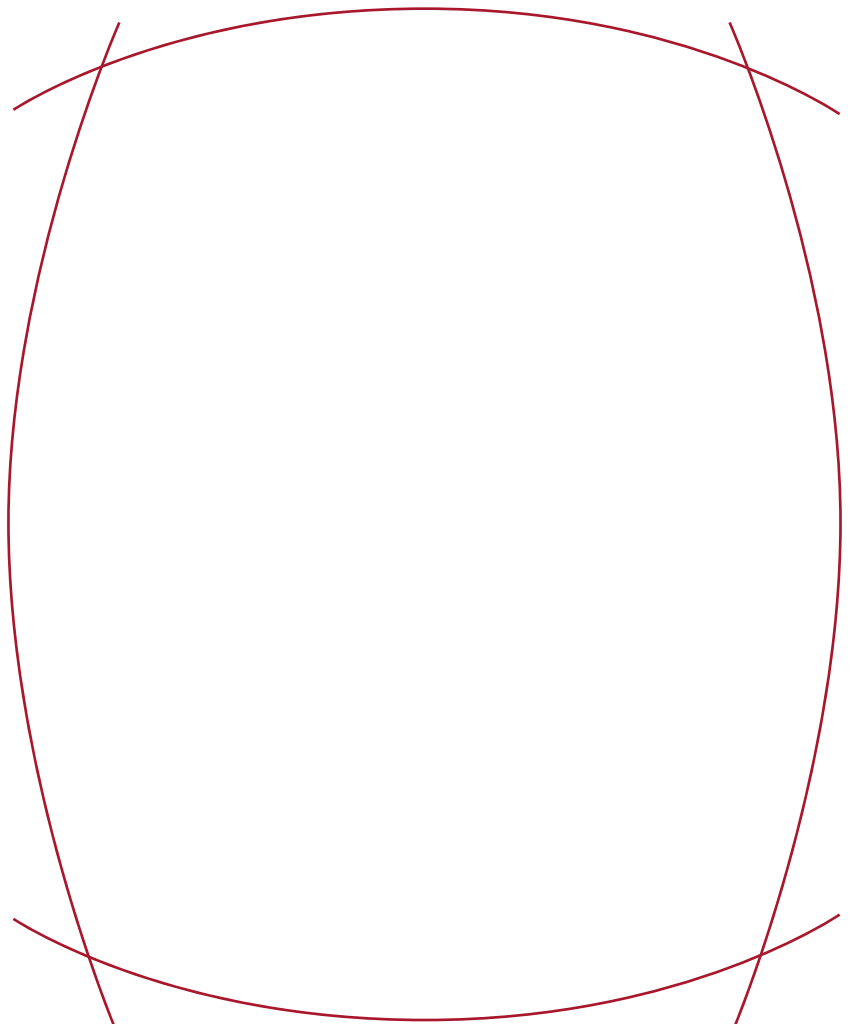


A distanza di 80 anni, dagli archivi della Biblioteca Comunale di Montefalco è emersa la testimonianza di una "MOSTRA REGIONALE DI VINI ED OLII" tenutasi nella città dal 13 al 20 settembre 1925. Si tratta di un documento di grande importanza per comprendere le dinamiche che hanno da sempre attraversato 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.





STORIA DEL SAGRANTINO

(segue)

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 9ª regione produttrice di vino, con 1.100.000 ettolitri e al 7º 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".

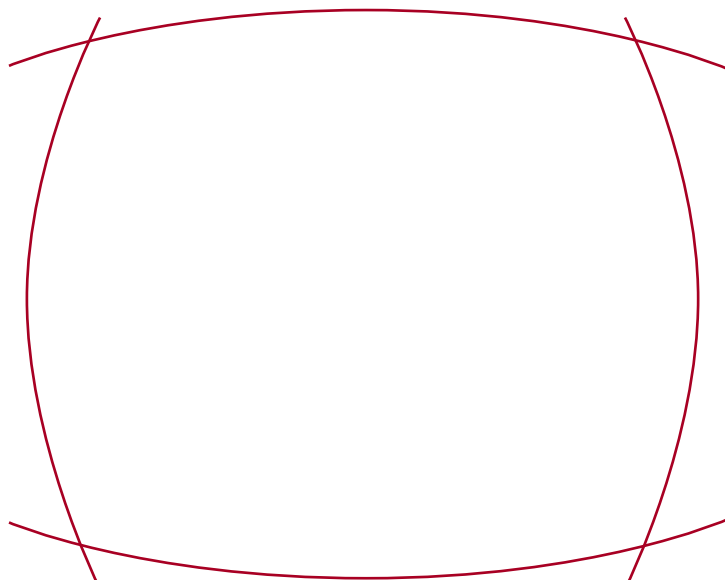
Generalmente realizzato nella versione passito, era noto per le sue indubbie caratteristiche e potenzialità in quanto dava "vini alcolici, colorati, profumati se molto invecchiati, limpidi e franchi di gusto" ma allo stesso tempo "a volte troppo acidi e tutti, anche quelli molto ben riusciti, tannici, 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, sui 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.

*Lo stand della Cantina Scacciadiavoli e del Comune di Montefalco
presentato alla Mostra Regionale del 1925*





DUE PAROLE A CUORE APERTO

Pur non avendo timori reverenziali per i titoli nobiliari – abusati ma aboliti dalle norme italiane – se il Barolo è il Re dei vini e il Brunello è il Principe, per Salvatore *“il Sagrantino è il dittatore dello stato totalitario dell’enologia”*.

Il nostro Oste difende la grande singolarità e la peculiarità di un vitigno così tipico, di territorio, attualmente imitato anche oltre oceano, ma sostiene che i vini di così forte personalità, alla ricerca di un consenso popolare sempre più vasto, in momenti di relativa crisi economica come quella attuale, subiscono a volte difficoltà di comprensione: anche per la fascia di qualità e di prezzo nella quale si colloca.

Non v'è dubbio che il futuro del Sagrantino è garantito – non solo dalla DOCG – sia nella tipologia secco che passito (anzi!! ce ne fosse di più di passito ...). Salvatore, molto attento al gusto dei propri consumatori consiglia di berlo maturo, e non solo subito dopo la presentazione sul mercato (30 mesi come da disciplinare). Dato che la vinificazione più recente del Sagrantino ne ha ingentilito la tannicità, ma con un corpo alcolico e di struttura prevalente, è preferibile consumarlo dopo il sesto anno di età:

***Salvatore Denaro ci parla a cuore aperto
dei vitigni che ama di più
nella realtà enologica nazionale***

“È il periodo che ritengo più giusto per cogliere ed educare un bambino!!”

L'Oste non cela il suo favoritismo per le aziende storiche, quelle più affermate dal tempo, le cui uve sono chiuse nei limiti segnati da querce, fossi e capetagne, perché per il suo palato è difficile capire vini polputi e fruttati, di colore impenetrabile, mentre preferisce vini dai colori che vanno su tonalità rubino ed aranciati, dai profumi eterei e speziati.

È un po' nostalgico Salvatore, di una versione del Sagrantino che sta tra la preistoria e l'età moderna.

Di certo di Sagrantino ne ha bevuto tanto e continua a berne! Conosce personalmente molte delle botti che portano in evoluzione questo buon nettare, i cantinieri, gli enologi, gli uomini della vigna che stanno a fianco di queste viti storte e spigolose (come lo era il Sagrantino del passato), ma non dimentica che il suo figlio minore – il Montefalco Rosso – è il vino più richiesto e bevuto sui tavoli della sua Osteria. Anche perché il Sangiovese che prevale nel suo “vinaggio” è il suo *santo* preferito.

*P.S.: lu Fossu e la Capetagna
so' la salute della campagna.*



LE REGOLE DELLA DEGUSTAZIONE

Quella della degustazione è un'arte imperfetta. Anzitutto perché si affida alla capacità sensoriale dell'uomo, e come tale soggetta a risultati non del tutto oggettivi né svincolati dalla sua individualità. Eppoi perché il vino (ma non solo ...), in quanto prodotto vivo e soggetto a continui cambiamenti e trasformazioni, si presta solo in parte a sentenze definitive e fotografie istantanee.

Diventa fondamentale, allora, per chi è deputato a dare giudizi, assumere tutti gli accorgimenti del caso, assicurandosi che l'identikit che sta tracciando sia quanto più possibile aderente alla realtà. Riducendo al minimo, cioè, le possibilità di errore. Partiamo allora dal concetto di *panel*, vale a dire un gruppo di assaggiatori esperti, che, a mio parere, è l'unico mezzo in grado di garantire risultati soddisfacenti. Facendo compiere il necessario passaggio dalla soggettività assoluta a quella almeno condivisa. Lasciare il giudizio alle valutazioni di un singolo, non solo determina uno sbilanciamento su quei prodotti che meglio si conoscono e che più rispondono al gusto personale, ma aumentano in modo esponenziale l'incidenza degli errori, senza possibilità di correzione e rendendo la comunicazione decisamen-

te autoreferenziale. Detto questo, e in virtù delle capacità evolutive di un vino, sono convinto della necessità di assaggiare lo stesso campione più di una volta e in diversi momenti del suo processo di affinamento.

Dare un giudizio, ultimo e finale, di un prodotto così complesso e condizionato da tanti fattori, oltre che limitante, mi pare persino poco rispettoso verso tutti i protagonisti della filiera produttiva. Da qui l'importanza di visitare aziende e mettere in calendario occasioni sempre nuove di conoscenza, approfondimento e assaggio. Magari prendendo spunto da quelle esperienze che, più di altre, si sono dimostrate affidabili e vincenti. Tra queste metterei in primo piano il fenomeno delle "anteprime", banchi di degustazione per giornalisti e addetti ai lavori, in anticipo sulla data d'uscita ufficiale del vino. L'occasione giusta per farsi un'idea dell'annata, della situazione generale di una denominazione o di una tipologia, e per stilare un primo borsino valori delle singole aziende. Oltre alle Langhe (almeno in parte), gli eventi più interessanti che vanno in questa direzione sono le anteprime toscane (con Brunello, Nobile e Chianti Classico su tutte, senza dimenticare i *cru* della costa), un'em-

brionale esperienza per Taurasi, Fiano e Greco (in Campania) e per gran parte dei vini siciliani.

Anteprima come conoscenza, dunque, ma anche come straordinario volano d'immagine e di marketing. Un appuntamento del genere richiama infatti giornalisti, *buyer* e professionisti del settore, dando visibilità e risonanza a vino e territorio, anche in chiave turistica. Certo, alla base ci deve essere sostanza ed ecco perché, sono convinto, sarebbe importante e significativo arrivare ad un evento del genere, senza intaccare ma anzi completando l'offerta delle iniziative esistenti, per il Sagrantino.

Il vino di Montefalco ha ormai tutte le carte in regola e deve perciò affilare e combattere con le stesse armi dei grandi rossi nazionali. La produzione ha raggiunto la quota significativa di un milione e duecentomila bottiglie, le aziende imbottigliatrici sono più di trenta e la qualità generale è decisamente impennata.

Se si vuol partecipare al ballo dei nobili del vino, bisogna scrollarsi di dosso un po' di provincialismo, non temere i giudizi di pubblico e critica e sfilare a testa alta in un annuale *prêt à porter* ...

 **CASSA
DI RISPARMIO
DI FOLIGNO spa**

Cassa di Risparmio di Foligno è una banca del Gruppo Intesa



IL VINO SEGUITA A CORRERE

Parlare di qualcosa che va di moda fa "chic". In materia di vini questa moda dura da qualche anno e anziché diminuire, mostra di acquistare ogni giorno di più, nuovo impulso.

Stanno diminuendo i vini modesti e sempre di meno si sente dire: *"è un vino muto, non ha niente da dire, non ha grandi cose da raccontare, manca di vivacità"* e così via. Così pure sono sempre meno frequenti le espressioni *"fatica a farsi apprezzare, si presenta modesto, non ha ancora superato la soglia di dialogo"* e simili.

Al contrario, sono sempre più diffusi giudizi di apprezzamento come: *"è un vino eloquente, parla all'anima, è amabile, ha una splendida tonalità, è elegante"* e frasi analoghe.

Di vini con i caratteri ultimi indicati se ne trovano in quantità sempre maggiore non soltanto per più approfondite tecniche di produzione, ma anche di conservazione.

Nel giugno 2005 è stata posta in commercio, in Francia, una "macchina salvavino", uno strumento che cattura le molecole che rovinano il gusto; per contro, in Alto Adige, sin dallo scorso anno, un'azienda ha lanciato il "tappo di vetro" con anello in silicone, che consente una chiusura perfetta, si può riutilizzare e costa meno di un tappo di sughero di qualità.

Questa costante "corsa al meglio" è frutto di esigenze economiche, ma non solo: una ragione non secondaria è data dall'amore per il vino, dal desiderio di migliorarsi e di migliorarlo, conseguendo così il duplice risultato di maggior profitti – ogni anno sono circa un miliardo e mezzo le bottiglie imbevibili nel mondo, con una perdita di 645 milioni di dollari – e una più grande soddisfazione professionale per aver fornito al consumatore un prodotto ottimale.

Come tutte le cose infatti, anche il vino ha il suo segreto, ma è un segreto che vale soltanto per chi non è un iniziato. Gli altri, coloro che hanno avuto il loro battesimo, il vino lo sanno capire "a fior di labbra" ed insegnano che *"basta amarlo, centellinarlo, sentirlo all'interno del proprio essere. Allora il vino parla, ti parla con confidenza, con amore"*. La parola di chi si lascia sedurre da un buon bicchiere è quello dell'interprete che racconta ciò che il vino gli suscita nel corpo e nell'anima, e che egli confessa, proprio perché il vino fa parlare e spinge alla confessione.

Ma il bevitore prudente, esperto, preparato, il bevitore-amante, rovesciando la situazione, invita il vino, lo fa accomodare con sé in tavola e diventa, secondo un'espressione diffusa in Francia alla corte del Re Sole Luigi XIV, il "confessore di bottiglie".

Chi fa parlare il vino si può perdere più facilmente nei meandri delle parole sognate, nei ghirigori dell'immaginazione: è un dialogo dell'amante con l'amato. E che si tratti di un dialogo solo immaginario non ha nessuna importanza. La lingua traduce in parole le sensazioni che avverte. Tutto il sapere dell'esperto consiste nel mettere

d'accordo la bocca che degusta con la bocca che parla. Le ultime innovazioni, i ritrovati più recenti sono il risultato dell'amore per una professione che, anche se piena di rischi di sacrifici, sa ripagare coloro che la vivono, con la soddisfazione di ciò che si ama e per cui si valorizza la propria vita.

Queste considerazioni vengono in modo particolare per il nostro Sagrantino, un vino che pur nella limitatezza quantitativa della sua produzione è diventato "oggetto del desiderio" da parte di esperti amatori non soltanto in tutta Italia, ma anche in mercati di oltre oceano. Non per niente la GUIDA AI VINI D'ITALIA lo esalta come *"vino di splendida tonalità, con un gusto cremoso, intenso e prolungato"*. Ho letto qualche tempo fa in una rivista, una frase che, parafrasando il vecchio detto *"chi trova un amico trova un tesoro"*, così si esprimeva: *"chi trova un amico ha una sorella carina o una buona cantina"*. È un'espressione che conferma quanto giusto era "il detto", nell'oramai lontano passato quando le serate erano allietate non dalla televisione ma dai novellieri: *"vino buono favola lunga"*.

Guido Sorignani

IL SAGRANTINO DI MONTEFALCO

Dalla penna di Roberto Spera un ritratto a tutto tondo di uno dei vitigni autoctoni più importanti dell'enologia italiana

Un libro che descrive un viaggio in un territorio e tra la sua gente. Così recita il sottotitolo.

Un susseguirsi di emozioni legate alle bellezze del paesaggio e all'opera dell'uomo nel tempo.

Un fascino incontenibile che prende l'animo e sembra sospingerci a cercare ancora, e ancora, altri momenti di pari intensità. In un angolo di un vetusto palazzo, in uno squarcio di luce tra i vicoli scuri dei borghi medioevali, nel risuonare delle voci e nei profumi che avvolgono l'aria. Nelle vigne che tratteggiano le colline e le vallette in una magica tessitura, nelle cantine che racchiudono la storia delle famiglie.

Ho ascoltato tante storie, tutte belle, ricche di passione e di speranze. Tutte diverse, ma in qualche modo tutte uguali. Tante storie ma un solo argomento, un vitigno, il Sagrantino.

Sono stato accolto come un amico, da tutti, e questo ha predisposto l'animo alla conversazione serena. Ogni ricordo lontano è stato accompagnato da un sorriso e da un breve silenzio, ogni sogno è stato accompagnato da una velata emozione. Le parole hanno espresso l'orgoglio di appartenere a una terra che accoglie questa meravigliosa pianta.

Una pianta, un vitigno, che per lunghi secoli ha parlato ma non ha comunicato, nessuno comprendeva il suo linguaggio.

L'intuizione, la determinazione, il coraggio degli uomini e delle donne del vino hanno consentito di entrare

nell'anima di questa uva e di scoprirne la grandezza.

Ho imparato molto dagli incontri con loro, mi sono arricchito dell'entusiasmo dei più giovani, della saggezza dei più carichi di esperienza, dell'amore di quelli, che pur non appartenendo a questi luoghi, sono rimasti affascinati da questo vitigno.

L'inizio dello scritto è la storia del vino in questo territorio così come viene raccontata nei pregevoli lavori dello storico Silvestro Nessi.

Poi subito le forme associative intorno al Sagrantino: il Consorzio, la Strada, la Confraternita e la Cooperativa Terre de' Trinci, quest'ultima attraverso le parole di Lodovico Mattoni.

Il libro racconta un percorso che parte da Bevagna, laddove le seggiole impagliate sono appoggiate al vecchio muro del palazzo quattrocentesco a corso Matteotti di fronte all'antiquario. Sono segnate a penna con i nomi dei proprietari: *"era de Cincino er ferroviere"*; *"è de jovanne"*; *"è de angelino er postino"*; *"è der zio mio"*; *"è pe' li bevenati stracchi"*.

Il cammino si interrompe una prima volta nella cantina Adanti, da Alvaro Palini e Daniela Adanti, poi raggiunge Marco Caprai. L'incantevole attraversamento di Montefalco, il monastero di San Fortunato e, in basso, Rocca di Fabbri, raccontata da Roberta Vitali.

Santa Maria di Turrita domina le vigne di Giampaolo Tabarrini. Si risale e subito troviamo Giampiero Bea, e poi ecco Andrea Cecchi ad Alzatu-

ra, Guido Guardigli a Perticaia, Filippo Antonelli e lungo la strada verso Bastardo, Scacciadiavoli di Amilcare Pambuffetti. Sotto Santa Maria del Fico, l'incontro con Guido Sodano di Colpetrone. Si risalgono le morbide colline, dopo il Santuario della Madonna delle Grazie si raggiunge Torre del Colle. Da lì uno sguardo a Colpinto di Valneo Livon. Più in là la piccola chiesa della Madonna della Pia e la cantina di Roberto Dionigi. Sotto il suggestivo borgo di Castelbuono ci accoglie Marcello Lunelli. Il cammino termina a Bevagna proprio lì dove siamo partiti: le seggiole impagliate sono ancora appoggiate al vecchio muro del Palazzo Corso Matteotti di fronte all'antiquario, con i loro nomi segnati, con le loro storie semplici e affascinanti che ancora aspettano di essere raccontate.

Una sola parola a chiusura di questa presentazione: grazie.

Grazie alle persone che mi hanno accompagnato in questo viaggio, grazie ai produttori che ho incontrato e a quelli che non ho incontrato, solo perchè lo spazio e il tempo non me lo hanno consentito, grazie a questa terra e alla sua gente.

ROBERTO SPERA

Il Sagrantino di Montefalco

ALI&NO EDITRICE

ph./fax +39.075.5170369

www.alieneditrice.net



1800

MONTEFALCO

1900

In prossimità della Pasqua 2005 è stata edita da DEL GALLO EDITORE di Spoleto, la ricerca di Luigi Gambacurta dal titolo "1800 Montefalco 1900".

Il volume racconta in 360 pagine numerosi argomenti, presentando persone, tradizioni e vicende che hanno profondamente segnato la vita negli ultimi duecento anni in una Montefalco per molti aspetti ancora inedita.

Dopo una passeggiata nel tempo attraverso le vie, i vicoli, le piazze e le piazzette alla ricerca delle vecchie botteghe artigianali, dei commerci e delle forme di vita variamente istituzionalizzate, l'indagine si sposta sui momenti giocosi scanditi dalla presenza del bel Teatro dell'Aquila che non c'è più, dalle tradizioni della Quintana e del gioco della palla sulla Pubblica Piazza del Certame, dalla truce Caccia al Bue fino al Carnevale e alla straordinaria attività della Banda Musicale.

Due secoli che hanno conosciuto la spinta evolutiva dell'organizzazione scolastica, le problematiche vicende legate alla sete d'acqua, ai pericoli del terremoto e delle epidemie senza trascurare la crescita dell'Ospedale fino alla sua chiusura, la fondazione del Museo Civico, il sentimento religioso espresso attraverso il culto di Santa Chiara, la peculiarità dei mercati e delle fiere, il tempo dell'illuminazione a petrolio e del servizio di trasporto su carrozza, le avanguardie nell'or-

ganizzazione del lavoro agricolo e vitivinicolo rappresentate dalle famiglie Antonelli e Ludovisi, le attività molitorie del grano e delle olive, la nascita del cimitero e il rispetto per la memoria storica nel ricorso dei combattenti e dei caduti.

Sono stati impaginati i racconti poetici della "Fuga del Bove" di ODDONE METELLI, de "Lu fistinu de li lauristi" di GIUSEPPE ANGELI e di "Rovertu, lu pustinu de Montefalco" di GIULIO GIULIANI.

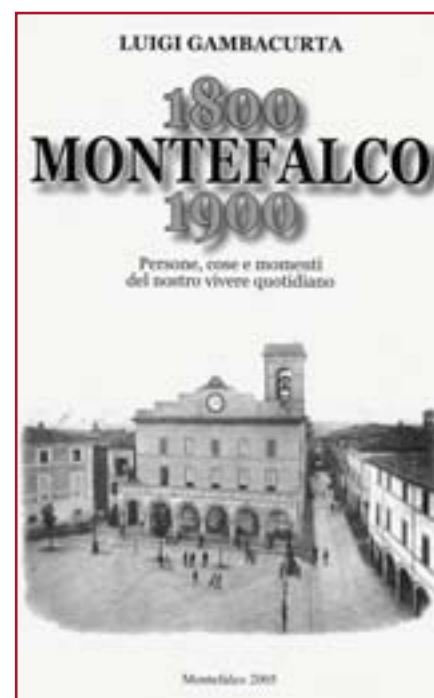
Luigi Gambacurta ha potuto, altresì, inserire con il permesso dell'Amministrazione Comunale di Montefalco, documenti significativi a supporto della vicenda storica raccontata, corredando le notizie con foto d'epoca capaci di arricchire di ricordi in bianco e nero molte pagine della vita del nostro "chi eravamo".

Il lavoro, che è il frutto di una attenta consultazione dell'Archivio Storico del Comune di Montefalco, dell'Archivio Storico del Monastero di Santa Chiara della Croce e di un articolato materiale bibliografico, si è avvalso delle testimonianze preziose ed inedite fornite da numerosi informatori.

La ricerca di Luigi Gambacurta costituisce, dunque, per Montefalco un significativo recupero di memorie dense di esperienze umane, in cui ogni montefalchese può ritrovare quella memoria collettiva, che è il fondamento di ogni identità personale e che rende le situazioni della sto-

ria utili alla vita presente.

Nel Museo Civico di San Francesco, a cura dell'Associazione "Studio e ricerca delle tradizioni popolari umbre - Marco Gambacurta" e con il patrocinio del Comune di Montefalco, è stata, inoltre, allestita una interessante Mostra di alcuni dei numerosi documenti storici pubblicati nell'opera di Luigi Gambacurta. Nelle bacheche trovano spazio le carte sulla vita amministrativa, i disegni inediti del Teatro Comunale dell'Aquila, le pagine sul Civico Concerto, le note sull'organizzazione scolastica prima del 1860, i profili e i progetti di importanti opere pubbliche e le testimonianze sull'antica Caccia al Bue.





L'ARCIMBOLDO CURIOSO

Vedete come un cavalier sia di mala grazia quando si sforza d'andare così stirato in su la sella e, come noi sogliam dire, alla veneziana, a comparazion d'un altro che paia che non vi pensi e stia a cavallo così disciolto e sicuro come se fusse a piedi.

(BALDESAR CASTIGLIONE,
"CORTEGIANO", Libro I, XXVII)

dalle corti spesso nascevano delle varianti o delle novità che venivano diffuse al resto della popolazione. Le carte soprattutto costituivano uno svago molto apprezzato dalle dame, tanto che l'Aretino, poeta dalla feconda quanto grassa vena popolaesca, fa riferimento ironicamente ad alcune nobildonne della corte di Francia come ad abilissime giocatrici e "spennatrici".

Le carte da gioco, provenienti dal mondo arabo, comparvero in Europa nella seconda metà del XIV secolo, accompagnate immediatamente dalla stessa condanna morale che la Chiesa aveva rivolto ai dadi, poiché basate in larga misura sull'alea; ma le proibizioni non impedirono la loro diffusione presso le corti italiane, dove ci si sbizzarrì ad inventare nuovi giochi e nuovi mazzi. La loro massima espansione si verificò intorno alla prima metà del Quattrocento.

Grandi appassionati di giochi di carte furono gli Estensi di Ferrara che infatti, commissionavano ai pittori di corte la realizzazione di mazzi, oltre a comprarne di preziosi a Firenze, cesellati in oro. Borso d'Este, ad esempio, era un abilissimo giocatore di carte e di scacchi. Presso la loro corte fu inventato un torchio per la produzione di carte addirittura trent'anni prima dell'invenzione della stampa a caratteri mobili. Molti nomi dei giochi praticati sono giunti fino a noi, non altrettanto le regole: la ronfa, la carta dietro, la candiana, il re a cavallo ed il gioco degli imperatori evocano un mondo a misura d'uomo in cui tutto, anche il semplice gioco, era dimostrazione delle virtù e delle capacità individuali. E per rendere più stimolante la competizione, erano assai diffuse poste e scommesse, anche spettacolari. Si narra che Vincenzo I Gonzaga avesse perso al gioco in una sera l'equivalente dello stipendio di seicento cortigiani. Fiumi di ricchezze che passavano di mano per capriccio della sorte, determinando le rovine o le fortune di molti.

Prof.ssa Antonella ROSSIello
Studiosa di Storia locale e Tradizioni Popolari

L'"homo ludens": il gioco nel Rinascimento

L'esigenza del gioco, che ha sempre accompagnato l'umanità nel suo cammino, raggiunse nel Rinascimento un elevato livello di raffinatezza e di complessità. Si può affermare che l'intera società in tutti i suoi strati fosse coinvolta in un gran numero di passatempi che, in qualche modo, si rivelarono elementi di unione. I giochi d'azzardo come la morra, i dadi e le carte, esercitati naturalmente nelle taverne dalle classi popolari, erano in realtà largamente praticati da nobili e sovrani nelle corti, nonostante la dura condanna da parte della Chiesa. Il gioco era così importante che proprio

Tarocchi: fonte di denari, BONIFACIO BEMBO,
XV secolo – Pinacoteca di Brera, Milano





(segue)

Nei palazzi gentilizi ci si diletta anche con altri tipi di gioco, basati sull'ingegno e sulla parola, che miravano alla finalità della supremazia nella sfida: i giochi di parola, i dubbi amorosi, gli indovinelli, gli acrostici, i giochi di motto e di versificazione, i racconti di imprese e di novelle, le cui regole erano dettate da un signore eletto dai giocatori che offriva l'argomento su cui dibattere. Ovviamente questa società così sofisticata prediligeva gli argomenti amorosi che venivano dibattuti sempre con grande sfoggio di riferimenti culturali eruditi e mitologici.

Questi passatempi si svolgevano in un'atmosfera estremamente galante che escludeva persone grossolane ed in cui le donne assumevano spesso il ruolo di giudice.

Un gioco molto diffuso era la cosiddetta *vendita d'amore*, nata nella corte di Francia nel Quattrocento, in cui due contendenti si sfidavano nel campo dell'improvvisazione poetica, dovendo creare rapidamente dei versi legati tra loro da una rima costituita dalla parola proposta dall'avversario, evitando silenzi, esitazioni o risa che costituivano un pegno.

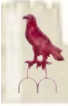
La società cortigiana esigeva la supremazia nell'arte della conversazione come pure l'eleganza ed il portamento fiero. Queste virtù erano esaltate da giochi fisici, quali la scherma e l'equitazione, cui si partecipava non secondo



*Partita a scacchi, SOFONISBA ANGISSOLA, Collezione Radzinsky
MDLV – Muzeum Narodowe, Poznam (Polonia)*

*Gioco delle carte, ANONIMO LOMBARDO, Affresco (particolare)
XV secolo – Palazzo Borromeo, Milano*

Il gioco della palla, Affresco (particolare) – Palazzo Borromeo, Milano



L'ARCIMBOLDO CURIOSO

(segue)

il moderno spirito agonistico, ma allo scopo di mostrarsi belli e fieri – in una civiltà in cui la bellezza esteriore era l'imprescindibile segno di una bellezza morale –, sulla scorta della riscoperta degli antichi testi classici. Perciò parte essenziale dell'educazione del giovane cortigiano e del nobile era costituita dalla pratica ginnica, sotto la guida di maestri di scherma, di cavalleria e d'arme che godevano di rispetto e di privilegi, oltre che di stipendi molto elevati. Tutti i testi pedagogici del pieno Rinascimento facevano riferimento a questo tipo di allenamento, a metà strada tra il ludico ed il bellico, mentre esso era assente nei trattati dei primi umanisti, come Coluccio Salutati, che consideravano tali pratiche un'attività inutile secondo un'impostazione ideologica fondamentalmente stoica.

Intellettuali come Leon Battista Alberti e Baldassar Castiglione, nelle loro opere destinate ai giovani aristocratici, citano invece la lotta, la scherma, il tiro con l'arco e la balestra (attività questa obbligatoria in età comunale per tutti i cittadini, per ovvi motivi di natura difensiva), erano elementi essenziali nell'educazione dei giovani.

L'attività fisica che meglio di tutte rappresentava l'eleganza e il decoro era l'equitazione, comprendente esercizi di volteggio al cavallo ed altre acrobazie legate a regole che divennero progressivamente più rigide nel secolo XVII, tanto che stimolarono la nascita e la rapida diffusione di scuole di equitazione in tutta Europa. Lo spettacolo più rappresentativo

dello spirito rinascimentale è senza dubbio il torneo, grande pratica agonistica medievale che si evolse nell'età successiva perdendo l'aspetto dello scontro fisico finalizzato all'allenamento alla guerra per diventare elegante parata di gualdrappe e di armature solenni.

Il torneo, dal ROMAN DE TRISTAN, Manoscritto francese del XV secolo – Museo Condé, Chantilly



FONDAZIONE
CASSA DI RISPARMIO DI FOLIGNO

PRODUZIONI DI QUALITÀ NEL VIGNETO CON LA CONCIMAZIONE AUTUNNALE POST-RACCOLTA

La ricerca della migliore qualità in viticoltura passa anche attraverso una razionalizzazione degli interventi agronomici, primo tra tutti la concimazione; è noto, infatti, che la concimazione influenza positivamente l'accumulo delle sostanze nobili indispensabili per produrre vini di qualità. Negli ultimi anni, la concimazione autunnale in viticoltura sta assumendo un ruolo sempre più determinante, per ottimizzare le rese qualitative del vigneto. Valutando, infatti, le asportazioni azotate della vite e la loro suddivisione nel corso dell'anno, risulta chiaro come anche la concimazione debba assecondare il più possibile quest'andamento, evitando disponibilità elevate di azoto nelle fasi primaverili e mantenendo un livello sufficiente da fine fioritura fino alla caduta delle foglie.

Una buona soluzione è data dalla concimazione autunnale con prodotti contenenti azoto a lenta cessione, che assicurano la formazione di riserve nutritive e garantiscono una disponibilità dell'elemento anche nella primavera seguente.

La concimazione autunnale post-vendemmia contribuisce, inoltre, in maniera decisiva al miglioramento delle rese produttive e qualitative nel vigneto, giacché gli elementi forniti con la concimazione, ora che i grappoli non sono più presenti, vengono accumulati come sostanze di riserva, che verranno rimesse in circolo alla ripresa vegetativa, prima che inizi l'assorbimento primaverile dell'azoto. Questo si traduce in un miglioramento dell'equilibrio vegeto-produttivo del vigneto che porta a miglior allegagione e minore rigoglio vegetativo.

NITROPHOSKA® GOLD®: qualità ad alto rendimento

La ricerca Compo mette a disposizione di tecnici e viticoltori Nitrophoska® Gold® che, oltre alle normali forme di azoto a pronto effetto, contiene Isodur®, azoto a cessione controllata ad elevata efficienza fertilizzante. Nitrophoska® Gold® contiene tutti gli elementi nutritivi ed i microelementi, in equilibrio ideale per soddisfare il fabbisogno della vite. Come riportato nella tabella seguente, prove sperimentali dimostrano, inoltre, che Isodur® fornisce il miglior rapporto tra

l'azoto utilizzato dalle piante e quello perso per dilavamento, garantendo la massima efficienza fertilizzante.

La particolare formulazione di Nitrophoska® Gold® evidenzia una risposta immediata da parte del vigneto: le foglie restano sulla pianta più a lungo prolungando la sintesi degli elementi nutritivi, mentre l'azoto da Isodur®, non dilavabile, resta disponibile per le radici fino a che il terreno gela. In primavera, poi, la pianta presenta uno sviluppo vegetativo più equilibrato con una migliore distribuzione delle gemme a fiore.

RAPPORTO TRA L'AZOTO ASPORTATO E QUELLO LISCIVIATO DI DIVERSI CONCIMI AZOTATI

(Tesi Dottorato di ricerca, 1995 – Università di Pisa)

CONCIME	N LISC kg/ha	N ASP kg/ha	N TOT kg/ha	N asp/N lis
IBDU – Isodur	21	33	54	1.57
Ureaform	54	32	85	0.59
Solfato ammonico	79	38	117	0.48
SCU	95	31	126	0.32
Urea	92	25	117	0.27
Nitrato di calcio	134	22	156	0.16

La concimazione autunnale migliora le caratteristiche qualitative nel vigneto

Le sperimentazioni condotte dai tecnici COMPO con Nitrophoska® Gold® in autunno su vigneti di qualità dimostrano che la concimazione autunnale migliora la risposta produttiva della pianta, con:

- minore incidenza delle gemme cieche e distribuzione dei grappoli più uniforme;
- maggior contenuto zuccherino nell'uva;

- miglioramento dei principali indici qualitativi del mosto;
- incremento del patrimonio aromatico e polifenolico totale nei vini di pregio.

Sui vigneti con basse esigenze nutritive, tutto l'azoto può essere fornito in autunno. Oltre le 40 unità di azoto, si consiglia la distribuzione frazionata: 1/3 dell'azoto in autunno con Nitrophoska® Gold® o Nitrophoska® Top e 2/3 in primavera con Nitrophoska® Blu o Nitrophoska® Perfekt.

CONCIMAZIONE AUTUNNALE POST-RACCOLTA

COLTURA	Nitrophoska® Gold® o Nitrophoska® Top (q/ha)	Epoca di intervento
Vite da vino	1,5 – 2	Dopo la vendemmia

LA SESTA VENDEMMIA DEL TERZO MILLENNIO

ricetta d'autore

Settembre 2005, gran parte del lavoro ormai è stato fatto, ci apprestiamo a raccogliere i frutti di un anno di lavoro, iniziato lo scorso novembre con la potatura.

Mentre fervono i preparativi, si susseguono gli studi statistici, si verificano le maturazioni fenoliche, sta per avere inizio la sesta vendemmia del nuovo millennio e l'uva, quasi divertita da tutte queste attività, continua a maturare.

Tra pochi giorni inizierà la raccolta e sarà compito dell'enologo riuscire ad esaltare ed a valorizzare le grandi virtù di questo vitigno: il Sagrantino di Montefalco.

Una volta individuato il giorno della raccolta, e finiti i preparativi, la vendemmia ha inizio, ogni anno simile ed allo stesso tempo molto diversa dall'anno precedente.

È qui che entrano in gioco il grande numero di variabili tipiche di ogni vendemmia, in primo luogo dobbiamo considerare la composizione ed i costituenti del mosto e della buccia, analizzare i microorganismi ed in funzione dei macchinari e delle attrezzature a nostra disposizione creare le condizioni ottimali per una perfetta vinificazione.

Ora ha inizio la vinificazione, fatta di scelte, ognuna delle quali influirà

in modo determinante sul prodotto finale: "il vino".

A Montefalco, la raccolta, completamente manuale in piccole cassette, prevede una prima cernita in vigna, la quale sarà seguita da un'ulteriore selezione in cantina, facendo passare l'intera produzione su nastri di selezione.

Qui l'uva, una volta pigiata e raffreddata mediante l'ausilio di anidride carbonica sotto forma di neve, viene delicatamente portata all'interno di vinificatori in acciaio inox, dove sosterrà per circa quattro settimane.

La tecnica di vinificazione prevede una vasta serie di operazioni, le quali vengono stabilite precedentemente in un protocollo fatto *ad hoc* per ogni

singola vigna anno per anno, tenendo in considerazione l'andamento climatico, le precipitazioni, i differenziali termici ed infine lo stato di maturazione fenolica dell'uva.

Nel Sagrantino di Montefalco tuttavia vi è una componente presente in maniera preponderante, i tannini, essenziali per i processi di stabilizzazione del colore mediante legami con gli antociani, ma al contempo, se aggressivi, non molto piacevoli al palato. È molto importante quindi cercare di estrarre esclusivamente i tannini dolci, limitando invece il più possibile l'estrazione dei tannini così detti verdi.

Durante i processi produttivi è determinante controllare, ad ogni stadio



**banca popolare
di spoleto spa**

www.bpspoleto.it



(segue)

del processo, le temperature di vinificazione, ed analizzare i composti chimici che si vengono a formare per far volgere la fermentazione (per quanto sia complesso) verso il risultato finale desiderato.

Un'ulteriore attenzione, per la riuscita di una ottima fermentazione, è la giusta presenza di ossigeno, sia nelle fasi iniziali che durante la macerazione, è quindi utile avere sempre a disposizione un microossigenatore, che ci permette di dosarlo secondo le esigenze.

Una volta terminata la fermentazione zuccherina, il vino ottenuto, viene separato dalle bucce e posto in vasche di stoccaggio, dopo un'attenta analisi dei composti ottenuti, verranno decise le operazioni di affinamento che permetteranno al Sagrantino di Montefalco di affrontare l'ultima ma non meno impegnativa sfida: i mercati di tutto il mondo.

Riccardo Cotarella
ENOLOGO



ANALYSIS S.r.l.

**ANALISI CHIMICHE
PER L'AGROALIMENTARE**

ANALYSIS SRL

Fraz. Pantalla 06050 Todi (PG) Tel. 075/8957227 Fax 075/888640
www.analysis.neutron.it – analysis@neutrongroup.it



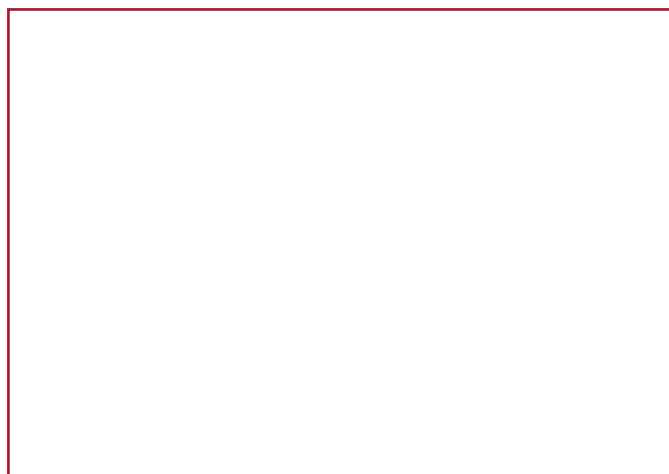
Laboratorio ufficiale autorizzato MIPAF per controlli sui vini
DOCG, DOC ed IGT, certificati INE e per l'esportazione.
Dispone di un team di esperti enologi ed agronomi per consulenze
tecniche con interventi diretti in vigna e in cantina.



E parla come magni!

La caccia alle palombe, che in questa regione rappresenta una delle attività venatorie più diffuse, potrebbe aprire rivendicazioni campanilistiche con cacciatori toscani, laziali e anche sardi. Costoro infatti, intercettando correnti migratorie, impoveriscono sempre più lo spiedo dei buongustai umbri. Ma quando il bottino del carniere è proprio qualche bella palomba non si hanno dubbi sulla ricetta, che è poi forse la più tradizionale di questa cucina.

Palombe alla "ghiotta"



Calcolate 1 palomba ogni 2 persone, spennatela ed estraetele il gozzo.
Avvolgete ciascuna palomba in una fetta di prosciutto e qualche foglia di salvia e infilatela nello spiedo.
Nella leccarda (l'apposito recipiente posto sotto lo spiedo) mettete 1/2 bicchiere di vino rosso, 1/2 bicchiere d'olio, 2 o 3 spicchi d'aglio, qualche foglia di salvia, 1 cucchiaio di capperi, sale e pepe. Durante la cottura spennellate frequentemente la palomba col liquido della leccarda.
Calcolate un tempo medio di cottura di circa 1 ora.
Quando saranno pronte, tagliate le palombe a pezzi, togliete loro le interiora e mettetele nella leccarda.
Tritate finemente 1 acciuga e le interiora e mescolate tutto nella leccarda stessa, che lascerete nell'angolo del fuoco per qualche tempo.
Filtrate la salsa e servite il tutto ben caldo.

Anche 'stavorta c'arisemo colle palombe,
e ce ne vole mezza peruno,
si nun sete sprocerati.

Allora, pijate 'ste palombe, le sparate,
le pulite bene bene e ce mettete 'ntorno
'na fetta de prosciutto e du foje de sarvia
e pù le 'nfirzate 'nto lo spieto.

Arpensate a la ghiotta,
che è pure 'n tegamino de coccio
co' le zampette e 'n becco,
missa sotto lo spito p'arcoje lo sugo,
ce se mette mezzo bicchiere de Sagrantino,
mezzo d'olio, due o tre becche d'ajo,
'n po de sarvia, 'na cucchiara
de capperi, sale e pepe.

'Ntando che le palombe se cociono,
se spennellano co lo sugo de la ghiotta.
Doppo 'n 'oretta le palombe so' cotte
e se tajeno a pezzetti, je se leveno i rigaji
e se mettono dentro la ghiotta.
Se spiaccica 'n 'alice insieme ai rigaji,
e se mischia tutto dentro la ghiotta,
che se lascia pe 'npo vicino al foco.

Pù se passa lo sugo e se serve,
magara co du' crostini.



DISEGNI: Claudio Ferracci



1



Le origini del vino sono talmente antiche da affondare nella leggenda. Secondo gli arabi fu Adamo, il primo uomo, ad inventare il vino e la cultura ebraica indica l'uva, e non la mela, come il frutto proibito del paradiso terrestre.

2



Se infatti la vite selvatica nasceva spontaneamente, come ancora oggi, in Asia Minore, è certo che la sua coltivazione e la produzione del vino sono indissolubilmente legate all'evoluzione dell'uomo primitivo da cacciatore e raccoglitore di frutta ad allevatore e coltivatore.

3



Le vigne degli antichi egizi erano sorvegliate da schiavi che impedivano agli uccelli di cibarsi della preziosa uva.

4



Nelle tombe dei grandi Faraoni, come in quella del famoso Tutankamen, sono stati trovati vasi in terracotta per il vino, con indicato, sul tappo sigillato, il luogo di provenienza e l'anno di vendemmia: insomma una produzione D.O.C.