



Due anni di sperimentazione nel terreno delle cave di San Marco. Il debutto a Vinitaly con le etichette Semonte e Arnaldo Caprai

# Nasce lo spumante di Gubbio

Al via il distretto sull'Appennino umbro marchigiano. Domani la presentazione del progetto

di Luca Mercadini  
e Euro Grilli

GUBBIO

Il progetto è ambizioso. Molto ambizioso. Creare un distretto dello spumante nell'area appenninica umbro-marchigiana. Ma non solo: riportare sviluppo e impiego in aree rurali abbandonate proprio grazie a questa nuova produzione vinicola. Un duplice obiettivo che porta la firma della famiglia Colaiacovo e di Arnaldo Caprai, partner del progetto. Tutto nasce da un'idea precisa: il cambiamento climatico impone nuove soluzioni per ovviare alle temperature torride della produzione tradizionale. In pratica bisogna salire di quota. Ecco allora il progetto del distretto spumantistico di montagna. Ecco allora due anni di sperimentazione su 6 ettari di terreno abbandonati. Ed ecco domani la presentazione (attesissima) dei risultati. Il passo successivo sarà il debutto a Vinitaly con le etichette Semonte e Arnaldo Caprai. Le bollicine hanno mercato e l'Umbria vuole darsi da fare per sfondare in questo segmento anche grazie al finanziamento della Regione (fondi del Piano di Sviluppo Rurale) e al lavoro dei ricercatori del dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali dell'università di Milano. La sperimentazione è avvenuta nelle vigne delle ex cave di cemento di San Marco. Obiettivo: produrre spumante d'eccellenza, metodo classico. È stato riscoperto a Gubbio un terreno ricco e sorprendente, un terreno

marnaceo, con un'altitudine ideale dove nasce "Spum.e", il vigneto sperimentale a basso impatto ambientale, gestito con tecnologie "IoT". Si tratta di un esempio virtuoso di recupero ambientale per lo sviluppo sostenibile di un'economia rurale e sociale nel territorio montano umbro-marchigiano. L'impresa è delle Cantine Arnaldo Caprai e della Cantina Semonte. Domani Marco Caprai e Giovanni Colaiacovo, insieme al team di ricercatori, presenterà il progetto "Spum.e" (Spumantistica eugubina) e i risultati fin qui ottenuti che consentono di produrre bollicine appenniniche davvero straordinarie. Intenso il programma. Dopo il "light lunch nel vigneto sperimentale Spum.e" (ritrovo alle 12,30 presso Cantina Semonte) con visita e degustazione insieme a Marco Caprai e ai partner, dalle 15 al Park Hotel "Ai Cappuccini" si svolgerà un convegno su "Cambiamento climatico e viticoltura: strategie di adattamento e valorizzazione dell'Appennino". Presenti, tra gli altri, Roberto Morroni, vicepresidente della Regione e assessore alle politiche agricole agroalimentari ed alla tutela e valorizzazione ambientale dell'Umbria e il sindaco Vittorio Fiorucci. Il progetto sarà illustrato da Leonardo Valenti dell'Università di Milano. Sono previsti interventi tecnico scientifici del mondo accademico con Gabriele Cola e Chiara Mazzocchi (Università di Milano) e interventi scientifici di contesto. Seguirà una tavola rotonda moderata dal giornalista Carlo Calvi de "La Verità" e alla

quale sono annunciate le presenze del presidente della Regione Donatella Tesei, del presidente di Confagricoltura Massimiliano Gianfanti, di Ermete Realacci presidente Fondazione Symbola, Giovanni Colaiacovo titolare Cantina Semonte, Marco Caprai amministratore delegato Azienda agricola Arnaldo Caprai. "Spum.e" è un progetto di sostenibilità ambientale, economica e sociale promosso da Arnaldo Caprai, in collaborazione con l'Azienda Agraria Semonte, l'Università di Milano e Leaf Srl. La tecnologia IoT (Internet of Things) si avvale di sensori per la raccolta e l'analisi dei dati generati nella vigna. Grazie all'uso di algoritmi i dati raccolti possono essere trasformati in informazioni preziose per aiutare a identificare i fattori che possono influenzare la qualità del vino, per intervenire con delle azioni correttive, ma anche per prevedere azioni future.

Novità assoluta

Una produzione di champagne su suoli prima ritenuti inadatti

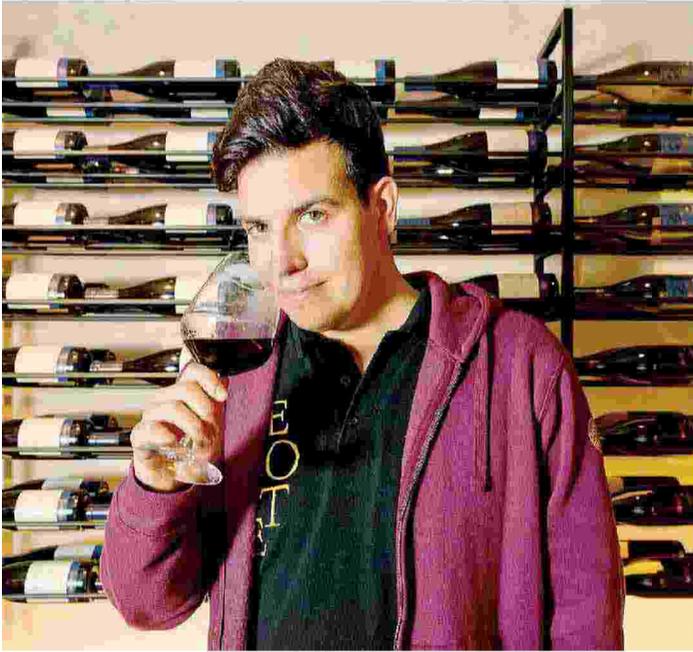
Vigneti in quota

Per risolvere il problema del cambiamento climatico



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

074078



**Innovazione**  
Marco Caprai  
(sopra)  
e Giovanni  
Colaiacono  
domani  
presteranno  
il progetto  
che coinvolge  
la Cantina  
Semonte



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

074078