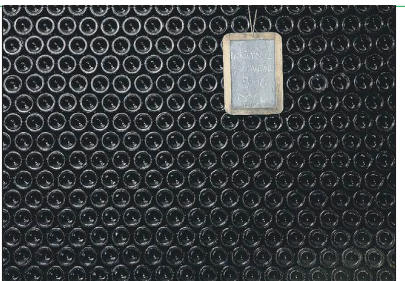


EMOZIONI

Una stile inconfondibile per una storia che comincia negli anni Settanta e resiste al tempo. Trenta ettari per prodotti che rispettano la terra ma che sanno di nuovo.

Adanti Bevagna



di Federico Sciurpa

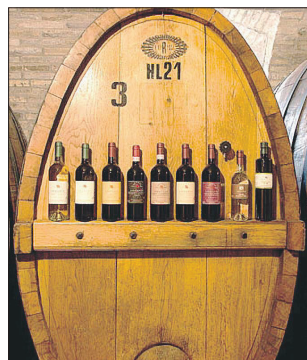
► BEVAGNA - Un pezzo di storia del Sagrantino l'hanno scritta quasi. In una collina che piomba, con un vigneto dolce, sopra Bevagna, mentre altre viti scorgono un pezzo di Montefalco, in alto, versante opposto.

Siamo da Adanti. Nella terra di Domenico, compianto, l'uomo che ha dato l'avvio all'azienda e ha intuito la forza del Sagrantino secco. E' stato fra i primi a sperimentarlo e commercializzarlo. Questa è anche la terra, in senso stretto perché la vigna e la cantina sono la sua vita, di un uomo che è la leggenda del Sagrantino: Alvaro Palini. Il sarto parigino che ritorna nella sua Bevagna per fare il cantiniere di Domenico. Sfidà e cambia di vita che hanno lanciato Adanti nel mondo del vino. Questa cantina, questa etichetta è, insomma, "un classico" dei vini di Montefalco. Nelle colline di Arquata e Colcimino, il vino ci "veniva" da sempre, ma una storia diversa arriva a partire dal 1975.

Quando cioè Domenico e il fratello Pietro decidono di dare vita all'attività vitivinicola. Suggestiva la sede: un antico convento della congregazione dei Frati Celestini, sorto sui resti risalenti al periodo romano e successivamente del tardo rinascimento. Viene recuperato, ristrutturato e diventa il centro di un sogno, il loro: fare dell'arte del vino un lavoro. Allora tutti i passaggi erano scontati, secondo tradizione: il Sagrantino era passato, con la dolcezza che equilibra il tannino prorompente dell'uva. Quindi appassimento sui graticci e vinificazione in maniera da consumare il vino a Pesqua. Una produzione, va da sé, circoscritta per un vino "particolare". Caratteristico certo, ma senza frutto commerciale. I vini dolci poi, va detto, non "tirano". Soprattutto era quello che avveniva allora. Così alcuni produttori, anche con ostinazione come successo a Domenico, insistono su una versione secca. Controindicazione: il Sagrantino possiede un contenuto di polifenoli da record del mondo.

L'intuizione di Domenico, fra i primi produttori della versione secca, e l'incontro con il sarto

La storia del Sagrantino

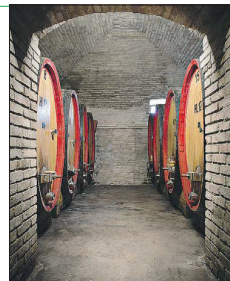
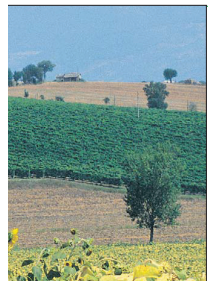


Donatella Adanti: "La tradizione di famiglia prosegue, scegliendo un profilo basso. L'ostentazione può essere anche controproducente". Ogni anno vengono prodotte 150 mila bottiglie, oltre ai rossi sono ottimi i bianchi

Passaggio generazionale: L'intuizione di Domenico Adanti e dello storico cantiniere Alvaro Palini, prosegue con successo sulle colline di Bevagna, nel nome di un vino che da sempre ha un suo stile

Un azzardo insomma. Domenico Adanti prova lo stesso e porta il suo risultato a Parigi dall'amico Alvaro. Qualche bottiglia per uno che ha ormai il palato abituato ai vini francesi. Con Alvaro può anche permettersi qualche imperfezione: Si conoscono da piccoli, "abbiamo fatto il militare insieme" dice Alvaro. Siamo alla fine degli anni Settanta e Domenico

Adanti finisce per assumere come capo cantiniere Alvaro che quel vino, inizialmente, proprio non lo strozzava. Alvaro fa lo stilista, e nel mondo della moda ma decide di tornare a patto di rivoluzionare il modo di fare il vino, anche solo di pensare il Sagrantino. "Die con la testa dura" ammette Alvaro oggi, riferendosi all'amicizia con Do-



Insieme di suggestioni. Dal paesaggio, alla cantina fino alla bottiglia, il nome Adanti riporta a una serie di suggestioni ed emozioni. La sede è a Bevagna, dall'azienda si scorge Montefalco. Una delle etichette storiche della zona guarda al futuro con la forza del suo passato e tanta voglia di fare

marigino Alvaro Palini, mitico cantiniere, ci parlano ancora di futuro. Con altre sfide

aperta all'innovazione



menico. Il sarto capisce che un vitigno così va in parte aspettato e in parte addomesticato. Come? A partire dalla vigna. Diminuisce le rese nel vigneto, cambia le tecniche di vinificazione e di affinamento in modo da ottenere un migliore equilibrio fra il carattere fruttato dell'uva, i tannini e gli acidi. Poi lentezza in cantina. Botti di rovere e affinamento in bottiglia. Il gioco è fatto. Adanti diventa presto un modello di riferimento.

Il primo Sagrantino di Adanti è stato fatto nel 1980, appena preceduto dalla Cantina Cooperativa di Foligno e dall'azienda Taraldini, che ora non esiste più. Prima tante prove sulle quali Alvaro Palini scuote la testa.

Oggi Adanti produce oltre 150 mila bottiglie che per la metà restano nel mercato dell'Umbria, per il 30 per cento prendono la via dei mercati internazionali e il resto rimane in Italia. "Tutto secondo tradizione di famiglia" dice Donatella Adanti che insieme alla sorella Daniela e allo zio Pietro (l'enologo è Maurizio Castelli mentre Daniele ha preso il posto del padre Alvaro che conserva comunque la "supervisione") continua l'attività con decisione - proseguiamo sulla strada intrapresa, ma tenendo un basso profilo. Tutto questo show è ostentazione per i vini a volte è controproducente. Siamo consapevoli come un tempo che il futuro del vino della zona di Montefalco passa per il Sagrantino certo, ma anche per altre tipologie."

Così nei 30 ettari dal rosso al bianco (notevole) c'è da sbizzarrirsi, anche nella forza innovativa. Lo stesso per l'olio. Come dimenticarlo. ◀

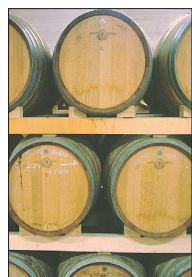
IN CANTINA

Dalla migliore selezione di uve provenienti esclusivamente da un Cru sulle colline di Colcimino nasce una bottiglia "speciale"

"Il Domenico" è l'etichetta che è stata dedicata al fondatore dell'azienda Arquata è il vigneto principe ed è capace di esprimere vini di grande equilibrio

► BEVAGNA

Arquata è il nome che ricorre. Il vigneto principe di Adanti è l'Arquata. E' posto su un poggio assoluto e ventilato a 250 metri sul livello del mare. Qui i terreni sono compatti argilloso-calcarei e danno vini strutturati e fruttati da giovani. Il Montefalco Sagrantino che ne deriva fermenta con lieviti indigeni, macerazioni oltre i 30 giorni, affinamenti di 36 mesi in tonneau e maturazione in vetro fino a 24 mesi. Armonia, eleganza, bevibilità e longevità in pieno stile Adanti. Quanto a quest'ultima, Adanti ha creato in cantina un importante archivio storico di annate di Montefalco Sagrantino in maniera tale da seguirne l'evoluzione e per la messa a listino delle annate top. C'è anche un Sagrantino che si



chiama "Il Domenico". Nasce dalla selezione delle migliori uve provenienti dalle vigne di Adanti e Colcimino. Un Cru con esposizione Ovest a 360 metri sul livello del mare su terreno argillo-sabbioso calcareo. Si tratta di una etichetta dedicata al fondatore dell'azienda, Domenico Adanti. Dalla migliore selezione di uve provenienti esclusivamente da un Cru sulle colline di Colcimino, è di colore rubino intenso con sfumature granate. Intensa la gamma aromatica: cassia, tabacco, caffè e grafite. Caldo, potente, speziato, dal tannino vellutato ed equilibrato, è un vino di lunga persistenza. Soggiace 30 mesi in legno e 24 mesi in bottiglia. Si abbina a piatti succulenti di lunga cottura. ◀

IL PERSONAGGIO

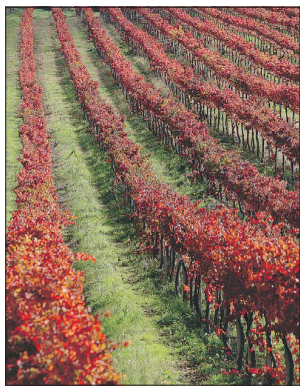
I viaggi in Francia e i consigli di Palini: "Va bene, vengo e ci provo io"

Alvaro fra sacrifici, successi e vip: "Tutto cominciò quando buttai quel vino di Domenico nel lavandino"

► BEVAGNA

"Il primo vino che Domenico mi ha portato come assaggio a Parigi? L'ho buttato nel lavandino". Alvaro conferma quella che sembra una leggenda sul conto dell'ascesa di Adanti. "Eravamo molto legati - spiega Palini - e non potevo dirgli una cosa per un'altra. Lui ha avuto tanto coraggio e quando tornavo spesso d'estate lo aiutavo nel lavoro in vigna e in cantina. Però il vino non mi piaceva. Discutevamo per ore e una volta che non poteva sentirmi più mi disse: pensaci tu, allora". Così nasce Adanti, perché Palini ci pensò davvero. Lascio Parigi e si mise a fare il vino. Conosceva poco di tecnica. Aveva sì fatto un po' di pratica, da piccolo, con suo nonno in vi-

gna, poi all'orfanotrofio di Bevagna dove c'era una piccola vigna. Il mestiere andava inventato, insomma. Alvaro comincia a sistemare le vigne con potature più attente per diminuire le quantità di grappoli. Poi la vendemmia con scelte di qualità: "Il segreto è tutto lì (indica la vigna) è da quello che si parte, se la materia prima non c'è, addio. Ho seguito il mio istinto, mi sono fatto l'esperienza, adesso posso dirlo." Già, e poi la cantina. La pazienza per far affinare il vino, aspettarlo. Una delle filosofie di sempre è quella delle botti grandi e tonneau. Solo qualche barrique. Adesso Alvaro fa il supervisore, il figlio Daniele ha preso il suo posto, ma non vuole limitarsi ai ricordi. "Sono venuti tutti vip -



"Tutto parte dalla vigna" Alvaro Palini dalla Francia torna a Bevagna e cambia il modo di produrre il Sagrantino

dice - ma quando vedi che apprezzano il tuo vino le emozioni sono le stesse nei confronti di tutti. Un nome su tutti che ricordo con affetto: Philippe Leroy. Yanczi Sandokan, e chi non ha visto Sandokan". Alvaro guarda ancora alla crescita di Adanti nella logica di nuovi mercati, di altre sfide e, se vogliamo, anche diverse esigenze del consumatore. "Mi sta bene tutto - spiega lo storico cantiniere - ma le nostre convinzioni, la nostra filosofia, non devono cambiare. Guai. Prendiamo il Sagrantino, oggi tutti lo vogliono più morbido. Però i caratteri di tipicità di questo vitigno e quindi di questo vino non si possono cambiare. Addomesticarsi sì, forse. E questo è un discorso molto diverso." ◀

LA PRODUZIONE

Grechetto e Montefalco bianco per continuare a stupire. La parola d'ordine è selezione



► BEVAGNA

E' vasta la produzione dell'azienda. Dici Adanti e pensi al Sagrantino, ma la storia è un po' diversa per la verità.

Questa è una cantina storica nella produzione del Sagrantino secco, però la filosofia è stata quella di non andare verso una sola tipologia, ma pensare anzi aprendo gli orizzonti dello studio, della sperimentazione e della valorizzazione di vitigni che qui danno risultati di grande soddisfazione senza essere "strombazzati" dalle mode del momento. Ecco così che la cantina produce soprattutto vini rossi da vitigni autoctoni, come il Sagrantino di Montefalco Doc secco e l'immane bianco passito, e poi il Montefalco rosso Doc e l'Arquata rosso dell'Umbria Igt. Adanti con grande dedizione e successo continua a produrre anche caratteristici vini bianchi quali il Grechetto dei Colli Martani e un interessante Montefalco bianco Doc. Le uve utilizzate, principalmente di varietà sagrantino e sangiovese, ma anche cabernet, barbera, grechetto e merlot, provengono esclusivamente dai vigneti di proprietà dell'azienda. Gli attuali proprietari dell'azienda, Pietro, Daniela e Donatella Adanti, continuano ancora oggi a mirare a una produzione selezionata di vini e olio extra vergine di oliva di qualità, rivolgendosi costantemente la massima cura a ogni prodotto, nel rispetto del territorio e delle sue antiche tradizioni.

"Questa della diversificazione della produzione - spiega Donatella Adanti - è stata da sempre una delle nostre certezze. Fare vino significa farlo bene e sapevamo benissimo, anche negli anni del boom del Sagrantino, che nessuno poteva affidarsi soltanto a quello. Lo dicevamo ad alta voce, era anche uno dei nostri consigli quando piccoli produttori ci chiedevano un suggerimento su ciò che avrebbero dovuto fare. La strada è questa, senza dubbio, e lo ha detto anche il tempo." ◀