

## **Sagrantino**

### Descrizione generale

Il vitigno sagrantino è una varietà a bacca nera dell'Umbria, coltivata quasi esclusivamente nella zona di Montefalco, in provincia di Perugia. È fra le uve più ricche di tannino dell'intero panorama viticolo, carattere che ne ha determinato sia la fortuna sia la difficoltà di gestione in cantina. La descrizione ufficiale si riferisce a un vigneto collinare allevato a Sylvoz su terreno argilloso-siliceo-sassoso, mediamente fresco e profondo. La coltivazione, ridotta a poche decine di ettari negli anni Settanta, è stata recuperata a partire dal decennio successivo.

### Sinonimi e omonimie

Sagrantino di Montefalco non è un sinonimo del vitigno ma il nome della denominazione, e sagrantino nero non compare fra i nomi documentati. La varietà non presenta quindi una sinonimia significativa, condizione coerente con la concentrazione geografica estrema della coltivazione. Il sagrantino va tenuto distinto dal sangiovese, con cui condivide la zona di produzione e con il quale entra in assemblaggio nel Montefalco Rosso, e dalle altre uve umbre a bacca nera, in particolare dalla vernaccia nera del Trasimeno.

### Descrizione ampelografica

L'apice del germoglio è a ventaglio, cotonoso, di colore verde biancastro e spesso con orlo carminato. Le foglioline apicali risultano cotonose sulle due pagine la prima e lanuginose sulla superiore la seconda, mentre quelle basali sono glabre sopra e lanuginose sotto, orbicolari, con bordi revoluti e seno peziolare a V aperto. L'asse del germoglio è aracnoideo all'estremità, verde e leggermente bronzato, ricurvo. Il tronco è di medio vigore e di media grossezza, con le radici principali che formano un angolo geotropico di circa cinquanta gradi.

### Necessità colturali

Il Registro attribuisce al sagrantino vigoria media, con preferenza per sistemi di allevamento a media espansione e anche a grande espansione nelle viti maritate all'acero, e potatura media o lunga. La produzione è media e talvolta scarsa, comunque incostante. Il primo germoglio fiorifero si colloca dal quarto nodo, il che rende la potatura corta inadatta e conferma la necessità di lasciare capi a frutto lunghi. La varietà predilige i terreni collinari argilloso-silicei e sassosi, mediamente freschi e profondi, e le esposizioni soleggiate che favoriscono la maturazione fenolica.

### Fenologia

Le osservazioni ufficiali collocano il germogliamento in epoca ordinaria, la fioritura in epoca precoce, l'invasatura in epoca intermedia e la maturazione dell'uva in quarta epoca, quindi in ottobre. L'inizio del cambiamento di colorazione delle foglie è precoce e la caduta tardiva. Il Registro segnala inoltre che l'uva si presta a essere conservata sulla pianta senza marcire, carattere che sta alla base della tipologia passito. La maturazione tardiva consente l'accumulo del corredo polifenolico che definisce il vitigno, ma espone la vendemmia alle piogge autunnali.

### Aspetti genetici

Le ricostruzioni di parentela pubblicate su base microsatellite e SNP non individuano per il sagrantino genitori accertati né rapporti di primo grado con altre varietà italiane. Il profilo molecolare risulta isolato all'interno del germoplasma nazionale, condizione che il vitigno condivide con poche altre entità di antica coltivazione. Le ipotesi tradizionali su un'introduzione da parte dei frati francescani o su una provenienza dall'Asia Minore appartengono alla

storiografia locale e non trovano riscontro nei dati genetici. La selezione clonale, avviata negli anni Novanta, ha lavorato su una base varietale ristretta.

### Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore rosso rubino molto intenso con riflessi purpurei e profumi di frutta nera matura, mora, prugna, spezie, note balsamiche ed erbacee, con sfumature di liquirizia e cacao nelle versioni evolute. Al palato la trama tannica è imponente e richiede lunghi affinamenti per ammorbidirsi, sostenuta da acidità viva e corpo pieno. Il contenuto di proantocianidine colloca il sagrantino ai vertici fra le varietà a bacca nera, e la gestione della fase di macerazione risulta determinante per l'equilibrio finale. La tipologia passito unisce dolcezza e tannino in un profilo raro.

### Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione è limitata all'Umbria e in particolare al comune di Montefalco e ai comuni contermini della provincia di Perugia. Il Montefalco Sagrantino, riconosciuto DOCG nel 1992, è ottenuto esclusivamente da questa uva e comprende le tipologie secco e passito, entrambe sottoposte a un lungo periodo obbligatorio di invecchiamento. Il vitigno concorre inoltre al Montefalco Rosso, dove affianca il sangiovese in percentuale limitata. Le superfici restano contenute, ma il valore unitario dei vini colloca la denominazione fra le più remunerative dell'Italia centrale.

### Fonti e riferimenti essenziali

- [1] Masaf - CREA. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, scheda ampelografica Sagrantino. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026).
- [2] D'Onofrio C., Tumino G., Gardiman M., Crespan M. et al. (2021). Parentage Atlas of Italian Grapevine Varieties as Inferred From SNP Genotyping. *Frontiers in Plant Science*, 11, 605934.
- [3] Robinson J., Harding J., Vouillamoz J.F. (2012). *Wine Grapes*. Penguin Books, Londra.

[4] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Montefalco Sagrantino” e a denominazione di origine controllata “Montefalco”, testi consolidati vigenti.