

SFIDA TRA RE DEL VINO: CAPRAI E HOFSTÄTTER A CONFRONTO

Serata evento in vigna, a Mazon, tra degustazioni alla cieca e viaggi sensoriali inaspettati

Il «Re del Sagrantino» Marco Caprai e il «Re del Pinot Nero» Martin Foradori Hofstätter si sono confrontati amichevolmente a colpi di degustazioni alla cieca e di chicche, uscite dalle loro personali cantine.

Il deus ex machina dell'azienda agricola Arnaldo Caprai di Montefalco (Umbria) e il rappresentante della quarta generazione alla guida della tenuta di Tramin-Termen (Alto Adige) hanno deciso di mettere a confronto territori, tecniche di vinificazione, vitigni autoctoni e filosofie aziendali in una serata dedicata a sommelier, appassionati e addetti ai lavori. Tra i protagonisti dell'evento anche il sommelier e wine writer Raffaele Fischetti.

L'appuntamento si è tenuto lo scorso **9 luglio** in un territorio tutt'altro che neutrale, ovvero nella tenuta Barthenau, nel cuore dell'altopiano di Mazon, tra le vigne di Pinot Nero di casa Hofstätter.

Proprio l'esigente vitigno a bacca rossa è stato il fulcro del confronto "alla cieca": se Hofstätter ha calato il suo asso con il **Barthenau Vigna S. Urbano Pinot Nero**, Caprai ha risposto nel calice con il suo **Malcompare**, 100% Pinot Nero della Linea Signature, uno dei vini nati con la collaborazione, nel 2015, con Michel Rolland, espressione di una continua tensione alla sperimentazione e innovazione che fonda le sue basi su un profondo e instancabile lavoro di ricerca e valorizzazione del terroir. L'annata è stata per entrambi la **2016**, che ha segnato punte di eccellenza per entrambe le aree viticole.

Sempre "blind" anche il confronto **sulle due declinazioni di Sauvignon**. La **freschezza e l'intensità sono quelle dei saliscendi di Montefalco per il Sauvignon di Caprai** e quelle delle **vigne di alta montagna per l'Oberkerschbaum Sauvignon di Hofstätter** che nasce da una particella dell'omonimo maso a Pochi di Salorno, tra 750 e 800 metri sul livello del mare. L'annata è stata la **2018**, con la sua estate calda e secca che ha portato a una maturazione anticipata e a una conseguente vendemmia impegnativa che ha però saputo ripagare gli sforzi.

Nei calici **alla cieca anche due esperimenti dei produttori**: un'etichetta personalissima per Hofstätter **che apre le porte della sua cantina privata con un Gewürztraminer affinato in anfora**, frutto di un esperimento mai messo in commercio, annata 2009. **Caprai ha stupito** invece con l'Ice Wine Umbria IGT 1996 (blendi di Sauvignon Cheney Viognier e Chardonnay Muscat)

I due produttori, da sempre impegnati nell'identificare le loro aziende con i rispettivi territori, hanno scelto di puntare i riflettori anche sulle etichette che meglio raccontano le radici della loro viticoltura: **Vigna Steinraffler Lagrein l'autoctono di Hofstätter** e, inevitabile, la scelta di **Caprai che punta sul Sagrantino di Montefalco, varietà che ricama da oltre 400 anni le dolci colline della località umbra** e di cui a questa cantina va il merito di averla recuperata e portata a un nuovo rinascimento. Per l'occasione, si è degustato il Sagrantino della Linea Signature, l'acclamato (quanto ricercatissimo), **Spinning Beauty**.