

ENOLOGIA

**Dalla Spagna
 in Umbria
 per conoscere
 il sagrantino**

Sono venuti in Umbria direttamente dalla Spagna per toccare con mano e riprodurre nella loro terra il processo di sviluppo di un territorio, Montefalco, e del prodotto che lo ha lanciato alla ribalta internazionale, il sagrantino.

Una delegazione dell'area parchi e spazi naturali di Barcellona composta dall'assessore Josep Mayoral, dal capo del settore parchi della provincia Xavier Rogette e, con loro, il direttore del centro sperimentale d'arte di Valgrassa Jordi Aligué e Fabio Renzi di **Symbola**, ha soggiornato per tre giorni in Umbria per conoscere l'esperienza del territorio del Sagrantino e della cantina leader, guidata dall'imprenditore Marco Caprai, che ha dato un forte contributo allo sviluppo del territorio di Montefalco. Alla base della visita il progetto di sviluppo di un programma di recupero dei vitigni autoctoni: "Nella Catalogna c'è un patrimonio vitivinicolo molto interessante, i rappresentanti giunti dalla Spagna sono interessati a sviluppare un'azione scientifica e imprenditoriale", ha detto Fabio Renzi di **Symbola**, che in Italia ha promosso un programma con il Parco nazionale delle 5 terre, l'Associazione nazionale Città del vino e Coldiretti proprio per la salvaguardia dei vitigni autoctoni. Montefalco rappresenta un modello in questa direzione con la cantina Caprai particolarmente impegnata nella salvaguardia dei genotipi antichi e nello sviluppo di modelli nuovi. Allo studio anche i problemi dei terrazzamenti un aspetto che in Umbria riguarda soprattutto l'ulivo.

L.PAR.

