

# RURAL 2021 *camp*



## Il rubino nascosto di Montefalco: il Sagrantino

Innovazione e riscoperta del Sagrantino per valorizzare il territorio di Montefalco

Antonella Mavilia (UNIFG); Arianna Cesarini (UNIPG); Arianna Tiralti (UNIPG); Guido Pivaro (UNITO); Massimo d'Aprile (UNIBA); Valentina Totaro (UNIPG); Valentina Pau (UNISS); Veronica Cecchini (UNIPG).

### INTRODUZIONE E OBIETTIVI:

L'azienda Arnaldo Caprai nasce nel 1971 e si specializza nel settore vitivinicolo riscoprendo l'antico vitigno Sagrantino che viene vinificato in maniera innovativa. L'azienda diviene così pioniera del cosiddetto fenomeno del Sagrantino che porterà Montefalco ad acquisire una grande notorietà.

L'obiettivo del nostro lavoro è stato quello di verificare le innovazioni e la sostenibilità dell'azienda e di individuare eventuali criticità e debolezze nell'efficienza aziendale. A seguito di analisi SWOT e Business Model Canvas sono state individuate e sviluppate possibili soluzioni.

### DESCRIZIONE:

L'Azienda Arnaldo Caprai rappresenta il perfetto connubio tra sostenibilità agro-ambientale ed innovazione tecnologica. La Arnaldo Caprai è stata riconosciuta come l'azienda leader nella produzione di Sagrantino di Montefalco, il grande vino rosso prodotto da uve Sagrantino, un vitigno unico che cresce solo nel territorio di Montefalco da più di quattrocento anni. Il contesto storico-paesaggistico all'interno del quale è inserita, le consente di valorizzare al meglio le proprie potenzialità nel campo della viticoltura e nel settore eno-gastronomico. Nel dettaglio, consentono di degustare i loro prodotti attraverso la realizzazione di eventi in loco quali: tour in vigna, pic-nic al tramonto tra i vigneti e la partecipazione all'evento "Cantine aperte".

### CONCLUSIONI:

Durante lo svolgimento delle analisi, sebbene si siano evidenziate alcune problematiche, prontamente risolte dall'azienda stessa, non abbiamo riscontrato criticità strutturali se non quella rappresentata dalla ristretta capacità nel seguire i progetti, per mancanza di personale specializzato interno e di partner esterni. Una possibile soluzione da noi pensata, consta di tre punti cardine. Il primo prevede l'assunzione di personale specializzato, il secondo consiste nel potenziamento dell'area di ricerca e sviluppo ed il terzo tratta l'instaurazione di nuove reti di cooperazione internazionali e nazionali. Per quanto riguarda il futuro dell'azienda questa ha preso in considerazione la possibilità di realizzare sia un vigneto didattico in loco che una partnership con le aziende vitivinicole del territorio.

Concludendo, sulla base dei dati ottenuti possiamo solo esprimere un giudizio positivo su come sia strutturata l'azienda e di come porti avanti, valorizzi la sua attività.



### RISULTATI E GRAFICI:



La produzione finale ammonta a circa 1 milione di bottiglie l'anno, di cui circa 100 mila di Sagrantino di Montefalco DOCG. Le produzioni principali sono costituite da Montefalco rosso DOC e Grechetto di Montefalco.