

Un Sagrantino speciale per i 50 anni della cantina Caprai

di Pasquale Quaranta



▲ Marco Caprai con l'artista Paolo Canevari

Viaggio nella storica realtà a Montefalco fra botti, etichette e opere d'arte: una foglia d'oro sulla bottiglia che celebra le nozze d'oro

20 DICEMBRE 2021

3 MINUTI DI LETTURA

L'albero di Natale all'ingresso della cantina Caprai è la sintesi perfetta dei suoi 50 anni di storia. Addobbato con nastri dorati e palline in merletto, custodisce cassette in legno con il **Sagrantino di Montefalco**, vitigno autoctono, il vero vino-gioiello della casa. Entriamo nell'enoteca, nel cuore di un territorio che vanta una tradizione millenaria nella produzione di olio e vino: gli appennini e i paesi di **Trevi, Assisi, Spello** e **Montefalco** appunto.

La sintesi perfetta, si diceva, perché Arnaldo Caprai partì dal settore tessile nel 1971, ed è proprio alla sua collezione di **pizzi** introvabili che il figlio Luca si è ispirato per creare anni dopo, con il marchio **Cruciani**, i braccialetti più pop d'Italia. Il cavalier Caprai si dedicò successivamente all'uva, portando al successo il suo Sagrantino, un gran rosso prodotto da un vitigno unico che cresce nel territorio di Montefalco da più di quattrocento anni.



▲ Marco Caprai con il padre Arnaldo Caprai mostrano i gioielli di famiglia, vino Sagrantino e pizzi Cruciani, in una foto d'epoca

L'azienda, che in principio contava solo pochi ettari, si estende ora per **150 ettari**, di cui 136 di superficie vitata, tutti appartenenti alle zone **Docg Sagrantino di Montefalco**, della **Doc Montefalco** e della **Doc dei Colli Martani**. A guidarla dal **1988** è **Marco Caprai**, amministratore delegato di una realtà produttiva che nel 2020 ha fatturato quasi **5 milioni di euro** grazie ai suoi 117 dipendenti (stagionali compresi) servendo 25 Paesi.



▲ La Tenuta Caprai a Montefalco

“Lavoriamo a livello nazionale - spiega Marco Caprai - rendendo forte l'immagine del vino dell'Umbria e, a livello internazionale, valorizzando la filosofia produttiva dei **vitigni autoctoni**. Cerchiamo di tenere insieme tradizione e modernità con metodi di produzione e gestione aziendale all'avanguardia, continuando a sperimentare per perfezionarci sia in campo agronomico che enologico grazie alla collaborazione trentennale con la **facoltà di Agraria dell'università di Milano**”.

Per celebrare il traguardo dei 50 anni, Caprai ha realizzato un'edizione speciale di **Sagrantino** vestita non di pizzo, come le palline dell'albero natalizio, ma da una **foglia d'oro** zecchino. L'etichetta è una vera e propria opera d'arte ideata dall'artista **Paolo Canevari**: un'interpretazione concettuale della pala di un pittore quattrocentesco, **Benozzo Gozzoli**, intitolata “sposalizio mistico di santa Caterina d'Alessandria e i santi Bartolomeo, Francesco, Lucia”.

Canevari ne ha isolato il contorno per far emergere dal nero della bottiglia un disegno essenziale reso ancora più pregiato dall'artigianalità della **Giusto Manetti Battiloro**, azienda storica fiorentina che da quindici generazioni, dal 1600, pratica l'arte del battiloro e fa splendere ancora oggi con le sue foglie d'oro aziende e territori.

Caprai: "5G, rispetto per l'ambiente e unicità: il Sagrantino fra i vini big mondiali, senza mode"

dalla nostra inviata Lara Loreti
23 Luglio 2021



“Per realizzare l'edizione speciale di questo Sagrantino - ci spiega **Marco Caprai** - sono state raccolte le **migliori uve dal vigneto Monte della Torre** e grazie alla guida di **Michel Rolland**, uno degli enologi più influenti al mondo, è stata introdotta in azienda la ‘vinification integral’ che ha permesso di sciogliere, senza alcuna forzatura meccanica, la sua straordinaria ricchezza polifenolica nel mosto superando così le problematiche della vinificazione per gravità”. Un processo produttivo che permette di ottenere **vini più rotondi**, di maggior volume, e un'accentuata precisione aromatica.

Il guru dell'enologia Michel Rolland: "Dealcolati o in lattina? Ai vini da marketing dico no"

dalla nostra inviata Lara Loreti
23 Luglio 2021



L'annata della bottiglia dalla foglia d'oro è il **2016**. “L'annata è stata in generale calda - continua Caprai - anche se l'estate è stata abbastanza mite. Una buona alternanza di sole e pioggia ha permesso una lenta ma ideale maturazione delle uve, dando luogo a una vendemmia medio-tardiva e a vini eccezionalmente equilibrati. I mesi decisivi di settembre e ottobre hanno garantito la **maturazione ottimale delle uve** grazie a temperature normali e brevi temporali. Questo straordinario andamento ha portato a identificare la 2016 come la migliore annata di questo breve secolo”.



Passeggiando nella cantina ci si imbatte, oltre che nelle **barrique** in rovere e nelle **botti di Slavonia**, nei **ritratti di Petrarca, Dante e Giotto** interpretati da un artista contemporaneo, il canadese **Rick Rojnic**. Ancora una volta arte e vino si uniscono nell'ambito del progetto **#Caprai4Love**, che nel 2019 ha dato vita a tre bottiglie a edizione limitata di Montefalco Sagrantino Docg vendute con le etichette dei grandi protagonisti della cultura italiana nel mondo. Un progetto nato per finanziare il **restauro dell'arco ligneo** del **museo di San Francesco**. Caprai è anche l'arte del **dono**.

L'**enoteca**, dedicata all'accoglienza dei visitatori e alla vendita, è il luogo per una degustazione guidata delle etichette più rappresentative. Dopo aver passeggiato accanto ai vigneti ascoltando la storia e le tecniche di vinificazione e affinamento, abbiamo assaggiato nell'ordine il **Grechetto**, con sentori di frutta e delicate note floreali, il **morbid Montefalco rosso** (un blend di Sangiovese e Sagrantino), il **Sagrantino di grande freschezza "Valdimaggio"** (il nostro preferito, di grande freschezza ed equilibrio) e infine il **Passito**, dall'aroma di marmellata di more e fragole, avvolta da vaniglia e cannella.

“Per noi sostenibilità significa esaltare tutti i nostri valori - racconta Marco Caprai - dalla **natura** alla **cultura**, dalla **società** al **lavoro**, dall'impresa al **paesaggio**. Cerchiamo di valorizzare al massimo il territorio e la comunità in cui operiamo. Del resto sono Montefalco e la comunità che ci donano il Sagrantino, e noi a Montefalco e alla comunità dobbiamo restituire un dividendo sociale”.

Argomenti

- Vini e spiriti
- Cantine e vini
- Le storie
- Le famiglie del gusto