



ARNALDO CAPRAI

Viticolture in Montefalco

L'ALTRA METÀ DEL MONDO CAPRAI

Dici Caprai e pensi subito al Sagrantino rosso, ma in verità l'instancabile opera di Marco Caprai verso la valorizzazione della viticoltura dell'Umbria e dei vitigni autoctoni si rivolge anche alle varietà bianche.

È il caso del Grechetto, l'uva bianca simbolo dell'Umbria, che Caprai dal 1989 propone con il suo **Grecante**, un vino di grande personalità e carattere, forse uno dei Grechetto più importanti della regione e di conseguenza d'Italia. Un bianco morbido ed equilibrato, ricco e sfaccettato, lunghissimo, che con l'annata 2016 è riuscito a entrare a pieno titolo nella prestigiosissima Top100 di Wine Spectator.

Il percorso di ricerca e valorizzazione del territorio di Montefalco, che come solo i grandi territori di vino del mondo riesce a coniugare la qualità sia dei vini rossi sia dei vini bianchi, per Caprai è sempre passato anche attraverso la ricerca e la sperimentazione, condotta assieme all'Università di Milano: un lavoro costante che in dall'inizio ha riguardato anche i vitigni internazionali, per capire quali possono esprimere al meglio le loro potenzialità a Montefalco in Umbria, assimilandone peculiarità uniche che solo grazie a questo territorio possono evidenziare. È il caso dello **Chardonnay Umbria Igt** e del **Sauvignon Umbria Igt**: il primo, seducente, fresco, ricco di sentori di agrumi, di pera e di pesca bianca, con note minerali e delicatamente burrose; il secondo un'esplosione di fiori bianchi, con un tocco di agrumi e delle divertenti note vegetali. Poi c'è l'intensa e raffinata **Cuvée Secrète**, nata nel 2012 e che ogni anno unisce il meglio della produzione a bacca bianca della cantina di Montefalco in un blend, come dice il nome, assolutamente segreto ma che, oltre al Grechetto, punta a valorizzare a pieno la migliore espressività delle varietà Italiane ed internazionali.

A queste quattro etichette oggi si aggiunge anche un **Metodo Classico Brut**, 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.

Da un progetto con il cuore buono non può che nascere qualcosa di altrettanto bello: e sono così queste bollicine che restano ad affinare sui lieviti almeno 20 mesi, 50% Pinot Nero 50% Chardonnay. L'annata oggi in commercio è la 2017, seconda annata prodotta che già dimostra una stoffa e una classe che compete con molti altri metodo classico italiani di più lunga esperienza e notorietà.