

IO, IL VIGNAIOLO COL SATELLITARE

Marco Caprai L'amore per la natura e quello per la tecnologia. Così il papà del Sagrantino ha creato i suoi capolavori.

di Annalisa Testa

Foto di Ada Masella per Panorama

Sui colli di Montefalco, nel cuore verde dell'Umbria, è tempo di vendemmia. E quando l'umidità delle vigne evapora in una nebbia leggera nella luce delle prime mattine autunnali, si aprono alla vista 136 ettari di vigne pennellate di giallo e arancione che sonnecchiano sui colli in un ordine geometrico incorniciato solo da strade di pietra grezza.

«La natura è puntuale. E secondo me non manca molto» racconta Marco Caprai, amministratore delegato dell'azienda vinicola Arnaldo Caprai. «Tra una decina di giorni questi campi si tingeranno di un rosso fuoco. Uno spettacolo che le viti di Sagrantino ci regalano ogni anno. Il merito è dei polifenoli, quei componenti micro-molecolari che tingono di riflessi bluastri la buccia spessa di quest'uva, rendendola così materia prima per eccellenti vini di struttura e longevità».

Mentre passeggia tra i filari delle sue vigne, al patron dell'azienda agricola, anche presidente di **Confagricoltura** Umbria, brillano gli occhi di sincero orgoglio e amore per questa terra e per i frutti che ogni anno, a fine settembre, raccoglie. È la soddisfazione dei risultati ottenuti dopo un ventennio di ricerche e sperimentazioni al fianco della facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano e il Parco tecnologico dell'Umbria. Dalla prima selezione clonale, iniziata nel 1990 con lo scopo di recuperare le piante madri del Sagrantino

per riscoprime la vera natura (che fino a quel momento rischiava di perdersi), all'inerbimento dei vigneti: una lavorazione ecocompatibile del suolo che lo arricchisce di sostanze nutritive.

L'idea imprenditoriale di Caprai è tutt'altro che tradizionale. Perché, insieme a ceste e cesoie e all'arte del potare e zappare, del raccogliere e vendemmiare, ci sono ricerca e sperimentazione tecnologica che, insieme, aspirano a essere un modello di sviluppo capace di rappresentare l'Italia all'Expo di Milano. «Sono le basi del progetto *Montefalco 2015: the new green revolution*. Una missione che, coinvolgendo altre sette aziende, celebra la sostenibilità. Non più solo ambientale, ma anche economica e sociale». E, a quanto pare, la prima voce del decalogo dei valori di questo protocollo, la conduzione tecnica del vigneto, qui è stata presa alla lettera. Parte così la vendemmia hi-tech con l'utilizzo di sistemi satellitari Gps che prima rilevano in tempo reale il posizionamento e il lavoro dei macchinari che scorrazzano senza sosta tra i vitigni e poi la tracciabilità del lavoro svolto dai dipendenti, assunti o stagionali (perché quando c'è da vendemmiare servono perlomeno altre 50 braccia), migliorando

così la performance aziendale. E i risultati si vedono al monitor: «Siamo passati da una copertura di 600 a una di 300 ore di lavoro per ettaro di vigneto, mantenendo intatta la qualità del prodotto». In più, ogni dipendente può in tempo reale vedere la resa del proprio impiego visualizzandolo su tablet, mentre un badge registra orari e informazioni precise del lavoro di ognuno, compresa la quantità e la qualità dell'uva raccolta.

E tra vigne, ulivi, un piccolo orto che, anche a fine stagione, regala pomodori dolcissimi, una terrazza in legno sospesa sui filari e un roccolo centenario utilizzato in passato per la cattura degli uccelli, Marco Caprai pianta querce, guardando al futuro, visto che passa una vita prima che diventino grandi abbastanza da fare ombra. Con la stessa fiducia nel domani, ha fondato il primo Istituto tecnico superiore agroalimentare di Todi: un piccolo politecnico con corso biennale ad alta formazione teorica ma soprattutto tecnica e pratica. «Siamo in un momento storico importante, questa è la coda della vecchia agricoltura. E se vogliamo rifondarla ci servono ragazzi preparati, in grado di mettere le mani nella terra, ma anche esperti nella programmazione dei processi produttivi».

Negli anni, Caprai ha protetto e valorizzato il territorio (come si arrabbia se qualcuno non fa lo stesso lasciando campi e vigne allo stato brado) e ha dedicato una vita a far conoscere al mondo il Sagrantino di Montefalco (si dice che Roberto Benigni l'abbia stappato per brindare all'Oscar nel '99 e che fu il vino sulla tavola di Michael Douglas e Catherine Zeta-Jones nel giorno delle nozze). Miglior cantina europea nel 2012, tre bicchieri Gambero rosso e decine di altri riconoscimenti. Il suo Sagrantino 25 anni, poi, la bottiglia di punta, è una vera eccellenza italiana. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FIORI ALL'OCCHIELLO

Rosso rubino e riflessi violacei.

Il Sagrantino 25 anni (a sinistra) è il vino di punta di Caprai: prodotto solo nelle annate migliori, affinato 24 mesi in barrique e sei in bottiglia.





UOMO DI VINO

Marco Caprai è nato nel 1964 a Foligno. Dopo alcuni anni alla Arnaldo Caprai, l'azienda di famiglia leader nel settore tessile, dal 1988 si è dedicato alla valorizzazione e alla ricerca nel vino. Oggi è amministratore delegato della Arnaldo Caprai.