



ARNALDO·CAPRAI

Viticoltore in Montefalco

Michel Rolland è considerato unanimemente, a livello internazionale, **il re dell'assemblage** (cioè di vini prodotti con uve di vitigni differenti) e l'uomo che meglio di tutti interpreta il gusto dei consumatori nel mondo. «Per questo, cinque anni fa, l'ho voluto come nostro consulente - spiega Marco Caprai dell'Azienda agricola Arnaldo Caprai -, con lui possiamo veramente pensare di fare quell'ulteriore salto di qualità con l'obiettivo di fare numeri importanti anche a livello turistico». Ne sa qualcosa Caprai che negli anni Ottanta ha intuito il potenziale di un vitigno dimenticato come il Sagrantino e, assieme all'Università di Milano, ha lavorato incessantemente per il suo rilancio riuscendo a costruire contemporaneamente anche una rinascita di tutto il territorio.

In Umbria, a fianco di Marco Caprai, Rolland si sta mettendo alla prova con i monovarietali: Sagrantino in primis, ma anche Merlot, Pinot Nero, Sauvignon, Chardonnay. «Il Sagrantino - sottolinea Rolland - è un vitigno che ha personalità marcata, ma è possibile educarlo e indirizzarlo. Nel mondo del vino si ha successo quando si è in grado di proporre qualcosa di originale e il Sagrantino ha la capacità di essere unico. Devo dire però che anche il Merlot Belcompare che stiamo facendo a Montefalco sta dando dei gran bei risultati». Non da meno il Pinot Nero Malcompare, che sta già ottenendo bei riscontri da parte della critica. Rolland non è nuovo a questi successi, il suo palmarès in 45 anni di carriera è impressionante.

Figlio di viticoltori destinato a subentrare nella proprietà di famiglia, Rolland voleva di più: con un pizzico di fortuna, tanta determinazione e una buona dose di coraggio questo ragazzo del Libournais è diventato **l'enologo più ricercato e mediatico del pianeta**. Un profilo caratteriale istrionico, un uomo tutto d'un pezzo che afferma che «a settant'anni non si hanno poi molti più sogni da realizzare», ma il suo sguardo tradisce le parole e fa intravedere nuovi progetti all'orizzonte. Lo conferma anche quanto racconta: «Ho iniziato con l'enologia quando tutto doveva ancora essere inventato e testato. Ho avviato, nonché accompagnato, i più grandi cambiamenti nella viticoltura e nella vinificazione. Ho viaggiato ai confini del mondo, in tutte le latitudini, per minare le convinzioni dei dubbiosi. Ho assemblato diversi vitigni che si pensava fossero inconciliabili. Ho scoperto terre che si pensava fossero ingrate e sulle quali oggi spuntano orgogliosi ceppi di vite. Ho incontrato uomini singolari che avevano a cuore l'idea di produrre vini unici, di gran carattere, in paesi dall'improbabile destino viticolo. L'entusiasmo è ciò che dà luce alla vita. Lo ripeto spesso: nulla si può intraprendere se non si nutre un forte desiderio e se non si guarda oltre il tempo presente».

Il vino per Michel Rolland? «Tutta una questione di passione, amore e curiosità», conclude Rolland. Tre ingredienti fondamentali tanto per l'enologo francese, quanto per Marco Caprai, e che stanno alla base di una collaborazione dall'alto valore aggiunto di cui può beneficiare tutta l'Umbria.

Michel Rolland è consulente per oltre un centinaio di aziende vitivinicole in tutto il mondo, tra cui, come detto, anche l'azienda agricola Arnaldo Caprai. **L'obiettivo posto dall'enologo con la cantina**

Caprai è di rendere questo vino seducente, smussandone le peculiari ruvidità ma preservandone il carattere: un Pigmaliote, in grado di modellare e migliorare la personalità dell'allievo Sagrantino, favorendone al contempo le naturali inclinazioni. All'assaggio, tutto questo appare evidente, sorprende e affascina al contempo.

Non solo Sagrantino. Con Rolland sono nate anche alcune nuove etichette firmate Caprai, su tutte il Berlcompare e il Malcompare. **Belcompare** è un 100% Merlot che si eleva 2 anni in barrique e affina 8 mesi in bottiglia, dalle note intense di ribes nero, grafite e qualche tocco di geranio. Al palato è teso, fresco, con tannini salati e agrumati. Un vino **compreso ed elegantissimo, indimenticabile, che ambisce a posizionarsi nell'empireo dei grandi Merlot** nazionali e internazionali. **Malcompare**, invece, è un 100% Pinot Nero, rotondo e fresco, con sentori di viola e lampone, che in bocca regala note dolci di legno e spezie (dovute ai 2 anni di maturazione in barrique, a cui seguono 8 mesi in bottiglia) e un finale morbido e setoso dove non manca nemmeno una giusta acidità. È **l'espressione della continua tensione alla sperimentazione e innovazione** dell'Azienda agricola Arnaldo Caprai, che fonda le sue basi su un profondo e instancabile lavoro di ricerca e valorizzazione del *terroir*.

Approfondimento su metodo di vinificazione di Rolland.

Il metodo utilizzato da Michel Rolland è quello della cosiddetta "Vinificazione integrale" delle uve rosse, che si svolge direttamente in barrique. Come funziona: la barrique viene aperta, riempita con il prodotto appena diraspato, poi si richiude e si mette in una stanza refrigerata dove avviene un processo di pre-macerazione di 8-10 giorni, a seconda delle varietà, della tipologia di uva e dei livelli di maturazione fenolica. Al termine del periodo pre-fermentativo, la temperatura viene portata a 25 C e si dà avvio alla fermentazione alcolica; durante questo periodo che varia da 5 a 10 giorni la barrique viene posizionata su dei binari e fatta ruotare (a mano), in modo che la parte liquida si immerga nella parte solida, creando un rimontaggio in modo radiale e non dal basso verso l'alto o dall'alto verso il basso. In questo modo lo stress del prodotto è quasi azzerato. Questa operazione viene effettuata dalle 2 alle 4 volte al giorno, a seconda della tumultuosità della fermentazione (grado zuccherino). Al termine della fermentazione alcolica la temperatura viene riportata a 26-28 gradi, proseguendo con il rimontaggio per rotolamento, questa volta ridotto a 1-2 volte al giorno. Queste operazioni proseguono poi per circa 1 mese. Al termine si svina e si separano le bucce; si procede così con l'affinamento tradizionale in barriques. Mediamente da 5 barrique riempite in modo integrale se ne ricavano 3, riempite questa volta di solo vino.

La tecnica della vinificazione integrale permette l'ottenimento di vini più rotondi, di maggiore volume, maggiore grassezza, maggiore complessità una accentuata precisione aromatica, un boisé meglio integrato con finali setosi. Oltre alla precoce integrazione del legno con l'uva, queste caratteristiche trovano spiegazione anche dal fatto che la vinificazione avviene in un piccolo contenitore, una estrazione molto soffice, l'immersione quasi permanente delle vinacce nel corso della fermentazione alcolica. Questa infusione è direttamente legata alla forma della barrique e non può essere ottenuta che nel caso di una barrique posta in posizione orizzontale. Infine, la rotazione della barrique durante la fermentazione alcolica permette la rimessa in sospensione delle fecce nobili, favorendo così l'ottenimento di grassezza e tannini più setosi.