



ARNALDO CAPRAI

Viticoltore in Montefalco

**A VINITALY 2019 L'AZIENDA AGRICOLA ARNALDO CAPRAI
LANCIA NUOVE ETICHETTE (FIRMATE MICHEL ROLLAND)
E UN NUOVO PROGETTO DI #CAPRAI4LOVE**

**Dai vini firmati Michel Rolland alla nuova edizione di #CAPRAI4LOVE,
l'azienda umbra capitanata da Marco Caprai svela le sue novità al Pad. 7 Stand B6,
mentre a OperaWine sfila il Sagrantino 25 anni.**

Mentre tra i top 100 vini italiani selezionati dalla prestigiosa rivista americana Wine Spectator per OperaWine c'è anche il Sagrantino 25 anni di Arnaldo Caprai, l'azienda umbra capitanata da Marco Caprai a Vinitaly (Verona, 7-10 aprile 2019, Hall 7 - B6) punta i riflettori sui suoi vini bianchi e sul nuovo progetto di #CAPRAI4LOVE.

L'ALTRA METÀ DEL MONDO CAPRAI

In molti lo definiscono il re del Sagrantino, ma Marco Caprai ha sempre rivolto la sua instancabile opera di valorizzazione della viticoltura dell'Umbria e dei vitigni autoctoni anche alle **varietà bianche e le annate presentate a Vinitaly 2019 sono tutte firmate da Michel Rolland**, l'enologo francese considerato tra i più autorevoli del panorama internazionale o, come lo definisce Marco Caprai, «il nostro Cristiano Ronaldo», con cui la collaborazione è iniziata 4 anni fa. E ora è il momento di assaggiarne i frutti a partire, appunto, dai vini bianchi.

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



ARNALDO CAPRAI

Viticoltore in Montefalco

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 lievii 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.

Per i Sagrantino firmati Michel Rolland bisognerà aspettare l'annata 2015 che sarà rilasciata tra qualche mese: «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».

L'obiettivo posto dall'enologo con la cantina Caprai è di rendere questo vino seducente, smussandone le peculiari ruvidità ma preservandone il carattere: un Pigmaleone, 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.

«Lo scopo è quello di allargare la schiera di consumatori abituali. Un salto di qualità che può portare "numeri importanti" anche per il turismo - afferma orgoglioso Caprai -. Rolland è l'uomo che conosce meglio di tutti i gusti nel settore dell'enologia. **Con lui possiamo davvero puntare a fare del Sagrantino di Montefalco uno dei migliori vini del mondo**».

A Vinitaly in assaggio ci saranno invece i Sagrantino Arnaldo Caprai 2014, annata difficile che però per il Sagrantino ha fatto emergere tutta la sua forza e il suo carattere, in vini **complessi e decisamente accattivanti**.

#CAPRAI4LOVE

Dalla sua prima edizione del 2013, il progetto #CAPRAI4LOVE ormai fa parte integrante e tangibile della filosofia della cantina Arnaldo Caprai, strumento che esprime la visione e l'impegno continuo dell'azienda a favore della **cultura** come **elemento chiave della sostenibilità**. Dopo il restauro della **lettera autografa del 27 giugno 1452 di Benozzo Gozzoli** e i lavori di restauro dell'affresco "**Grandi Francescani**" (che fa parte del ciclo *La*



ARNALDO CAPRAI

Viticoltore in Montefalco

vita di San Francesco, dipinto da Benozzo Gozzoli nel 1452 a Montefalco, nella chiesa di San Francesco), ora tocca alla **pergula, posizionata sempre all'interno della chiesa di San Francesco a Montefalco e datata 1562.**

Costruita secondo la tipologia della serliana, la pergula presenta tre aperture, di cui la centrale ad arco a tutto sesto e le laterali con architrave sorretto da colonne. Dall'arco pendeva un Crocifisso ligneo in rilievo, oggi conservato nel museo di Montefalco. Sulle basi delle colonne sono raffigurati i santi Barbara, Rocco, Francesco d'Assisi, Antonio di Padova, Sebastiano e Caterina d'Alessandria. Alcuni di questi santi appartengono all'Ordine francescano; gli altri sono quelli a cui la devozione popolare si rivolgeva più frequentemente in caso di calamità. Le figure, delineate con tratti veloci e leggeri, dimostrano l'abilità e l'eleganza dell'ignoto esecutore, che si conforma al gusto e allo stile del secondo manierismo toscano e in particolare al Pontormo, a cui sembra in particolare richiamarsi la figura di san Sebastiano. Gli intagli che ornano la pergula si ispirano a motivi classici, particolarmente diffusi nel repertorio del Cinquecento. Nel 1913, per aumentare la visibilità degli affreschi di Benozzo, la pergula venne rimossa e solo nel 1990, in occasione del nuovo progetto museale tendente a restituire alla chiesa la sua identità storica, la si è ricollocata al suo posto.

Oggi, grazie alla cantina Arnaldo Caprai, questa importante opera d'arte potrà tornare ai suoi antichi splendori: «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».

>AZIENDA AGRICOLA ARNALDO CAPRAI IN SINTESI

Poche altre cantine in Italia si identificano così profondamente col Sagrantino di Montefalco, come la Arnaldo Caprai. Una realtà unica, sinonimo di eccellenza italiana, capace di creare vini fuori dal comune per profondità, eleganza e longevità non solo rossi, ma anche bianchi. Il merito di questa avventura iniziata alla fine degli anni Settanta è di Marco Caprai, figlio di Arnaldo. È stato lui, infatti, più di chiunque altro a credere nella ricchezza del Sagrantino, reinterpreandolo in chiave moderna, attraverso i più innovativi metodi di produzione e di gestione aziendale, che gli hanno permesso di conquistare così i favori del pubblico e della critica di tutto il mondo. Non da meno i bianchi: il Grecante Arnaldo Caprai, 100% Grechetto, è riuscito a conquistare la Top100 di Wine Spectator.

Una grande azienda, la Arnaldo Caprai, che custodisce un'anima green, considerando fondamentali le tematiche riguardanti la sostenibilità, la tutela e la salvaguardia dell'ambiente. Il punto di osservazione resta sempre lo stesso: cercare di comportarsi in armonia con i cicli evolutivi naturali, preservando e valorizzando il territorio in cui si opera. Per questo l'azienda ha deciso di creare un Sistema di Gestione Ambientale conforme alle normative internazionali, sviluppando un protocollo volontario territoriale di sostenibilità ambientale, economica e sociale del processo produttivo.

È in questo contesto senza pari, che nascono vini di indimenticabile stoffa, complessi ed eleganti, capaci di raccontare il meglio di tutta una regione, l'Umbria.

www.arnaldocaprai.it