

“*Il buon vino non ha bisogno di frasca!*”, così dice un vecchio proverbio umbro, giudicando non necessario esporre il ramo che stava ad indicare il luogo in cui il vino veniva venduto.

L’Umbria è infatti un territorio che pur nella sua limitata estensione, produce buoni vini con alcune eccellenze tra le quali una che si pone al vertice assoluto: il *Sagrantino*!

Ne costituisce una riprova il fatto che nei secoli passati vi si faceva ricorso quando arrivava in Umbria il legato del Papa, oppure quando venivano sottoscritti trattati di pace tra i Comuni in lotta fra di loro. Anche oggi il *Sagrantino* fa bella mostra di sé in occasione di cerimonie solenni, come è accaduto alle nozze di Michael Douglas e Catherine Zeta Jones.

Quando trenta anni or sono, un gruppo di appassionati decise di dar vita alla *Confraternita del Sagrantino*, non fece altro che concretizzare un’esigenza avvertita non soltanto in Umbria, ma anche da persone che, di passaggio nella nostra terra, avevano avuto la fortuna di scoprirne la qualità.

Un vino scadente, dicono i francesi “est piètre”, cioè è muto, non ha niente da dire perché manca di eloquenza, fatica ad esprimersi perché non ha la capacità della parola, non ha nulla che possa far sognare.

Del tutto al di fuori di tale ambito, spicca il *Sagrantino* che provoca, anche in chi non è esperto, le sensazioni più complesse, sia tattili che tecniche e specie olfattive che consentono di apprezzarne la composizione aromatica che risulta talmente ampia che talora mancano le parole adatte per tradurre tanta eccellenza.

Il *Sagrantino*, nel corso dell’ultimo trentennio, è cresciuto nell’apprezzamento generale, sia in Italia che all’estero, più di qualsiasi altro vino: è stato come un vulcano, la cui eruzione ha invaso tutto il mondo.

Anche se tentativi di produzione sono stati effettuati, sia in altre parti d’Italia che all’estero, i risultati sono stati modesti perché, come è risaputo, il vino è frutto non solo dell’uva che producono le “barbatelle”, ma anche delle qualità organolettiche del terreno e di quelle climatiche. E queste non possono essere trasportate. Per questo il *Sagrantino*, nei secoli, è soltanto umbro: *Sagrantino di Montefalco*.

La *Confraternita del Sagrantino* è sorta, appunto, per farlo apprezzare da tutti coloro che si considerano buongustai, attraverso inviti, a chi lo desidera, a partecipare alla visita delle cantine e alle conviviali in cui, di volta in volta, viene offerto all’attenzione e al gusto, il vino di una cantina diversa.

Gli umbri sono un popolo ricco di spiritualità da sempre: basti ricordare fra gli altri San Bevedetto da Norcia, Santa Rita da Cascia, San Francesco e Santa Chiara d’Assisi. Ma alla spiritualità, non disdegnano unire la buona cucina ed il buon vino, come testimoniano alcuni proverbi locali:

- *Chi ben beve ben dorme e chi dorme non pecca;*
- *Chi inventò di bere vino se non è in paradiso ci sta vicino;*
- *Ad ogni Madonna levati il cappello, ad ogni osteria rinfrescati il budello.*

Compito della *Confraternita* è quello di ampliare la schiera di coloro che intendono “gustare l’Umbria”. E per chi è un intenditore, “gustare l’Umbria” vuole anche dire bere *Sagrantino*, sia da pasto che da meditazione e magari portarne a casa una confezione per i momenti in cui verrà assalito dalla nostalgia.