



■ IL SAGRANTINO DI MONTEFALCO

Il Sagrantino robusto e maturo delle origini

Per l'Azienda Agricola Adanti il vino è una questione di istinto, esperienza e amore per le vigne

di **Silvia Spacchetti**

Eancora possibile nel 2007 percorrere la "corta" che collega Montefalco a Bevagna. Una strada dell'emozione. Una passeggiata da non perdere che appaga la vista e permette di riscoprire i piaceri del vivere di una volta. Case coloniche e boschetti punteggiano campi di girasoli, oliveti e vigneti. Una maestà indica un sentiero di breccia "via Arquata" che conduce alla cantina Adanti dove si può degustare un ottimo Sagrantino frutto dell'uva buona, delle cure applicate alle vigne e dell'esperienza "di fare vino" maturata da Domenico e Alvaro. Già dal 1970 gli Adanti percepirono le potenzialità del vitigno autoctono di Sagrantino e ne furono tra i primi produttori. La storia dell'azienda è la storia dell'amicizia, la sincerità e la franchezza tra Domenico Adanti, che nel 1970 acquistò i terreni d'Arquata e la casa, ora cantina, e Alvaro Palini, sarto che viveva a Parigi, ancora oggi cantiniere. Dopo la morte di Domenico, la gestione dell'azienda è passata a Pietro, Daniela e Donatella Adanti e il passaggio di testimone in cantina da Alvaro al figlio Daniele anch'egli convinto che il



Sagrantino debba mantenere i tratti della sua tipicità per alimentare l'amore di cui gode. ■

As originally conceived, a strong and mature Sagrantino

According to the Adanti winery its wine is a question of instinct, experience and passion for the vineyard

It is still possible, in 2007, to take the short cut from Montefalco to Bevagna. A very charming road to take, a landscape which gratifies the eyes, plus the pleasure of rediscovering age-old customs. Farm-houses and small woods brake up fields of sunflowers, olive groves and vineyards. A wayside shrine indicates a path, called "Via Arquata", which leads to the Adanti cellar where one can ta-

ste an excellent Sagrantino, made from fine grapes, carefully looked after in the vineyard, and the wine-making experience of Domenico and Alvaro. Already in 1970, the Adanti family became aware of the true potentiality of the Sagrantino vine, and they began to cultivate it. The history of the winery is a story of the true friendship, based on honesty and outspokenness, between Domenico Adanti, who in 1970 bought the farmhouse and the property of Arquata, and Alvaro Palini, a tailor who was living in Paris, and who is still today the cellar-man. After the death of Domenico, Pietro, Daniela and Donatella Adanti took over the management of the winery, and Alvaro left the cellar work to his son Daniele, who is resolutely convinced that the Sagrantino must maintain all its traditional characteristics in order to become ever more appreciated on the market. ■

