

decennio perché sono convinto che potrà regalare davvero una bella emozione.

**Il pensiero di Ian:** Antonelli, ovverosia, la classe in vigna e in pubblico, e anche come domare efficacemente un vitigno scontroso, dando agli appassionati un vino di ottima beva e che non sia solo potenza-tannino, e quindi imbevibile, buono solo per i gonzi di tante inutili degustazioni alla cieca.

## Adanti

La storia della cantina Adanti, che si trova nel comune di Bevagna, ha inizio negli anni '70 con l'acquisto da parte di Domenico Adanti, dell'attuale proprietà situata nella zona di Arquata, il quale una volta prodotto il suo primo vino, lo portò a Parigi per farlo assaggiare al suo caro amico Alvaro Palini, che si occupava di sartoria, ma beveva da sempre ottimi vini. Con molta sincerità Alvaro disse che il vino non era affatto buono (l'ha buttato nel lavandino.). Da allora nacque una sorta di "sfida" tra Domenico e Alvaro il quale abbandonò il suo lavoro a Parigi per tornare a Bevagna e dedicarsi anima e corpo alle vigne e alla cantina del suo amico Domenico, ottenendo grandi risultati e fu tra i primi insieme alla Cantina Cooperativa di Foligno ad imbottigliare un Sagrantino DOC nel 1979, che allora si chiamava Sagrantino Passito Abboccato, ed in seguito un Sagrantino in versione Secco, così come lo conosciamo ai giorni nostri. Oggi la proprietà è in mano ai figli di Domenico Adanti ma tutta l'attività è gestita da Daniele Palini, sempre con la supervisione attenta di papà Alvaro e comprende circa 30 ettari di vigna che si trovano in località diverse tutte intorno al comune di Bevagna, aventi pertanto altezze variabili tra i 250 e i 350 metri sul livello del mare e composizioni di terreno diverse. Colcimino, in cui si trova la vigna più vecchia, con un terreno a maggior predominanza di scheletro e calcare, e da cui si effettuano le selezioni dei migliori cloni di Sagrantino, Arquata a maggior componente argillosa e Campo Letame aventi terreni più sciolti e sabbiosi. In cantina si procede secondo tradizione con lavorazioni molto semplici, vinificazione in acciaio con circa 3-4 settimane di macerazione sulle bucce per il Sagrantino e il Sangiovese destinato al Rosso e lunghi periodi di affinamento che avvengono parte in tonneau francesi e parte in botte e lunghi periodi di affinamento in bottiglia tanto che il Sagrantino esce in commercio circa un anno dopo rispetto a quanto previsto dal disciplinare.

## I vini assaggiati:

**Colli Martani Grechetto 2008:** Grechetto 100%, vinificato interamente in acciaio, affina sur lies per circa 6 mesi. Giallo paglierino con riflessi oro verde, esprime profumi di buona intensità di fiori gialli, pesca, susina, accenni agrumati e sentori minerali. Gusto fresco e sapido con bel frutto a bilanciare e un filo tannico. Chiude minerale e pulito.

**Montefalco Rosso 2006:** Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, altre uve 15%. Il vino affina per 12 mesi in botte. Rubino compatto, rivela un naso austero ed elegante da cui emergono note di frutti di bosco, prugna, china, rabarbaro, timo, legno di cedro e toni balsamici. Al palato denota buon equilibrio e freschezza con bella progressione gustativa e tannini integrati. Finale dai toni di frutti scuri e liquirizia.

**Rosso D'Arquata 2004:** Cabernet Sauvignon 45%, Merlot 45%, Barbera 10%. Il vino affina per 24 mesi tra barrique e tonneau. E il vino introdotto da Alvaro a ricordo dei suoi trascorsi parigini. Colore Rosso Rubino pieno. Naso intrigante e di buona ampiezza olfattiva, tra cui annotiamo, fiori appassiti, piccoli frutti di bosco sia rossi che scuri, cacao, tabacco, cuoio, legno di cedro, rabarbaro ed erbe di macchia. In bocca è compatto e avvolgente seppur ancora un po' duro, con tannino ancora giovanile ma ben integrato e di ottima fattura. In finale denota un bell'allungo sapido minerale e dai toni di liquirizia. Molto Buono.

**Sagrantino di Montefalco 2005:** Sagrantino 100%, il vino affina per 26 mesi tra botte grande e tonneau. Rosso rubino, denota grande eleganza al naso, ricco di fiori di viola, mirtillo, mora, ciliegia scura, noce moscata, cuoio, rabarbaro, erbe aromatiche e sentori minerali. In bocca è compatto, profondo ed elegante e ben articolato, scandito dalla freschezza, dalla sapidità viva e dai tannini ben gestiti seppur ancora giovani. Molto lungo il finale con piacevole ritorno fruttato e minerale. Ottimo!

**Sagrantino di Montefalco 1998:** Rosso rubino cupo e compatto, rivela sentori olfattivi profondi e complessi di terra, sottobosco, china, pellame, scatola di sigari, frutto scuro maturo, erbe aromatiche e mineralità





dai sentori di grafite. All'assaggio è ancora giovane e un po' duro nel tannino, fresco e di ottima dinamicità gustativa, con ricco ritorno fruttato-speziato e lungo finale dai toni di polvere di cacao e grafite. Bel vino!

**Sagrantino di Montefalco Passito 2005:** dopo la vendemmia le uve vengono lasciate appassire su cassette all'aria per circa due mesi. Affinamento in botte per 24 mesi. Rubino impenetrabile con accenni porpora, rivela profumi accattivanti di frutti di bosco maturi, accenni di viola, spezie orientali, erbe officinali, legno di cedro, nota balsamica e spunti terrosi. Al palato è suadente e avvolgente, con piacevole trama sapido-tannica che bilanciano perfettamente la beva. Finale lunghissimo con ritorni fruttati e cioccolatosi. Davvero un vino lussuoso e di grande classe.

**Commento finale:** vini molto schietti e sinceri che bisogna saper aspettare ma sanno ripagare ampiamente dell'attesa. Tutti i vini assaggiati, anche quelli di annate meno felici e non riportati per motivi di spazio, hanno un alto livello qualitativo, con il Passito che dimostra di essere assolutamente un vino di classe superiore.

**Il pensiero di Ian:** di recente, i vini sono seguiti da Maurizio Castelli, uno dei migliori enologi Italiani e che contribuirà senz'altro a migliorare ulteriormente la produzione, che era già di valore. Buonissimo il Sagrantino 1998, davvero un capolavoro.

## Tabarrini

Tra i nomi più recenti, che hanno dato prova di sapersi distinguere a Montefalco, in assoluto Giampaolo Tabarrini ne è da qualche anno il migliore esempio. Ci troviamo a Montefalco in località Turruta dove la famiglia Tabarrini da produce vino da ben quattro generazioni, e la quinta è già arrivata, ma la nascita ufficiale dell'azienda come produttrice e imbottigliatrice di vino avviene solo del 2001 per merito di Giampaolo, energico ed esuberante è dir poco, deciso a fare di questo mestiere la sua ragione di vita.

Ad oggi la proprietà si sviluppa su ventidue ettari vitati, tutti in zona Montefalco, in appezzamenti diversi, tra cui si distinguono la vigna del Colle Grimaldesco, in cui si trova anche la cantina, posta a 360 metri di altitudine con maggior prevalenza di argilla e limo e che ha permesso a Giampaolo di farsi conoscere ed apprezzare in Italia e nel

mondo. Buone anche la vigna di Colle alle Macchie, posta a 380 metri di altitudine a prevalenza argillosa e ciottolosa, la vigna di Campo alla Cerqua, posta a 360 metri di altitudine con presenza di argilla e limo ed infine la vigna dello Ziesu (vigna dello Zio) in cui sono presenti delle viti a piede franco di Trebbiano Spoletino.

Per quanto riguarda la filosofia aziendale in vigna è quella di produzioni molto basse, specie per il Sagrantino e maturazioni perfette, fondamentali per poter garantire la produzione di vini di qualità. In cantina si effettuano fermentazioni in acciaio e periodi di macerazione sulle bucce anche di oltre un mese sia per il Rosso che per il Sagrantino (anche il Passito), e affinamento in legno francese di 12 mesi circa per il Rosso e 24 mesi per il Sagrantino.

### I vini assaggiati:

**Adarmando 2007:** Trebbiano Spoletino 100%, vinificato interamente in acciaio. E' il vino dedicato al nonno materno e da cui per l'appunto prende il nome. Colore paglierino con riflessi oro verde, al naso, di buona intensità, troviamo sia frutti di agrumi che pesca e note di frutta esotica, camomilla, accenni di miele, muschio, erbe aromatiche e spiccata mineralità. Assaggio cremoso, fresco con piacevolissimo ritorno fruttato e finale minerale. Molto Buono.

**Montefalco Rosso Colle Grimaldesco 2007:** Sangiovese 65%, Sagrantino 15%, altre uve 20%. Rosso rubino pieno. Olfatto elegante di fiori appassiti, frutti di bosco maturi, cuoio, china, nota balsamica ed erbe aromatiche. All'assaggio è pieno, con molto frutto, buona acidità e tannino ancora fitto ma integrato. Lunga scia finale dai sentori di liquirizia.

**Montefalco Rosso Colle Grimaldesco 2004:** già con qualche anno in più di affinamento denota un sentori più ampi e articolati, ricco di piccoli frutti rossi ancora freschi, rabarbaro, tabacco, china, sottobosco ed accenni mentolati.

