

LA CRONACA N° 31

Il Sagrantino, vino di Montefalco

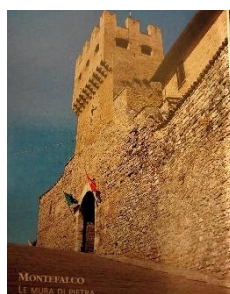
Septembre, le mois des vendanges, le plus adapté pour découvrir ce vin d'Ombrie que des adhérents du CFIP vont goûter lors du prochain voyage (du 8 au 19 septembre 2024) vers Pietralunga notre ville jumelle.

Au centre de la région Ombrie, entouré de villages fascinants, accrochés aux collines, pousse un cépage spécial, le Sagrantino, peut-être ramené d'Orient par les frères franciscains et qui ne pousse qu'ici. Ce cépage donne donc le Montefalco Sagrantino, vinifié en sec ou en doux. Le rouge sec a obtenu l'appellation DOCG (Dénomination d'origine contrôlée garantie) en 1992.

Montefalco, petite ville connue depuis l'époque préromaine, repose sur une colline où elle domine ses vignes et la vallée. Les pieds de vigne de Sagrantino, les plus anciens datent du XVIIIe siècle et s'y trouveraient dans le jardin des sœurs augustines de Ste Claire (Santa Chiara née à Montefalco-1268-1308).



Montefalco cima



Montefalco muri



Sta Chiara di
Montefalco
(1268-1308)

Au XIXe siècle arriva à Montefalco un certain Ugo Boncompagni, Prince de Piombino (côte toscane), de la famille des Boncompagni Ludovisi. A cet endroit il commença à planter environ dix mille pieds à l'hectare, soit un rendement modeste. A la fin du XIXe siècle il avait fondé une exploitation vinicole de 150 hectares, qui comprenait un énorme chai. La construction de cette cave avait été confiée à un architecte qui avait étudié en France, dans la région de Bordeaux. Il réalisa un chai aux caractéristiques encore d'actualité aujourd'hui, garant de vins de qualité. Ce chai fut appelé le 'Cantinone' (grande cave-cantina) parce qu'il se trouve aussi à Cantinone près de Montefalco, que l'on appelle localement le 'scacciadiavolo' (le chasse-diable) depuis le XVIIIe siècle. Là, vivait un guérisseur un peu sorcier, très compétent, aux résultats probants pour éloigner toutes sortes de fièvres.

L'origine de ce cépage n'est pas très bien connue, plusieurs cépages devaient être assemblés pour produire le Sagrantino. Ce cépage apporté par les Franciscains, ne s'est développé qu'à cet endroit. Les vieux pieds de vigne des sœurs augustines de Ste Claire ne sont pas les seuls, on en trouverait deux autres dans la cité, un datant de 1840 et l'autre de 1780 ; ils ont du mal à survivre.

Le nom du vin 'Sagrantino' ne lui a pas été attribué parce qu'on aurait pu le boire pendant la messe (trop puissant pour être bu à jeun), mais parce qu'on le buvait lors des jours 'sacrés' et également pendant les fêtes, patronales notamment.

Aujourd'hui comme par le passé, pour obtenir le vin doux liquoreux, on laisse le raisin sur la vigne jusqu'à maturation complète (botrytis). On le vinifie en février de l'année suivante. Le résultat donne un vin de dessert, très particulier, doux à la base mais qui contient des tannins capables d'accompagner des viandes grasses, comme les viandes ovines (autrefois ce vin doux était consommé ainsi).

Sa couleur rouge rubis a tendance à virer au grenat. Son arôme rappelle les fruits rouges très mûrs et les fruits secs, il donne un bouquet intense en bouche aux senteurs de confiture de mûres. Actuellement il s'associe plus volontiers avec la pâtisserie, surtout à base de châtaignes, de fruits secs et de confitures. Autrefois on le dégustait à Pâques pour la première fois de l'année, avec des tourtes au fromage ou des pâtisseries au miel accompagnées de fruits secs et aromatisées à la cannelle (ce qui rappelait le goût du strudel).



Cantina Dionigi Umbrie

Quant au Sagrantino rouge, il n'accompagne le liquoreux que depuis une bonne cinquantaine d'années. Il n'a pas mis longtemps à faire son chemin, l'obtention de la dénomination DOCG est réservée aux vins de qualité supérieure. Une récompense qui confirme son droit à figurer parmi le cercle restreint des grands crûs à long vieillissement, auprès des références italiennes les plus nobles telles que Brunello di Montalcino, Barolo, Amarone.... Le Sagrantino rosso 'secco' se distingue par sa couleur intense, aux tons violacés qui demeurent même après des années de vieillissement. Son arôme reste présent, persistant, complexe et fin, où la mûre et la prune modèrent ses épices et les tannins du bois des barriques. En bouche il est plaisant, rond, très long pour accompagner le gibier et les grandes viandes rôties. Le Sagrantino de Montefalco n'a rien à envier au Brunello de Montalcino, une peinture, ni au Barolo d'Alba, même au point de vue beauté du terroir.



Dionigi vigna

Montefalco doit son nom à Frédéric II de Hohenstaufen, cet empereur exceptionnel (1194-Jesi/1250-Castelfiorentino) qui pratiquait la fauconnerie (Faucon - Falco/ne). Ses rues escarpées rappellent son histoire millénaire. On ne doit pas grimper sur ce balcon de l'Ombrie de manière détachée, d'un pas rapide, on doit se laisser envahir par le mysticisme contemplatif apporté par les Franciscains et qui demeure dans l'âme des Ombriens. On ne

peut comprendre complètement tout cet enchevêtrement de portails, arcades, chapiteaux, colonnes, des chefs d'œuvre d'une grande harmonie qu'avec l'esprit d'une personne qui prend le temps de penser et d'observer l'environnement. Chaque œuvre de Lorenzetti et Benozzo Gozzoli exprime la culture de l'Ombrie, une référence dans l'Art du monde entier.

Le territoire du Sagrantino n'est pas réservé à Montefalco, mais à un cercle de communes entre les lignes Assise-Spolète et Pérouse-Todi, c'est à dire Gualdo Cattaneo, Bevagna, Castel Ritaldi, Giano de l'Umbria. Pour atteindre le centre de ces localités, comme à Montefalco, il faut escalader pour découvrir dans les maisons de pierre, les histoires passées de nobles chevaliers, de gracieuses demoiselles, mais aussi d'évêques cruels, de pauvres gens, d'artistes célèbres, d'humbles artisans, de vrais saints et des saints plus ou moins officiels. Il existe actuellement une centaine de producteurs de Sagrantino et 25 négociants sur cette zone.

Vous trouverez également des œuvres d'art dans la gastronomie locale, notamment à Bevagna où de splendides fromages se vendent sous le manteau à cause de contraintes sanitaires aveugles de l'État.



Bevagna



Bevagna Lavoro

Il est aussi possible à Maccanio, bourg de Giano de l'Umbria, de retrouver l'oliveraie millénaire que Saint François d'Assise a connue, comme d'autres personnages du passé, un peu moins fréquentables. Cette oliveraie toujours présente, nous rappelle que l'Ombrie est une grande étiquette de l'huile d'olive.

Source : Revue italienne 'WEEKEND E VIAGGI'

Traduction et adaptation de Pierre Zannier.

Cercle Franco-Italien de Pérénchies.