

Sangiovese modellato dal terroir

Serata nella tenuta dei Folonari a Nozzole, sorseggiando Chianti, Nobile e Brunello

Claudio Baroni

GREVE IN CHIANTI

Carattere, grazia, austerità. Il vitigno è lo stesso, il Sangiovese. Ma diverso è il territorio e i prodotti ne portano indelebilmente imprime le caratteristiche. Dalla vigna dell'anfiteatro, a ovest della tenuta di Nozzole, viene il Chianti classico docg, annata 2004. Vino di carattere: nel profumo e nel gusto porta il respiro internazionale della terra che lo produce. Elegante e sensibile, vino di grazia è invece il TorCalvano Nobile di Montepulciano docg, che è maturato, sempre nel 2004, nella tenuta di Gracciano. Lì il prugnolo gentile affonda le radici nel terreno di tufo senese e il profumo e il gusto sono più rotondi. Austero e severo è il Brunello che giunge dalla tenuta La Fuga, a sud-ovest di Montalcino. Matura in una vigna di sette ettari e mezzo, posta a quattrocento metri d'altitudine e in posizione calda e ventilata. Porta con sé tutta l'importanza della sua tradizione.

Stesso vitigno, diverso terreno, tre mondi diversi, seppur nella stessa regione: un'esperienza di grande interesse quella che ci propone, con questi "assaggi", Filippo Volpi, guida preziosa tra vigne e cantine delle tenute di Ambrogio e Giovanni Folonari. Siamo a Nozzole, nel cuore del Chianti fiorentino, tra Impruneta, patria del cotto, e l'incantevole piazza di Greve. Vigneti di antica tradizione accanto a impianti di più moderna razionalità. Cascine e casali in una pace difficile da descrivere. E in una sera d'inizio estate che adagia serene ombre lunghe su cipressi e dorsi. Là, in fondo, un laghetto ricorda tempi di un'agricoltura che alla vigna affiancava l'allevamento bovino. E nella conca, perla preziosa e misteriosa, un autentico bosco di pini marittimi.

Quasi, in una villa che risale al Trecento, circondata da 385 ettari di collina, il dott. Ambrogio Folonari e il figlio Giovanni hanno collocato il cuore della loro nuova impresa. È dal 1700 che i Folonari operano nel settore del vino: Brescia la terra d'origine, la patria che ancora viene rivendicata con orgoglio, nonostante le frequentazioni internazionali e la radicata permanenza in Toscana. Dopo l'esperienza gloriosa della Ruffino, che ha segnato la storia del Chianti, dopo aver rinnovato l'immagine di questa terra con i Cabreo (Il Borgo, rosso; il La Pietra, bianco) ormai entrati nella storia come "Super Tuscan", oggi il loro obiettivo è quello dell'eccellenza intrinsecamente legata al territorio. La punta di diamante è il «Pareto», pluripremiato vino che viene dall'omonima vigna di Nozzole: un igt Cabernet Sauvignon invecchiato per 18 mesi in carati di rovere francese e affinato per 6 mesi in bottiglia.

I dati di base dell'impresa Folonari sono di tutto rispetto: 1.100 ettari di terreno dei quali 350 ettari vitati, in otto aziende situate soprattutto in Toscana (ma anche in Friuli e con una partecipazione in Francia). Un milione e seicentomila le bottiglie prodotte, che la stessa rete della casa distribuisce in tutto il mondo. Ambiziosi gli obiettivi: due milioni di bottiglie da



Villa Nozzole a Greve in Chianti, la tenuta che Ambrogio Folonari e il figlio Giovanni hanno posto al centro del loro gruppo

produrre con incrementi del 10% sul mercato nazionale e del 22% su quello estero. Sono i dati di un'azienda abituata a far quadrare i conti e che ha chiaro un concetto: non basta fare un buon vino, bisogna anche venderlo. Ma questa è l'unica dichiarazione "prosaica" che avrete dal dott. Ambrogio. Il resto è appassionata testimonianza di un legame intenso, affettivo e culturale, con il proprio territorio. Un sentimento che trova sostegno (anche in questo) nella signora Giovanna Folonari, ambasciatrice sensibile che non dimentica d'essere anche assessore alla Cultura e al turismo della Provincia di Firenze: «Un Chianti di Nozzole si può bere anche a New York o a Milano, ma se chi lo beve ha avuto l'occasione di vedere queste colline, queste vigne, questo cielo, questi tramonti, allora l'esperienza e l'emozione acquistano ben altro valore». I Folonari sostengono che un buon vino è fatto per metà dalla qualità del prodotto e per l'altra metà dalla storia e dalla cultura, dalla tradizione e dalle caratteristiche umane e ideali del luogo che lo produce. Un calice colmo di emozioni e di esperienze: un vino lo si beve, ma soprattutto lo si vive. E con questa filosofia che Ambrogio e Giovanni Folonari, padre e figlio in sintonia, hanno unito nel gruppo il meglio di quanto può offrire la Toscana. E l'ultima testimonianza sta "raccolta" nel calice rosso Bolgheri doc, annata 2005, che arriva dalla tenuta di Campo al Mare. Aria di Tirreno e frutti di bosco: grande impatto, emozione indimenticabile d'una sera d'estate.