



Carapace, l'opera di Arnaldo Pomodoro dove si sposano arte, vino e natura

Nel 2001 la famiglia di viticoltori Lunelli acquistarono un terreno a Bevagna, nel cuore dell'Umbria, chiedendo allo scultore Arnaldo Pomodoro di creare un'opera che sfidasse i tradizionali canoni architettonici per unire arte e vino.



Il Carapace di Arnaldo Pomodoro (Foto © Alice Lombardi).

Nella sinuosità del paesaggio umbro, nella pace di quegli ulivi che si alternano ai vigneti nei dolci pendii che sembrano disegnati, ecco emergere dal terreno un carapace, quasi come se un gigante buono si fosse fermato proprio lì, a riposare le stanche membra nella pace di Bevagna, nel cuore dell'Umbria.

Si tratta del “**Carapace**”, l'opera creata dallo scultore **Arnaldo Pomodoro**, la prima creazione artistica in cui si vive e si lavora. Perché quella testuggine adagiata sul terreno racchiude nel suo ventre un'ulteriore sapienza. Al suo interno infatti si produce vino, grazie ad una cantina interrata d'avanguardia e funzionale ma capace di mantenere le caratteristiche estetiche di un'opera.

I primi a immaginare un matrimonio tra **arte e vino** furono proprio i componenti della **famiglia Lunelli**, proprietari del terreno dal 2001, chiedendo all'amico Pomodoro di creare qualcosa che sfidasse l'abitudine di dar vita a opere fini a se stesse.

Si narra che il maestro già al primo sopralluogo avesse immaginato il progetto e quella tartaruga simbolo di stabilità e longevità, come solo un vino d'eccellenza può essere.



Foto © www.tenutacastelbuono.it.

Fu poi l'anno 2012 a vedere l'inaugurazione di quella grande cupola ricoperta di rame, incisa esternamente da crepe a rimembrare i solchi della terra umbra affiancata da un enorme dardo rosso come il **Sagrantino** alto ben 18 metri che si conficca nel terreno, ad indicare la presenza dell'opera senza peraltro invadere il paesaggio ma valorizzandolo come merita.

Il **Carapace** dunque si configura quale elemento architettonico che valorizza un territorio e un vitigno autoctono, il **Sagrantino**, che si esprime straordinariamente soltanto in questo esiguo fazzoletto di terra in cui è immersa la [Tenuta Castelbuono](#), con i suoi 30 ettari tra Bevagna e Montefalco, orgoglio di quella famiglia Lunelli, peraltro già alla guida del prestigioso marchio Ferrari da tre generazioni, che ha voluto credere nelle potenzialità di un terroir tanto particolare quale quello umbro, per contribuire all'affermazione di un vitigno dalle potenzialità enormi, qual è il Sagrantino.



Foto © Alice Lombardi.

Ecco allora arrivare, nei primi anni del nuovo millennio, la creazione dei nuovi impianti e la valorizzazione di quelli esistenti, la recente svolta verso la conversione al biologico e la nascita del **Sagrantino docg targato Lunelli**, dal 2003.

L'ingresso del carapace è qualcosa che lascia a bocca aperta per l'alternanza tra la maestosità e la meticolosità dei particolari, ma l'estasi si raggiunge quando si scende nel ventre pulsante dell'opera, all'interno della cantina e si incontra lo **Ziggurat** – un piccolo scrigno segreto dedicato alle degustazioni più intime e preziose – che colpisce al cuore almeno quanto le dolci barrique in cui riposa in un silenzio riconciliatorio il prezioso nettare di Bacco. E il tempo sembra fermarsi tra quei profumi di legno sapientemente conciliati con quelli del mosto in lenta evoluzione.

La visita del Carapace durante Cantine Aperte del 29 maggio 2016



La cantina del Carapace (Foto © Alice Lombardi).

Il Carapace è sempre visitabile ma l'evento "[Cantine aperte](#)" di domenica 29 maggio darà la possibilità di vivere l'opera d'arte dall'alba al tramonto. La sveglia delle 7,30 sarà regalata dal "**Jazz breakfast time**" con il concerto dei Four B, mentre il Sagrantino inizierà a svegliare le coscienze sotto forma di dolci prelibatezze preparate dalla **Fattoria Morella di Trevi**, per poi passare alla visita guidata, in cui sarà possibile degustare lo **Ziggurat** (Montefalco Rosso docg) e il celebre **Montefalco Sagrantino docg** chiamato proprio "Carapace" in onore del luogo, senza dimenticare le pluridecorate bollicine Ferrari prodotte in Trentino dagli stessi Lunelli.

I più romantici potranno godersi un pic nic all'ombra degli ulivi della tenuta per poi chiudere la giornata a ritmo di jazz e bossanova per salutare il sole.

Cantine Aperte presso Tenuta Castelbuono

Indirizzo: Vocabolo Castellaccio, 9 – 06031 Bevagna (Perugia)

Quando: 29 maggio 2016

Costo del biglietto: 6 euro (con 2 consumazioni) o 12 euro (per 4 consumazioni)

Contatti: +39 0742.361670

Sito web: www.tenutacastelbuono.it

[mappress mapid="157?"]

Data di creazione

28/05/2016

Autore

alice-lombardi