Carapace Lunga Attesa, la sfida al tempo nella scultura di Pomodoro

20230307104437carapace-41705769

Una tartaruga nel sole delle colline umbre, la convessità della forma inserita nelle dolcezze del paesaggio. Un animale di buon auspicio in molte culture e di estrema longevità. Nasce da questa visione del Maestro Arnaldo Pomodoro **il Carapace**, la cantina scrigno del Montefalco Sagrantino di **Tenute Lunelli** culla, tra gli altri, del Carapace Lunga Attesa, acuto della recente degustazione presso Fondazione Pomodoro di Milano.

"Una storia ventennale, la nostra in Umbria, un progetto generazionale - ha spiegato **Alessandro Lunelli**, owner and executive board member Gruppo Lunelli. *Eravamo affascinati da questa terra antica e mistica e da un vino di potenza e longevità quale il Sagrantino. Con l'obiettivo di creare, oltre all'eccellenza delle bollicine Ferrari, anche grandi vini fermi in regioni enologicamente vocate, sono nate Tenuta Margon in Trentino, Tenuta Podernovo in Toscana e, nel 2001, Tenuta Castelbuono in Umbria, che oggi conta 37 ettari vitati nei comuni di Bevagna e Montefalco. Fin dall'inizio i nostri sforzi si sono concentrati nella realizzazione di nuovi impianti, valorizzando i vigneti esistenti con un progetto di selezione dei cloni. Nel 2003 ha visto la luce il primo Montefalco Sagrantino e, l'anno dopo, il Montefalco Rosso".*

La serata milanese si è sviluppata, con lo storytelling di Alessandro Lunelli e dell'enologo Luca D'Attoma, attraverso **una verticale lungo un arco di vent'anni** che ha visto protagoniste sette etichette: Lampante 2013 e 2018 Montefalco Rosso Riserva Doc, Carapace 2004, 2013, 2016, 2018 Montefalco Sagrantino Docg e il Carapace Lunga Attesa 2016.

"Il concetto di tempo è da sempre centrale per Tenute Lunelli - ha spiegato D'Attoma - *e trova la sua massima espressione nel Carapace Lunga Attesa, che interpreta le caratteristiche che **rendono unico questo vitigno**, a partire dalla sua **straordinaria capacità di affinare a lungo**. Questo vino, il 2016 è sua seconda edizione, nasce nella zona di Montefalco da un vigneto di Sagrantino di oltre*

trent'anni, la Vigna dal Pozzo. La vendemmia avviene ottobre inoltrato ed è realizzata a mano, così da scegliere direttamente nel vigneto le migliori uve. Un'ulteriore cernita ha luogo in cantina, in modo da garantire l'elevata qualità".

Le uve del Carapace Lunga Attesa sono sottoposte a tre fermentazioni distinte: la maggior parte è **vinificata in botti tronco-coniche di rovere**, una parte in anfore e orci di terracotta, il resto in acciaio. Nascono così tre **vini con caratteristiche differenti** che, assemblati a seconda dell'annata (la prima è stata la 2015, che ha espresso 4mila bottiglie), prevedono una maturazione in legno grande per almeno 3 anni, cui ne seguono 7 di affinamento tra legno e bottiglia.

"L'affinamento lo rende un vino unico, ricco di carattere, potente e avvolgente, ma morbido, con un tannino elegante ed equilibrato", conferma l'enologo. Dalle tonalità rubino intenso, il Carapace Lunga Attesa è luminoso, profondo e raffinato. **L'analisi olfattiva svela sentori di mora, talco, prugna e tabacco** e al gusto è sferico, lungo e persistente come il suo potenziale evolutivo, che non teme il passare degli anni.

L'abbraccio del tempo doveva però trovare un luogo iconico per fare trascorrere *"un'attesa bella quanto il prodotto. Spinti dal desiderio di unire in un unicum arte e innovazione e dall'amicizia* - ricorda Lunelli - *abbiamo così chiesto ad Arnaldo Pomodoro di realizzare la nostra cantina, sfida tra scultura, architettura, funzionalità e paesaggio che il Maestro accolse con grande entusiasmo. Il risultato è stato un'**opera unica**, la prima scultura al mondo in cui è possibile vivere e lavorare sottolineando l'eccezionalità del contenente e del contenuto".*

Il Carapace, che ha richiesto **sei anni di lavoro**, è una grande cupola ricoperta di rame, incisa da crepe che ricordano i solchi della terra circostante senza *"disturbare la dolcezza delle colline dove si estendono i vigneti, anzi integrandosi perfettamente con l'ambiente, (…) una tartaruga (…) che con il suo carapace rappresenta l'unione tra terra e cielo"*, per riprendere le parole del Maestro Pomodoro. Un elemento scultoreo esterno a forma di dardo, di colore rosso, conficcato nel terreno sottolinea la potenza iconica della cantina-scultura, così come la centrale scala a chiocciola interna alla barricaia, che prende il nome evocativo di ziggurat.

Nel progetto diffuso di sostenibilità, coniugazione del vigneto con la salute dell'uomo e dell'ambiente e tutela della biodiversità, cifre filosofiche di Tenute Lunelli, Tenuta Castelbuono ha ottenuto la certificazione biologica nel 2014. *"Se l'ecosistema sta bene, la vigna è in salute e il vino è buono"*, ha concluso Lunelli.