I 50 anni della cantina Arnaldo Caprai, storia di vino e del territorio

caprai-d510a308

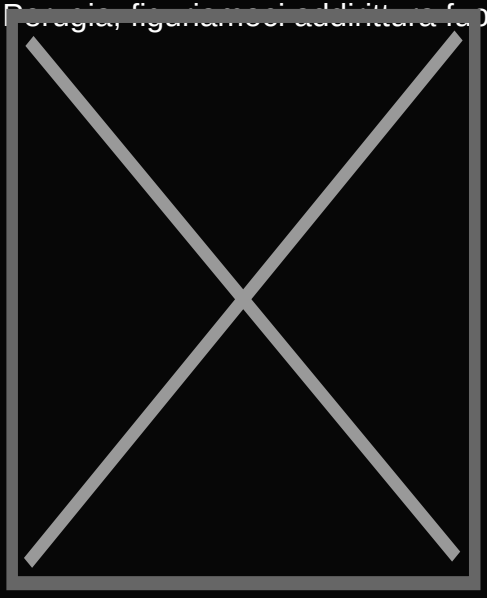
La **cantina Arnaldo Caprai** compie 50 anni: era il 1971 quando **Arnaldo Caprai**, imprenditore tessile di successo, acquistò la tenuta Val di Maggio con 3 ettari di vigneto. Oggi gli ettari sono 170. Un anniversario importante non solo per l'impresa agricola umbra guidata da Marco Caprai, ma anche per tutto il territorio e il comparto vinicolo italiano, perché se il Modello di sviluppo territoriale di Montefalco è una case history studiata anche oltreoceano si deve alla lungimiranza di quest'azienda nel proporre un nuovo modo di fare impresa, al punto da far nascere intorno a sé, nel corso dei decenni, un tessuto economico florido tutto incentrato sul turismo enologico.

"Cinquant'anni fa – racconta Marco Caprai – era il momento in cui finiva la mezzadria e si assisteva allo spopolamento delle campagne: era l'epoca in cui si stava per assistere alla grande crisi dell'agricoltura. In questo senso mio padre aveva capito che questa crisi poteva essere risolta trasformando l'agricoltura sempre più in un'impresa. Recuperare il Sagrantino legandolo al territorio e alla capacità di fare impresa credo sia stata un'intuizione straordinaria: abbiamo avuto la visione di un percorso che oggi possiamo dire ci ha portato anche oltre i risultati che sognavamo".

Per celebrare i suoi primi 50 anni a ottobre la cantina presenterà un'edizione limitata di **Montefalco Sagrantino Docg**, con una preziosa etichetta celebrativa da collezione, in oro zecchino, firmata da un artista di calibro internazionale.

Da sempre la strategia dell'azienda Caprai per il rilancio della viticoltura nel territorio di Montefalco si incentra sul Sagrantino, e si fonda su tre parole chiave: tradizione, innovazione, territorio. La tradizione è intesa come conoscenza sempre più accurata della storia e delle tecniche vitivinicole locali, analizzate con una prospettiva ampia e solidamente documentata; l'innovazione è risultato della ricerca, di base e applicata, in campo agronomico ed enologico; il territorio è visto come elemento primario e fondante della qualità vitivinicola.

"Il Sagrantino – prosegue Caprai – 50 anni fa era poco più che una produzione famigliare, di modestissime quantità. Era però ancora vivo nelle persone il ricordo di Montefalco come territorio vitivinicolo di qualità superiore, tanto che durante l'epoca fascista Montefalco era considerata il centro enologico più importante della regione. Il dopoguerra e il problema della fine della mezzadria nonché dello spopolamento delle campagne avevano poi fatto precipitare l'attività enologica in una crisi grave. La percezione del Sagrantino 50 anni fa era già difficile averla a Perugia, figuriamoci addirittura fuori dai confini regionali…".



[caption id="attachment_190572" align="alignright" width="246"] Marco e Arnaldo Caprai[/caption]

Se la coltivazione del Sagrantino aveva una tradizione secolare nella zona di Montefalco, all'inizio degli anni '70 del secolo scorso questo vitigno autoctono, che non ha omologhi in Italia e nel mondo, era praticamente scomparso: ne erano rimasti meno di dieci ettari. La sua rinascita e affermazione ai vertici della produzione agroalimentare italiana hanno avuto un potente catalizzatore in **Marco Caprai**, figlio di Arnaldo, che ha preso in mano le redini dell'azienda nel 1987. A lui si deve, tra l'altro, il deciso orientamento alla produzione del Sagrantino in versione secca anziché passita, fattore decisivo per il successo di questo vino a livello mondiale.

La partita si è giocata in primis sull'attività di ricerca, avviata nel 1989, anno in cui la Arnaldo Caprai inizia la collaborazione, in essere a tutt'oggi, con Leonardo Valenti, ricercatore dell'Università degli Studi di Milano: l'intuizione di fondo che muove la ricerca è che il vitigno Sagrantino e la sua celebrità storica celino potenzialità in parte perdute per l'impoverimento del patrimonio viticolo, in parte ancora largamente inespresse.

Nel 1973 vede la luce il primo vino della cantina, il **Montefalco Rosso**, prodotto con il 70% di uve Sangiovese, il 15% di Sagrantino e il 15% di Merlot, che sarà messo in commercio nel 1975. Nello stesso anno (1973) la Arnaldo Caprai avvia l'impianto del vigneto di Sagrantino più vasto del territorio e 4 anni dopo arriva il riconoscimento della Doc da parte del Ministero dell'Agricoltura per il Sagrantino di Montefalco, il Rosso di Montefalco e il Sagrantino Passito.

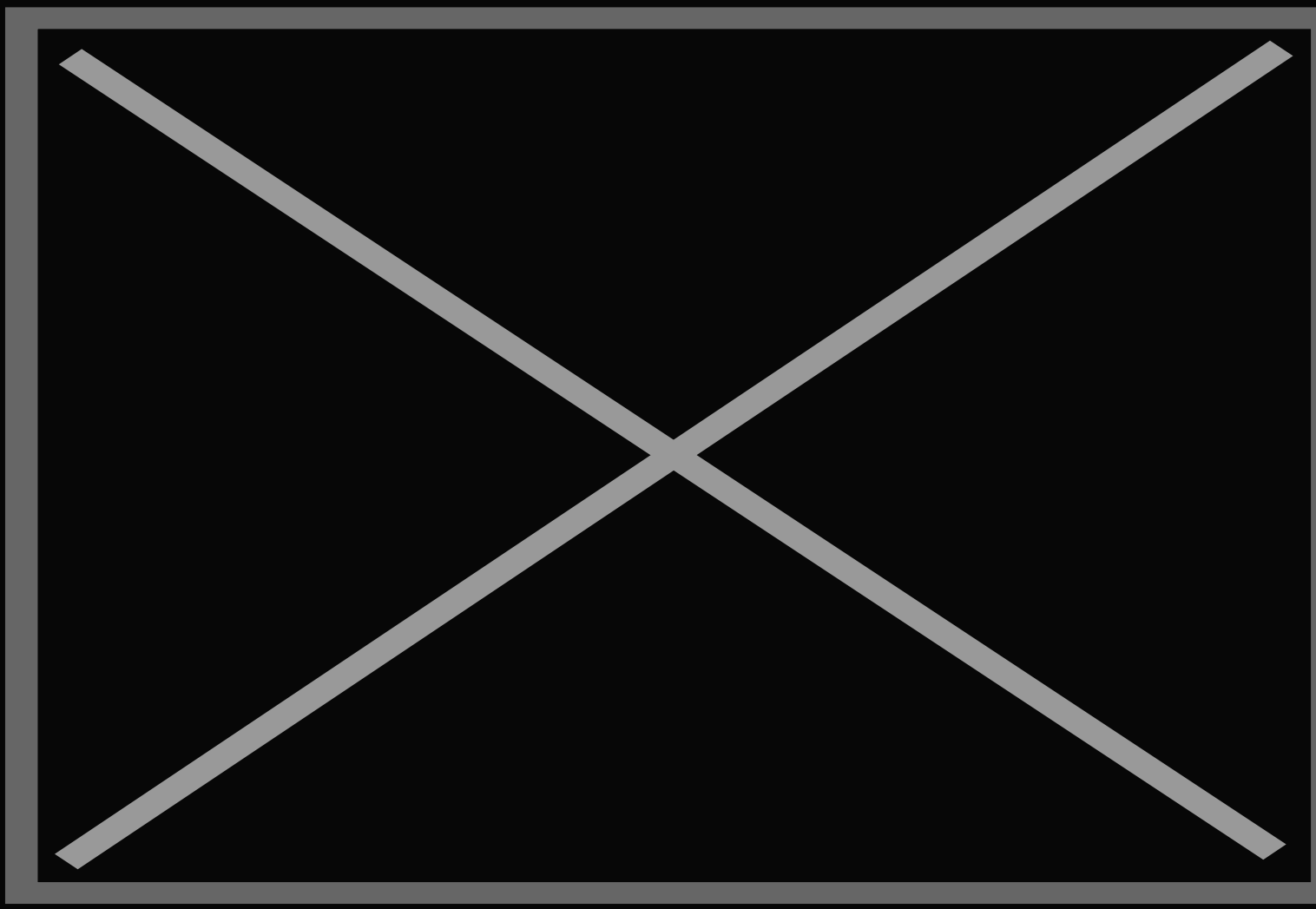
Il 1979 è anche l'anno in cui nasce il **Collepiano**, il primo vino 100% Sagrantino prodotto da Arnaldo Caprai, un'etichetta oggi iconica. Dieci anni dopo Arnaldo Caprai impianta il primo vigneto ad alta densità di Sagrantino e inizia l'esportazione di questo vino negli Stati Uniti. Nel 1992 arriva il riconoscimento della Docg per il Montefalco Sagrantino e la Doc per il Montefalco Bianco e il Montefalco Rosso Riserva.

Nel 1996 viene rilasciato il **Sagrantino 25 Anni**, per celebrare i 25 anni di vita dell'azienda, un vino che è l'espressione dei risultati dei primi dieci anni di sperimentazione agronomica ed enologica. Un'altra etichetta iconica talmente amata da essere scelta, nel 2000, da Michael Douglas e Catherine Zeta Jones per il loro matrimonio. Il Sagrantino conosce così la ribalta internazionale.

E arriviamo nel nuovo millennio. Nel 2001 Marco Caprai vince l'Oscar del vino come miglior produttore, ed è solo uno dei tanti premi ricevuti nel corso di una carriera lunga oltre 30 anni: nel 2007 arrivano il Premio all'innovazione amica di Legambiente e il premio Cantina dell'Anno per il Gambero Rosso Slow Food, mentre Revue du Vin de France inserisce il Sagrantino tra i 100 vini in grado di concorrere con quelli francesi. Sempre in quell'anno nasce quella che oggi è la punta di diamante del Sagrantino: lo Spinning Beauty, primo Sagrantino in assoluto ad essere messo in commercio dopo 10 anni di affinamento. Nel 2012 la Arnaldo Caprai è la European winery of the year per la prestigiosa rivista americana Wine Enthusiast, mentre in cantina nasce la Cuvée Secrète Umbria Bianco Igt, un vino che vuole dimostrare tutte le potenzialità dell'annata, del territorio e delle uve bianche prodotte in Umbria.

È del 2013, invece, la nascita di un altro importante progetto: **#CAPRAI4LOVE**, una campagna di raccolta fondi per il recupero di opere d'arte territoriali. La prima edizione vede protagonista il recupero di una lettera scritta dall'artista rinascimentale Benozzo Gozzoli attraverso la vendita del braccialetto Cruciani "Montefalco nel cuore". L'iniziativa è proseguita nel corso degli anni, fino al restauro di parte degli affreschi dell'abside della Chiesa Museo di San Francesco dipinti da Benozzo Gozzoli ed in particolare della parte raffigurante i "Grandi Francescani": Francesco Petrarca, Dante Alighieri e Giotto di Bondone. #CAPRAI4LOVE 2019 è l'ultimo progetto finanziato con la vendita di tre bottiglie in edizione limitata di Montefalco Sagrantino Docg vendute con le etichette che riproducono le immagini

dei Grandi Francescani Petrarca, Dante e Giotto reinterpretate da un artista contemporaneo, il canadese Rick Rojnic. Il ricavato del progetto sarà utilizzato per finanziare il restauro dell’arco ligneo del Museo di San Francesco, un altro tassello fondamentale per la valorizzazione di questo importante luogo di cultura.



"Per noi sostenibilità - afferma Marco Caprai - significa esaltare tutti i nostri valori, dalla natura alla cultura, dalla società al lavoro, dall’impresa al paesaggio, in un complesso armonico che si fonda sulla massima valorizzazione del territorio e della comunità in cui operiamo. Del resto sono Montefalco e la sua comunità che ci donano il Sagrantino, e noi a Montefalco e alla comunità dobbiamo restituire un dividendo sociale".

Tornando ai momenti più significativi della storia della Arnaldo Caprai, il 2015 è l’anno di Expo 2015 a Milano e Marco Caprai viene scelto come testimonial dell’Umbria al Padiglione Italia, ma non finisce qui perché quell’anno la cantina riceve il premio Imprese per l’innovazione di Confindustria e il Premio per lo sviluppo sostenibile Ecomondo-fiera di Rimini. Sempre nel 2015 nasce la startup **Leaf Srl**, spin-

off aziendale per la ricerca e l’innovazione, e si conclude il percorso della cantina con il suo storico enologo, **Attiglio Pagli**; contestualmente inizia il rapporto di consulenza con la star dei wine maker a livello mondiale, **Michel Rolland**. Dalla collaborazione con Rolland nasceranno negli anni successivi altri due vini che vanno ad affiancare il Sagrantino Spinning Beauty e a comporre, insieme a lui, la Linea Signature: il Merlot Belcompare e il Pinot Nero Malcompare.

Nel 2016 il **Grecante Arnaldo Caprai**, 100% Grechetto, vince l’Oscar del vino della Fondazione italiana sommelier come miglior vino bianco d’Italia mentre la rivista più importante del mondo del vino, Wine Spectator, lo inserisce tra i 100 migliori vini del mondo. Nello stesso anno la Arnaldo Caprai entra a far parte dell’Italian Signature Wines Academy, un’alleanza strategica tra nove dei top brand del vino italiano, case vitivinicole affermate per l'eccellenza dei loro prodotti e ben posizionate anche all'estero.

Il 2017 è l’anno di nascita del metodo classico firmato Arnaldo Caprai, tutt’altro che l’ennesimo esercizio di stile dettato da obiettivi commerciali. La storia di questa nuova etichetta racchiude in sé – e va anche oltre – tutta la filosofia green che Marco Caprai da anni porta avanti per valorizzare e a mantenere intatte e vitali le caratteristiche tipiche del territorio di Montefalco, sapendo competere nel tempo in una condizione di sostenibilità. Quella stessa sostenibilità ambientale, economica e sociale, ha trovato piena rappresentazione nel progetto “Montefalco 2015: The New Green Revolution”, il primo protocollo territoriale di sostenibilità in campo vitivinicolo. Così, i 2 ettari di vigneti dedicati alla produzione del nuovo Metodo Classico Brut Arnaldo Caprai non sono due ettari qualsiasi. Il progetto, infatti, nasce dall’idea di riambientare un’area estrattiva dislocata verso la dorsale appenninica marchigiana, una porzione di terra che giova dell’influenza del mare a una quota compresa tra i 500 e gli 800 metri slm, e di valorizzazione delle aree interne dell’Appennino tra Umbria e Marche dove, a seguito dei terremoti che le hanno colpite, è in atto un vero e proprio spopolamento che si può combattere solo con nuovi progetti di valorizzazione. È qui che Marco Caprai, dopo attenti studi e analisi, ha deciso di impiantare Pinot Nero e Chardonnay e di provare a produrre il suo primo Metodo Classico (oltre che il Belcompare e il Malcompare firmati da Rolland).

"In 50 anni nel mondo del vino è cambiato tutto – racconta Marco Caprai – a partire dal fatto che il vino è passato da alimento a piacere: oggi è un prodotto ricco di storie, di significati e anche uno status symbol della tavola. Tutti sono impegnati nel cercare di produrre vini sempre più buoni e più identitari. Il mondo del vino oggi rappresenta sicuramente la punta più avanzata del sistema agricolo e questo fa sì che raccolga cosi tanto interessa da parte di tutti".

Chi fino a una manciata di anni fa conosceva Montefalco, piccolo Comune umbro nelle immediate vicinanze di Foligno, era un appassionato di borghi medievali alla ricerca di tranquillità e bellezze

artistiche, mentre oggi questo splendido villaggio e tutto il territorio circostante è meta di milioni di turisti enogastronomici: oggi Sagrantino di Montefalco è un marchio che racchiude in un'identità quasi inscindibile un prodotto e un territorio, proponendo a un settore di punta del made in Italy, come è quello vitivinicolo, una lucida strategia di mantenimento e sviluppo degli ottimi risultati fin qui maturati: tradizione e innovazione insieme che trovano nel territorio il proprio minimo comun denominatore. Tutto questo ha due protagonisti: Arnaldo e Marco Caprai, padre e figlio, entrambi imprenditori uniti dalla grande passione per la propria terra, per il vino e per il proprio lavoro.