



PRIMO PIANO

Nella sua «Naturalis Historia» è possibile già scoprire il segreto della ricchezza del Sagrantino, un «umbro» davvero unico al mondo. Ce ne parla Marco Caprai

Il vino di Plinio il Vecchio

di Paola Milli
milli.paola@gmail.com

A MONTEFALCO, nel cuore verde d'Italia, l'Umbria dei silenzi e delle sterminate vallate, terra di spiritualità e di meditazione, si produce da molti anni un vino che il mondo ha presto imparato ad apprezzare, un'eccellenza chiamata Sagrantino, che rassicura in sé ben oltre il sapore, il piacere procurato dal gusto, perché è qualcosa che risale lentamente e in profondità alle origini di una storia lontana che non ha mai cessato di essere presente, di intrecciare luoghi e significati di continuità con il tempo e lo spazio a cui doniamo nomi e attenzioni, nell'illusione di fermare il primo e dominare il secondo.

Marco Caprai, figlio di Arnaldo, il fondatore dell'Azienda di Montefalco, quarantenne dall'aria cordiale e il fisico da sportivo, ha partecipato alla maratona di New York nel '99 e nel 2000, rievoca il cammino che ha condotto la cantina più premiata d'Europa al meritato riconoscimento internazionale, espresso dal conferimento alla Cantina Caprai lo scorso anno di cantina europea dell'anno da parte della prestigiosa rivista americana «Wine-Enthusiast».

Il vitigno del Sagrantino quando è stato acquistato?

«L'azienda è stata acquisita nel '71, in una piccola parte è stato ricavato il vigneto, per il resto era la tipica azienda agricola promiscua, c'era una stalla, c'era una stanza di seminativi, di più non c'era, mio padre ha iniziato la ristrutturazione dell'azienda dandogli principalmente una vocazione di economia, erano anni che in questa zona si parlava di viticoltura, tradizione portata avanti nei secoli, ma poi nel dopoguerra questa tradizione viticola era decinata in parecchie zone d'Italia».

Prima della guerra qui si produceva vino?

«Sì, fino al periodo a cavallo tra le due guerre mondiali, Montefalco era il centro enologico più importante della Regione, c'è una mostra del 1925 che lo testimonia, una mostra regionale fatta proprio a Montefalco per la sua capacità produttiva. Passata la guerra, la situazione cambiò, si verificarono diverse condizioni di grave difficoltà, l'abbandono delle campagne, il problema della mezzadria, la riforma agraria del '50, fino ad arrivare ai primi anni Settanta, quando un gruppo di agricoltori si rimette in moto per creare le prime DOC, la legge che le istituiva è del '63, a Montefalco, dove vi era fama che si producesse vino; uscimmo in bottiglia con la prima annata nel '73, intanto l'azienda cresceva, nel '79 arriva la prima DOC per il Sagrantino, che nel '92 aggiunge anche il riconoscimento della DOCG. Io ho cominciato ad occuparmene nell'86/87, nell'87 ho fatto il mio primo Vinitaly, portando avanti quello che è stato l'impianto del consorzio Montefalco, la zona era molto più piccola, molto più gestibile per certe cose».

Poi viaggiando, andando, ad esempio a Napa Valley, si poteva cominciare ad immaginare che forse qualcosa si poteva realizzare anche da noi e ho creduto in questa missione, dando seguito a questa mia idea, supportato dalla famiglia, perché senza le risorse economiche queste cose non si possono neanche immaginare e «step by step» siamo arrivati un po' più avanti».

Il territorio si presta molto, questo vi ha favorito?

«Plinio il Vecchio duecentocinquanta anni prima di Cristo disegnò la prima mappa enologica italiana su di un libro che ha per titolo «Naturalis historia», un testo di riferimento per tutti ancora oggi. All'epoca c'era Bevagna, un centro molto importante, essendo sulla via Flaminia, a tre chilometri da qui, poi venne costruita la via Flaminia nuova, quella attuale, la vecchia Flaminia aveva questo problema, che noi qui davanti avevamo un lago duemila anni fa. All'inizio dell'Ottocento la bonifica esaurisce il suo

lavoro e tutta la pianura viene portata a coltivazione, da qui il grande sviluppo commerciale di Foligno rispetto al resto dell'Umbria».

Il Sagrantino come nasce?

«Plinio nel testo parla di uva «irtiola», chiamata poi «irtiola», un vino particolare, in realtà noi non abbiamo la certezza che l'uva irtiola sia il Sagrantino, ciò che rimane è che in questo territorio, per circa duemila anni e più, c'è stata una vocazione a produrre vino e una storia in tal senso, ci sono statuti medioevali che lo attestano; c'è uno statuto a Montefalco che ha più di mille anni; c'è un regolamento comunale che ha circa ottocento anni in cui il Comune andava a definire le epoche di vendemmia e tutta una serie di processi che in pratica riassumevano quello che è un disciplinare di oggi».



insomma il Comune si poneva il problema di tutelare un prodotto merceologico che faceva la ricchezza della sua economia.

Verso la fine del 1400 il vino viene inviato per il Papa a Perugia, una serie di scritti attestano che Montefalco ha mantenuto per più di duemila anni questa tradizione; alla fine del 1800 Montefalco diventa molto forte da un punto di vista enologico perché viene realizzata dal principe Boncompagni



Il fuoriuscito \ Politica Che grande boss abbiamo

di Franco Pantarelli
pantarelli.franco@gmail.com

MAIERA stato così dubbioso, né mai così preoccupato. Il giorno fatale del voto si avvicinava e ogni volta appariva evidente che il risultato sarebbe stato disastroso. Aveva bisogno di uno di quei falsi colpi che in passato gli indecenti giornalisti suoi dipendenti o quelli in vendita (altrettanto indecenti) erano stati prontissimi a battere sulla grancassa così forte che neanche i decenti erano riusciti a ignorarli. Ma stavolta la situazione era diversa. Si rendeva conto che i giornalisti servi non sarebbero bastati, ora. L'eventuale, solito colpo falso rischiava seriamente di essere ignorato, se non addirittura deriso, e le probabilità erano che in questa circostanza la sua gallina mascherata da aquila sarebbe stata finita a saltellare fra i suoi buffi coccoardi.

Che fare? Buffone si ma non cretino no, rifletté a fondo e: 1) discusse con i suoi valvassori; 2) scartò ogni idea che quei poveretti gli offrivano; 3) si arrabbiò con loro perché «che diavolo ci state a

Ladovisi quella che è l'attuale Azienda Scacciadiavoli, una delle più moderne d'Europa, intanto per le dimensioni, enormi rispetto a tutto il resto, tanto è vero che sulle mappe catastali la località prende il nome di Cantinone, questa grande cantina dà ancora maggiore forza al territorio, poi il principe Boncompagni morì, le vicissitudini delle famiglie sono sempre particolari, però il percorso storico è continuo».

Non sappiamo ancora se il Sagrantino sia uva irtiola o se lo sia mai stata, fatto sta che non ci sono tracce di Sagrantino in nessuna parte se non a Montefalco, oggi ci sono vigneti Sagrantino fuori dall'area, esistono in Toscana, in Sicilia, però tutto in seguito alla fama che questo vino si è conquistato, esistono in Australia, a Napa Valley dagli anni Novanta, ma quando lo ho iniziato non era così».

Hanno adattato i vitigni?

«No, hanno piantato le nostre viti».

Si adattano bene ad altri territori?

«A me i vitigni australiani non piacciono tanto».

Le condizioni climatiche sono troppo diverse?

«Sì, se pensiamo che la viticoltura si fa in collina, su climi temperati e aree che possono avere delle similitudini con il Mediterraneo, che Napa Valley fondamentalmente ha, anche se magari in qualche stagione il clima è molto più caldo del nostro, non ha stagioni fredde come le nostre, però Napa Valley rientra tra quei paradisi della geologia mondiale dove l'uomo ha realizzato cose straordinarie negli ultimi quaranta, cinquanta anni, le imprese dell'uomo sono veramente meravigliose a Napa Valley».

Lei ha dato molta importanza all'innovazione, mantenendo viva la tradizione.

«Non esiste tradizione senza innovazione, la tradizione è un'innovazione riuscita perché qualcuno, ad un certo punto, ha determinato che quella era una tradizione, ma prima qualcuno l'aveva realizzata come in-



novazione. Noi abbiamo cercato di proseguire il filone della cultura di qualità, in questo lavorando con dedizione e impegno costanti».

La sperimentazione occupa un posto importante?

«Sì, questo è un territorio che non aveva più una cultura enologica, l'aveva smarrita, negli anni Ottanta noi abbiamo fatto un grande progetto, quello di tornare a generare cultura enologica nel territorio, qui non c'erano enologi, né cantinieri, né agronomi, cioè tutte quelle che sono le figure professionali necessarie a realizzare un tale progetto, in Piemonte questa tradizione c'era, in Toscana bene o male c'era, anche per via degli inglesi e degli americani che amano molto questa regione e magari vi si fermano a vivere».

In Umbria tutto questo non c'era, allora abbiamo dovuto compiere un'azione molto profonda, non è stata solo sperimentazione, che è la parte visibile, come l'iceberg, ne vedi un pezzo, il resto è sommerso, però il grosso è tutto il lavoro che ha realizzato nel territorio, come sempre quando un'azienda funziona, prima di poter muovere le condizioni economiche è lungo il percorso, un'azienda deve insistere in un territorio per qualche decina di anni, dando un certo tipo di immagine, di solidità. Intorno a noi sono nate tante altre aziende, quando facevo il direttore del Consorzio eravamo cinque, sei aziende a vendere vino in bottiglia, oggi ci sono ottanta, novanta aziende che lo vendono».

Produceate anche vino biologico?

«Non facciamo vino biologico, però abbiamo dato vita ad un progetto che si chiama Montefalco 2015 «The New Green Revolution», che ha ambizioni rispetto all'Expo mondiale del 2015 a Milano».

Sarete presenti come marchio Caprai?

«Noi ci contiamo, l'ambizione è questa, poi bisognerà vedere come essere presenti, tutto ha un costo, abbiamo realizzato questo progetto dandoci questa «mission», di accettare il «challenge» di Milano che è quello di nutrire il pianeta nella maniera più sostenibile, per cui anche la viticoltura viene letta in questo contesto, trovo che sia terribile un disegno che non metta insieme l'ambiente con l'etica e con l'economia, è questa la vera questione».

Nelle foto, Marco Caprai e uno scorcio di Montefalco (Perugia)