

**REGISTRO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE  
SEZIONE VEGETALI**

**Vitigno Sagrantino**

**SCHEMA IDENTIFICATIVA**

<b>Numero Iscrizione: 21</b>	
<b>Famiglia:</b>	<i>Vitaceae</i>
<b>Genere:</b>	<i>Vitis</i> L.
<b>Specie:</b>	<i>vinifera</i> L.
<b>Nome comune della varietà:</b>	Vite Sagrantino
<b>Significato del nome comune della varietà</b>	Rimanda alla tradizione secondo la quale il Sagrantino, nella versione passita, fosse consumato durante le festività religiose o durante la celebrazione delle liturgie.
<b>Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato):</b>	
<b>Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)</b>	
<b>Dialecto(i) del(i) nome locale(i)</b>	
<b>Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale</b>	
<b>Rischio di erosione (come da regolamento attuativo)</b>	Medio
<b>Area tradizionale di diffusione</b>	Coltivato nel territorio del Comune di Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Giano dell'Umbria.
<b>Luogo di conservazione <i>ex situ</i></b>	Campo Collezione del DSA3, Casalina di Deruta
<b>Data iscrizione al Registro</b>	<b>Ultimo aggiornamento scheda</b>
15/12/2014	23/02/2016
<b>Ambito locale</b>	Comuni di Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Giano dell'Umbria
<b>Modica quantità</b>	10 gemme



### Conservazione ex situ

- Campo Collezione del DSA3, Casalina di Deruta

### Cenni storici, origine, diffusione

Nel territorio di Montefalco la coltivazione della vite e la produzione di vino sono documentate da molti secoli. Già Marziale nel I secolo d.C. ricorda i vini di Montefalco in suo epigramma (Della Penna, 1975) e nella stessa epoca Plinio il vecchio nella *"Historia naturalis"* ricorda l'uva Itriola prodotta nel municipio di Mevania, l'attuale Bevagna, e a Montefalco: *"Itriola umbriae mevanatique et piceno agro peculiaris est"* (Nessi 1973); tale denominazione non fu poi più riscontrata dando luogo a numerose dissertazioni. Nel 1569, Andrea Bacci identificò l'uva Itriola con la Passerina o Uva di Corinto, mentre successivamente il Dalmasso, facendone derivare il nome dal greco *ἰτριον*, l'identificò con la Passolina, per la sua gran dolcezza (Marescalchi e Dalmasso, 1937). Recente è l'accostamento fatto dall'archeologo Pietrangeli con l'uva Sagrantina (Pietrangeli, 1953).

Dopo l'anno mille la coltivazione della vite e la produzione del vino nel comune di Montefalco sono ben documentati. Infatti già nel XI secolo si hanno notizie di donazioni fatte *"cum terris et vineis"* nelle zone limitrofe a Montefalco e di permutate nelle quali si specifica: *"pro qua commutatione recepi terram et vineam..."* (Nessi, 1973). Nei secoli XII e XIII si hanno numerosi documenti di concessione in enfiteusi nei quali abbondano riferimenti ai vigneti e vini che rappresentavano parte del canone enfiteutico che stabiliva le seguenti condizioni: *"dando et reddendo annuatim, nomine incessu et pensionis predicta vinea medietatem vini puri qui erit in dicta vinea, hoc modo, scilicet deviando in torcularibus vis in voluntatem ipsius rectoris vel eius nuntii quam vel ipsius nuntium requirere promiserent tempore vindemiarum, et dare annuatium, comedere nuntio dicte ecclesie dum vindemiabitur ipsa vinea et pro capucanali unum parum pullorum..."* (archivio Foligno). A testimonianza dell'importanza di questo settore agricolo nella libera vita comunale e nell'economia locale, bisogna considerare gli statuti di Montefalco, cioè le leggi che regolavano la *res pubblica*. A noi sono pervenuti nella loro ultima revisione del 1424, ma vi sono numerosi indizi della loro attività sulla normativa giuridica, usi e costumi molto più antichi (Nessi, 1989). Il IV libro, intitolato *"sopra i danni dati"* dedica diverse rubriche alla coltivazione della vite e al suo prodotto; per esempio la rubrica numero due reca come titolo: *"della pena di dà danno nella vigna"*, la rubrica numero sei: *"della pena di chi porta i pali dalle vigne altrui"*, ancora nella rubrica numero undici si legge: *"della pena di chi vende l'uve senza licenzia"* o ancora nella rubrica 13: *"nessuna persona porti l'uve sopra tre grasp"*

(archivio comunale di Montefalco).

Nell'economia locale, la coltivazione della vite e la produzione del vino promuoveva anche altre attività collaterali di notevole importanza, come il documento riguardante un certo Giovanni Di Angelo da Visso, "*magister bigonciarum*", che si trasferì a Montefalco per esercitare la propria professione dovendo però chiedere in prestito cinque fiorini: "*causa exercendi et traficandi arte bigonciarum et botorum, quam artem ipse exerceat ad licitam partem lucri*" (archivio notarile di Montefalco). A partire dall'anno 1540, ma sicuramente da molto prima, il consiglio comunale stabiliva con rigorosa ordinanza la data d'inizio della vendemmia: "*quod nulla persona possit vendemiare usque ad x dies mensis sectembris*" (archivio comunale di Montefalco). In questo periodo il vino era il prodotto che più di ogni altra cosa si offriva in dono a personaggi illustri e soprattutto ai papi; infatti, nei registri contabili dell'arroccato comune si ritrova che in data 31 ottobre 1544 fu donato al pontefice Paolo III Farnese: "*pro vino greco condonato s.d.n. bononenos eptem*". In pieno rinascimento il vino pregiato di Montefalco era così noto e così apprezzato che Cipriano Piccolpasso, provveditore della fortezza di Perugia nel 1565, quando fu incaricato di stendere una precisa relazione dei luoghi della provincia dell'Umbria, forse destinata al papa, nel parlare di Montefalco si esprime nel seguente modo: "*...questa terra è posta sopra un colle molto vago et di bellissima veduta, raccoglie dilicati frutti et grano et vino da vendare...*"; e ancora: "*questa terra è posta sopra un colle che ha più del selvaggio che del domestico dal vedere, se ben poi si rende tutto ameno ne l'avvicinarsi al luoco, perché è ornato di belle et buon vigne, coltivati terreni et di gran frutto, fa dilicati vini et bonissimo grano...*".

Nel 1586 è restata nella memoria una disastrosa gelata dalla quale le piantagioni viticole si riebbbero con molte difficoltà e dopo molto tempo; tuttavia si crede che nel corso del XVII secolo le produzioni fossero ritornate agli antichi livelli. A conferma di ciò vi è la testimonianza del Dott. Antonio Bennati, che nella sua storia di Montefalco apre dicendo: "Montefalco, luogo dell'Umbria situato nella provincia del ducato di Spoleto; non distante dalla medesima più di miglia dieci. In colle ameno, e disgiunto dai monti. Di aria salubre, e temperato, per le complessioni humane circondato da fruttiferi, et ameni campi, di olive, d'ottime uve ripiene ..." (archivio Camilli). Verso la fine dell'ottocento nella documentazione comincia ad apparire chiaramente il Sagrantino, il vino locale, la specialità per eccellenza, di cui non si riesce nemmeno oggi a stabilire l'origine del nome che non compare mai nei documenti antichi; quindi possiamo affermare che almeno il nome sia "moderno", anche se le persone molto anziane assicurano di averne sempre sentito parlare. In ogni caso nella documentazione non se ne ritrova una traccia esplicita, ed allora non sarà che l'Itriola dei romani, il vino greco del rinascimento, i vini moscati del settecento fossero proprio il Sagrantino?

Di certo è che con questo nome ebbe un grande successo nell'esposizione umbra di Perugia del 1899, e di qui gli effetti del suo rilancio (o scoperta!) sono arrivati fino a noi. Nel 1915 il Dott. Fronzi pubblicò uno studio di tale vitigno e del vino tentando anche di tracciarne le origini. Egli afferma che: "il Sagrantino di Montefalco è tutto proprio di questa zona collinare umbra, del territorio di Montefalco, che si estende sopra una serie di colline da 400 a 500 metri sul livello del mare, leggermente degradanti lungo la ricca pianura spoletina. E' rivestito di oliveti, da vigne, raramente da albereti. [...] Nulla si sa con certezza sull'origine di questo vitigno, il Sagrantino, non avendone gli scritti di cose agrarie che già furono, o contemporanei lasciateci alcuna notizia intorno ad esso. I più parte degli agricoltori propende nel ritenere che non sia una varietà locale bensì importata, forse da uno dei numerosi seguaci di San Francesco di Assisi, i quali qui, da ogni parte d'Italia affluivano per condurre una vita di espiazione e di penitenza. E i giovani monaci in questa terra ospitale, indossato il rozzo saio, nelle ore di ozio si davano alla coltivazione dei loro orti e dei loro giardini, nei quali avevano cura di importare le varietà più pregiate dei fruttiferi dei lori paesi, che avevano imparato ad assaporare [...] facile è immaginare il come una varietà una volta importata, mano a mano abbia oltrepassata la cerchia claustrale, e il come si sia diffusa un po' dappertutto nel territorio montefalchese [...] nelle terre a questa convicina non è affatto coltivato: solo ora si va diffondendo, ma lentamente. La ragione possiamo forse trovarla nel fatto che è il Sagrantino un vitigno a scarsa produttività, esigendo ricche e

complete concimazioni. Fino al giorno d'oggi gli agricoltori, si può dire, hanno avuto di mira più la copiosa fruttificazione delle viti che la bontà delle uve" (Nessi, 1989). Come ultima notizia va ricordata l'ipotesi di una probabile origine in comune tra Sagrantino e l'Heiden, un'uva ed un vino svizzero, del cantone italiano; se fosse così si potrebbe pensare ad una importazione dei saraceni durante le loro invasioni nella penisola. Ma sia l'accostamento che la spiegazione non hanno trovato nessun riscontro. La storia del Sagrantino come tale vuole esistesse la sola versione passita, quella da bere nelle sante feste o nelle liturgie, da cui forse l'appellativo. Fu verso la fine degli anni settanta la cooperativa Terre De' Trinci, all'epoca enopolio, a vinificare la prima versione secca. Nel 1979 si ottenne la DOC per il Sagrantino secco, successivamente, nel 1981, è costituito il consorzio di tutela dei vini DOC di Montefalco. Nel 1992 il Sagrantino di Montefalco, nelle due versioni dolce e secco, è stato il dodicesimo vino italiano ad ottenere la DOCG.

#### **Zona tipica di produzione e ambito locale in cui è consentito lo scambio di materiale di propagazione**

La cultivar Sagrantino è presente soltanto in Umbria ed in particolare nell'area DOCG Montefalco nei comuni di Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Giano dell'Umbria.

#### **Descrizione morfologica**

**APICE DEL GERMOGLIO:** espanso, cotonoso, di colore verde-biancastro con orlo leggermente carminato.

**FOGLIA:** media, orbicolare, trilobata, seno peziolare ad U chiuso, seni laterali superiori poco evidenti a V, quelli inferiori se presenti a V aperti; pagina superiore verde chiaro, lanuginosa, lembo ondulato, leggermente bollosa.

**TRALCIO LEGNOSO:** medio, ramificato, sezione circolare, corteccia di color cannella più accentuata in corrispondenza dei nodi.

**GRAPPOLO:** piccolo, 120-180 g, tronco-conico o cilindrico, alato (1 ala), compatto.

**ACINO:** medio-piccolo, sferoidale, buccia di colore blu-nero, pruinosa, sapore semplice.

#### **Caratteristiche agronomiche**

**EPOCA GERMOGLIAMENTO:** medio.

**FIORITURA:** precoce.

**INVAIATURA:** media.

**MATURAZIONE:** tardiva.

**PORTAMENTO VEGETAZIONE:** assurgente.

**VIGORIA:** più che media.

**FERTILITÀ DELLE GEMME BASALI:** media.

**PRODUTTIVITÀ:** medio-bassa.

**POTATURA:** si adatta anche al cordone speronato.

**VENDEMMIA MECCANICA:** media difficoltà.

#### **PARASSITI VEGETALI**

**PERONOSPORA:** elevata sui grappoli;

**OIDIO:** media;

**MUFFA GRIGIA:** sensibile;

**MAL DELL'ESCA:** scarsa.

#### **PARASSITI ANIMALI**

**ACARI:** media;

**CICALINE:** buona; 10

**TIGNOLE:** media.

#### **VIROSI E SIMILI**

**ARRICCIAMENTO:** sensibile;

**ACCARTOCCIAMENTO:** media.

## Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Il vitigno “**Sagrantino**” è stato caratterizzato dal 2001 al 2004 sia dal punto di vista agronomico che enologico in 21 vigneti commerciali situati presso altrettante aziende vitivinicole dell’area DOCG Montefalco (Palliotti *et al.* 2007).

Di seguito si riporta una sintesi dei parametri comportamentali del vitigno derivanti dall’attività di ricerca condotta nel quadriennio 2001 - 2004 nel comprensorio tradizionale di coltivazione e confrontati con quelli ottenuti nelle medesime condizioni pedo-climatiche e tecniche con la cultivar Sangiovese (che è la cultivar a bacca nera maggiormente coltivata in Umbria).

La produttività espressa dal **Sagrantino** è sufficiente a garantire una apprezzabile equilibrio vegeto-produttivo delle piante senza interventi aggiuntivi; inoltre tale produttività è dimezzata rispetto al Sangiovese imputabile in parte al minore carica di gemme ed in parte al minor peso medio del grappolo (-34%) e dell’acino (-30%) (Tabella 1). A carico della macrostruttura dell’uva si evidenzia un maggiore capacità di accumulo di zuccheri nel mosto rispetto al Sangiovese (+ 1.9 °Brix su media triennale) pur mantenendo un buon livello acidico e valori di pH ottimali. Alla vendemmia, nel vitigno **Sagrantino** anche la maturità fenolica dell’uva ha mostrato una decisa superiorità rispetto al Sangiovese, con aumenti significativi sia a carico dei polifenoli totali (+53%) sia degli antociani (+21%).

**Tabella 1.** Parametri produttivi e caratteristiche dei grappoli e degli acini e composizione dell’uva alla vendemmia (valori medi del triennio 2002-2004).

Parametri	Sagrantino	Sangiovese
Grappoli/ceppo (n°)	10.5 a	14.8 b
Fertilità delle gemme	1.37 a	1.59 b
Produzione (kg/m lineare di parete)	2.19 a	4.41 b
Peso medio grappolo (g)	168 a	253 b
Peso medio acino (g)	1.46 a	2.11 b
Acini/grappolo (n°)	108 a	121 b
Solidi solubili (°Brix)	23.4 b	21.5 a
Acidità titolabile (g/l)	7.2 a	6.9 a
pH del mosto	3.22 a	3.26 a
Antociani totali (mg/cm <sup>2</sup> di buccia)	0.515 b	0.426 a
Polifenoli totali (mg/cm <sup>2</sup> di buccia)	1.25 b	0.82 a

### Utilizzazione

Per la vinificazione, sia in purezza che come miglioratore. Nella DOC “Montefalco” il **Sagrantino** viene utilizzato per la produzione del vino DOC “Montefalco rosso” in percentuale che va dal 10 al 15%, mentre nella DOCG “Montefalco Sangrantino” tale vitigno viene utilizzato al 100% in entrambe le tipologie secco e passito.

### Attitudini enologiche

La gradazione alcolica del **Sagrantino**, mediamente pari a 14.3%, superiore quindi di oltre 2% rispetto al Sangiovese, si adatta piuttosto bene alle altre caratteristiche chimiche con le quali contribuisce a stabilire un buon equilibrio strutturale e compositivo (Tabella 2). L’acidità totale, mediamente pari a 4 g/l, conferisce al prodotto finale una discreta sapidità.

Dal confronto con il Sangiovese emerge come il vino prodotto dalle uve del vitigno **Sagrantino** mostri una decisa superiorità nel contenuto sia in antociani totali, cui fa seguito una buona intensità colorante (superiore a 9 punti di colore), che in tannini totali, più che raddoppiati rispetto al Sangiovese.

A livello di caratteristiche sensoriali il vino di **Sagrantino** si presenta di colore rosso rubino, che con l’invecchiamento tende al granato, leggermente profumato, sapore armonico, gradevole, di buona struttura e tannicità. Adatto anche per la preparazione di un vino speciale da dessert (versione passito) dopo appassimento naturale delle uve normalmente su graticci.

**Tabella 3.** Dati analitici medi del triennio 2002-2004 nei vini di Sagrantino e di Sangiovese. Tutte le analisi sono state eseguite dopo un anno di affinamento in bottiglia.

<b>Parametri</b>	<b>Sagrantino</b>	<b>Sangiovese</b>
Alcool (% vol.)	14.3 a	12.2 b
Acidità totale (g/l)	4.4 a	4.5 a
pH	4.0 a	3.7 a
Polifenoli totali (mg/l)	2740 b	1129 a
Tannini totali (mg/l)	1084 b	491 a
Polifenoli flavonoidi non tannici (mg/l)	1.923 ± 36	2.485 ± 44
Antociani (mg/l)	315 b	229 a
Intensità colorante	9.2 b	5.0 a
Tonalità	0.86 a	0.83 a

### Utilizzazione gastronomica

### Bibliografia di riferimento

Calandra R., Leccese A., 2007. Indagini ambientali. Caratterizzazione vitivinicola dell'area a denominazione di origine controllata Montefalco. Edizioni 3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria, pag. 15-38. ISBN 88-88417-04-4.

Palliotti A., Cartechini A., Vignaroli S., Petoumenou D., 2007. La viticoltura della DOC Montefalco (Capitolo 4). Caratterizzazione vitivinicola dell'area a denominazione di origine controllata Montefalco. Edizioni 3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria, pag. 39-60. ISBN 88-88417-04-4.

Palliotti A., Cartechini A., Vignaroli S., Petoumenou D., Taticchi A., Montedoro G.F., Servili M., Selvaggini R., Guelfi P., Luneia R., 2007. Caratterizzazione viticola ed enologica (Capitolo 5). "Caratterizzazione vitivinicola dell'area a denominazione di origine controllata Montefalco". Edizioni 3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria, pag. 61-116. ISBN 88-88417-04-4.

Palliotti A., Cartechini A., Petoumenou D., Vignaroli S. 2007. Aspetti tecnici per una viticoltura equilibrata e di qualità (Capitoli 6 e 7). Caratterizzazione vitivinicola dell'area a denominazione di origine controllata Montefalco. Edizioni 3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria, pag. 117-144. ISBN 88-88417-04-4.

Cartechini A., Palliotti A., 1994. La situazione ampelografica umbra. Vignevini 5: 41-44.

Palliotti A., 2008. Bacca nera, bacca bianca. Umbria Agricoltura 23: 31-32.

Moretti G., Cartechini A., Seghetti L., 1993. Realtà e proposte viticole per il miglioramento dei vini umbri. L'informatore Agrario 44: 55-63.

Nessi S., 1989. La coltivazione della vite e la produzione del vino a Montefalco attraverso i secoli. Comune di Montefalco.

Trabalza M., 1946. Il vitigno "Sagrantino". Tesi di Laurea, Università degli Studi di Perugia, Anno Accademico 1945-46.