

CAPITALE UMANO

Storie di vini: Montefalco, Caprai e il Sagrantino

di Max Bergami (*)

Nel cuore dell'Umbria, al centro del triangolo formato da Foligno, Todi e Spoleto, sta Montefalco: un piccolo comune medioevale di origine romana, abitato da poco più di 5 mila persone. Dalla torre del Palazzo Comunale si dominano le colline circostanti ricoperte di viti. Qui, in un fazzoletto di terra che oltre a Montefalco comprende parte dei comuni di Bevagna, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo e Castel Ritaldi, viene prodotto il Sagrantino: un vino longevo, strutturato, ricco di polifenoli e tannini. Il successo internazionale del Sagrantino, la bellezza del territorio, la valorizzazione del patrimonio artistico, insieme a una diffusa imprenditorialità e alla capacità di fare squadra con le istituzioni hanno trasformato questo territorio in una ricercata destinazione turistica. Oggi sulla Strada del Sagrantino si produce un fatturato annuale di 60-70 milioni di euro, calcolando solo la produzione vinicola e il turismo, senza considerare ristorazione e indotto.

La storia inizia come tante altre negli anni Settanta, quando alcuni imprenditori decidono di recuperare un vitigno ormai scomparso; nel 1979 arriva la denominazione, poi nasce il Consorzio e infine arriva la Docg. Poi, nel 1988, Marco Caprai, figlio di Arnaldo (uno dei pionieri del Sagrantino), fa un viaggio in Napa Valley e tocca con mano cosa hanno saputo costruire in California, partendo da risorse molto inferiori a quelle della maggior parte dei territori italiani. Presa in mano la cantina, Marco inizia dal vigneto, rivedendo la forma di allevamento

delle viti e i tempi di maturazione, garantendo un'omogeneità qualitativa elevata, grazie alla nuova forma a doppio cordone speronato (come molti dei vini nobili internazionali) e alla riduzione della distanza tra gli impianti. La vendemmia, che si protraveva anche fino all'inizio di novembre, torna a svolgersi nella terza decade di settembre, come nel Cinquecento, secondo quanto prescritto dagli statuti comunali dell'epoca.

La maggior parte delle aziende del Consorzio inizia a utilizzare questo modello e in pochi anni vengono prodotti vini inattesi in questo piccolo territorio; la Cantina Arnaldo Caprai realizza un'escalation di risultati: dai 3 bicchieri, ai 97 punti di Robert Parker, fino al riconoscimento di European Winery of the Year nel 2013, scavalcando i francesi e molti altri. È un successo dovuto alla qualità del prodotto, realizzato con passione e competenza, ma anche a un approccio manageriale e a una capacità di comunicazione inusuale per un'azienda di queste dimensioni. Un esempio tra tutti è la spettacolarizzazione di testimonial hollywoodiani (quando Zeta Jones e Douglas scelgono il Sagrantino come vino per il loro banchetto nuziale). Si spiana così la strada verso gli Usa che, insieme ad altri 40 paesi, nel 2015 hanno assorbito il 40% delle vendite.

L'ultima innovazione di Caprai, che ha coinvolto prima un gruppo di aziende e poi il Consorzio, è la realizzazione del primo protocollo certificato in Italia sulla sostenibilità in campo vitivinicolo. Secondo un approccio dinamico, finalizzato alla competitività delle imprese attraverso una nuova relazione

con l'ambiente, questo progetto si basa ampiamente sulla misurazione. La riduzione ad oggi del 30% delle emissioni di CO₂, del 20% del consumo di energia derivante da combustione fossile e del 70% dell'impiego di fitofarmaci sono alcuni indicatori esemplificativi.

Questa esperienza imprenditoriale ha portato grande visibilità a un contesto locale di piccole imprese. Con lo stesso spirito, Montefalco ha saputo muoversi attraverso una serie di eventi che hanno collegato il turismo culturale all'interesse per il Sagrantino. Ecco che di fianco a Cantine Aperte, la Mangialonga, la settimana enologica, i festival di musica folk, negli ultimi 15 anni sono state proposte eventi culturali di richiamo internazionale, partendo dalla valorizzazione degli affreschi della Chiesa di San Francesco, sede del Museo di Montefalco, a opera di Benozzo Gozzoli e del Perugino. Ecco che vengono ospitate tutte le opere di Benozzo Gozzoli appartenenti a importanti musei internazionali; poi viene esposta una lettera in cui il maestro scrive di non voler lasciare Montefalco perché impegnato a realizzare gli affreschi; nello stesso periodo questa pergamena viene acquistata, grazie

NEL CUORE DELL'UMBRIA

Un'esperienza imprenditoriale di successo trasforma il territorio in una ricercata meta turistica

all'impegno di Arianna Caprai che realizza dei braccialetti Cruciani finalizzati alla raccolta di finanziamenti; in questo mo-

mento viene esposta la Madonna della Cintola, un prestito della Pinacoteca Vaticana, che ha già portato decine di migliaia di visitatori.

Stiamo parlando di un comune piccolissimo, di un territorio limitato e di imprese familiari. Si tratta però di un caso che propone un modello di crescita sostenibile dal punto di vista economico, sociale e ambientale, coerente con le dimensioni della maggior parte delle aziende agricole, delle imprese turistiche, dei comuni e delle istituzioni artistiche e culturali italiane. Questo territorio ha saputo riscoprire una risorsa (il Sagrantino), utilizzare un champion (Caprai), valorizzare una risorsa storica (Benozzo Gozzoli), proporre delle attività culturali (mostre ed eventi) e generare un nuovo tipo di attrattività (turismo internazionale).

Per crescere in questa direzione servono risorse umane, per cui non è un caso che qui siano presenti collaborazioni con università e scuole, incluso un progetto sperimentale che hanno trasformato i vigneti nell'aula didattica di un'Its.

Si tratta di un modello ampiamente replicabile perché la specificità non è nel contesto, ma nel metodo. Per valutarne il potenziale impatto, basti pensare a quanti potrebbero essere i Montefalco in Italia. Intanto, a sulla Strada del Sagrantino si stanno dando un granda fare e, considerando che l'agricoltura è un settore in cui girando l'interruttore, la luce si accende dopo 5 anni, chissà cosa vedremo nel 2020.

*Bologna Business School,
Università di Bologna

© RIPRODUZIONE RISERVATA