



## AMBROGIO FOLONARI

«Il vino è una missione e, come la famiglia, rappresenta la continuità e la tradizione».

## AMBROGIO FOLONARI

PRESIDENTE

AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI TENUTE  
GREVE IN CHIANTI (FIRENZE)

La tradizione vitivinicola della sua famiglia risale alla fine del 1700: naturale che Ambrogio abbia

ricevuto, fin da piccolo, un'educazione completamente orientata al vino. «Io sono stato predestinato al vino», racconta. «Nessuno mi ha mai detto che avrei dovuto fare questo lavoro: mi sono trovato ad imboccare questa strada naturalmente. Ho sempre sentito parlare di vino da tutti in famiglia: mio padre, mio nonno, i miei zii». E aggiunge: «Il vino ha due caratteristiche: è una missione, perché bisogna dedicargli tempo, ed è familiare, perché la famiglia rappresenta la continuità e la tradizione». Nel 1949, da Brescia, dove nasce e cresce, Ambrogio si trasferisce a Firenze per iscriversi alla facoltà di Agraria. «I miei mi mandarono lì perché la mia famiglia aveva degli interessi in Toscana – spiega, – ma anche perché, all'epoca, all'università di Firenze c'era una forte attenzione al settore viticolo e c'erano luminari dell'enologia come il professor Garoglio, con il quale mi

sono laureato, nel 1955».

Subito dopo la laurea Ambrogio inizia a lavorare nell'azienda di famiglia in Toscana e in Puglia, prima come semplice impiegato, poi come dirigente e quindi amministratore. Una carriera lenta, «come sempre accade nelle aziende a conduzione familiare». Nel 2000, si separa dai fratelli e cugini con cui conduceva l'azienda e fonda, insieme ai figli, la "Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute", una Srl che conta otto tenute agricole a filiera completa.

Il futuro dell'azienda, per ora, è rappresentato da alcuni nuovi vini: uno Schioppettino e un Picolit per la tenuta di Colli di Novacuzzo in Friuli e, forse, un Rosso friulano IGT per il quale ci vorranno però almeno due anni. A questi si aggiungeranno un Rosso Doc Montecucco per Vigne a Porrone, la tenuta maremmana, e, infine, un Bolgheri Superiore DOC e un Supertoscan Castagneto Carducci IGT in progetto nella tenuta di Campo al Mare, nel livornese.

I tempi però non sono imminenti. «Noi ricerchiamo la massima qualità – sottolinea Ambrogio – e la qualità, si sa, richiede tempo».