

LA FRECCIA

EXTRALARGE

GOURMET

ANNO III | NUMERO 01 | APRILE 2017 | www.fstitaliane.it | VINITALY SPECIAL EDITION

VINITALY AGES WELL

FERRAGAMO AND CAVALLI
TUSCAN FLAVOUR

DISCOVERING SAKE

13 EASY TRAVEL // 14 SHOWCASE // 18 GOURMET // 30 PORTRAIT // 38 BEAUTY // 43 WINE SHOT

51 TRAVEL // 59 POST-IT // 63 TECHNO

EDIZIONE SPECIALE GRATUITA PER I VIAGGIATORI DI FERROVIE DELLO STATO ITALIANE

 **FERROVIE
DELLO STATO
ITALIANE**

Slow beauty

Il borgo/The village Il Borro

FERRUCCIO E SALVATORE FERRAGAMO RACCONTANO LA PRODUZIONE VINICOLA DEL BORRO, LA TENUTA DI FAMIGLIA IN VALDARNO. TRA LENTEZZA, STORIA E SPERIMENTAZIONE

di Sandra Gesualdi

In mezzo alla Toscana c'è un borgo che segue i declivi dolci delle colline e mantiene, in parte, l'aspetto del piccolo villaggio medievale. Forse nell'anno Mille era una fortezza issata sullo sprone di una rupe. Nel 1985 Ferruccio Ferragamo, figlio del fondatore della storica maison, lo scoprì durante una battuta di caccia e ne rimase affascinato. Come accadde al padre nel '37 con la città di Firenze, dove decise di stabilirsi e aprire il suo laboratorio di scarpe. Oggi Il Borro è un'enorme tenuta in Valdarno, nell'aretino, un Relais & Chateaux di lusso e cantina.

«Siamo una famiglia di sei fratelli con 23 nipoti», racconta Ferruccio, presidente della casa di moda, «ma la governance del gruppo limita l'ingresso nell'azienda a tre membri di terza generazione». Gli altri 20, quindi, hanno intrapreso strade diverse: «Una ci ha portato qui, in un casale acquistato e ristrutturato oltre 20 anni fa, di cui mio figlio Salvatore è amministratore delegato. È stato lui ad avere l'intuizione di investire nella produzione vinicola e di piantare nuovi vigneti.

Con entusiasmo e grazie a studi specifici da sommelier, mi ha insegnato tutto in materia», prosegue l'imprenditore fiorentino. Pur non essendo quella del più famoso Chianti, la vallata ai piedi del Pratomagno è ben esposta al sole, qui gli inverni sono miti e la zona è fertile. Dal 1995 le coltivazioni si sono estese a 45 ettari, tutti situati tra i 300 e i 500 metri. Una posizione ideale per far crescere uve di Syrah, Merlot, Sangiovese, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon e Chardonnay. Sei varietà che trovano il proprio terroir in base all'altezza. «Dopo la laurea in economia all'estero anche io mi sono innamorato di questo terreno e, ammirandolo, mi sono reso conto che avrei potuto investirci. Quello agricolo è un mondo attraente in cui non si smette mai di imparare.

È un'esperienza di autenticità», racconta Salvatore. Un insegnamento che viene dal sottile equilibrio fra la tradizione locale, l'esperienza di grandi enologi e le nuove tecnologie. «Da qualche anno siamo passati da una coltura convenzionale al biologico. Ci siamo dotati di una strumentazione a fibra ottica che permette di selezionare gli acini migliori, combattiamo l'infestante ragno rosso con predatori e tecniche particolari senza usare sostanze chimiche». Alcune attività, come la potatura, la sfogliatura e la raccolta, sono svolte in modo ecosostenibile oppure realizzate a mano usando le stesse prassi dell'antichità.

«Con l'aiuto di agricoltori locali sto lavorando per dare al Val d'Arno di Sopra, una zona Doc antica già individuata da Cosimo III de' Medici, la valenza bio. Sarà la prima al mondo», annuncia. Bello e buono si intrecciano nel vino come nella moda, di cui i Ferragamo sono ambasciatori in tutto il mondo. «Cultura, cura e alta artigianalità sono alla base di ogni nostra produzione, anche se vogliamo tenere distinti i due marchi», sottolineano padre e figlio. Che al Vinitaly 2017 presentano l'ultima etichetta di rosso, il Petruna, un Sangiovese di nicchia invecchiato molto lentamente in anfore di ispirazione etrusca. «La coltivazione del vigneto è l'elogio dell'attesa», ricorda Salvatore. «Il momento più emozionante di tutto il processo è la piantagione delle barbatelle, quando si dà vita a nuovi filari. Da questi giovanissimi arbusti, alti 20 centimetri, bisogna attendere degli anni prima di poter raccogliere e infiascare. Veri e propri atti di fede, in cambio di sapore e odori ricevuti dalla terra». Perché, conclude, «anche

questa è bellezza». 



Salvatore Ferragamo
© Marco Badiani



Ferruccio Ferragamo
© OIG

FERRUCCIO AND SALVATORE FERRAGAMO TALK ABOUT MAKING WINE AT IL BORRO, THE FAMILY ESTATE IN VALDARNO, SUSPENDED BETWEEN SLOWLY GROWING VINEYARDS, HISTORY AND EXPERIMENTATION

There is a village nestled in the gently rolling hills of Tuscany that still, at least in part, looks much like it did in the Middle Ages. In the year 1000 it was probably a fortress perched on the rocky outcrop of a cliff. In 1985 Ferruccio Ferragamo, son of the founder of the historical fashion brand, came across it while hunting and fell in love. Just like the father had fallen in love with Florence in 1937, when he decided to stay there and handcraft shoes. Today, Il Borro is a vast estate in the Valdarno, near Arezzo, remodelled as a luxury relais and winery. "My generation includes six siblings, and there are 23 grandchildren," Ferruccio, president of the fashion house, recounts. "The Ferragamo Group statute limits active participation in the firm to only three members of the third generation." And so the other 20 are following different roads in life. "One of these brought us here, to a farmhouse that was bought and renovated 20 years ago, and where my son, Salvatore, is CEO. It was his idea to invest in winemaking and plant new vineyards. His enthusiasm took him to follow specialised sommelier courses, he has taught me everything I know," the Florentine businessman continues.

Although less famous than the celebrated Chianti, this valley at the feet of the Pratomagno enjoys ideal exposure, the winter is mild and the area is fertile. In 1995 the vineyards were expanded to 45 hectares, all at altitudes of between 300 and 500 metres, an ideal situation for growing Syrat, Merlot, Sangiovese, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon and Chardonnay grapes. Six varietals whose terroir requires these altitudes. "After graduating from business school abroad, I too fell in love with this land and, as I gazed out over it, I realised I could make a living here.

The world of agriculture is tremendously appealing and you never stop learning. It is a very authentic experience," Salvatore recounts. It is a learning that comes from the fine balance of local tradition, the experience of great oenologists and new technology. "A few years ago we changed from traditional to organic viticulture. We equipped ourselves with fibre optic technology that helps us select only the best grapes, we fight red spider mite infestations with natural predators and use special techniques without chemical substances." Some of the activities, like pruning, thinning and harvesting, are done in an eco-sustainable manner or manually, using time-honoured techniques from the past. "With the help of local farmers, I am working to give the Upper Valdarno, an ancient DOC wine district Cosimo de' Medici had already discovered, organic relevance. It would be the first of its kind in the world," he announces.

Beauty and quality come together in wine as they do in fashion, an industry for which the Ferragamos are ambassadors the world over. "Culture, attention to detail and craftsmanship are at the basis of all our production, although we strive to keep the two brands separate," father and son say. Their latest red, Petrunia, a niche Sangiovese wine aged very slowly in Etruscan-inspired amphorae, will be presented at Vinitaly 2017. "The cultivation of a vineyard is an ode to patience," Salvatore comments. "The most exciting moment of the entire process is when the young vines are planted, when new rows come to life. You have to wait for years before you can harvest, make and bottle wine from these 20 cm high fresh young vines. It is a real act of faith, rewarded with flavours and aromas born of the earth." Because, he concludes, "this too is beauty." 