

# GAMBEROSSO®

Solo su  
**sky** | Canale  
412

## Il vino fa sistema

IN EDICOLA IL 28 GIUGNO 2017 | Poste Italiane S.p.A. spedizione in Abbondamento Postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1, DCB Verona Austria € 10,90; Germania e Olanda € 10,90; Belgio, Francia, Grecia, Lussemburgo, Portogallo (Conto), Principato di Monaco e Spagna € 9,50; Svizzera CHF 13,90; Svizzera Canton Ticino CHF 12,90; Gran Bretagna £ 11,50.



• SPECIALE  
SARDEGNA

• GUIDE 2018  
ROMA  
E MILANO

• TRAVEL  
FINLANDIA



VINO E TERRITORIO

ha collaborato William Pregentelli

# *Il Borro* Inno alla natura

*Qui la Toscana, a pochi chilometri dai tesori d'arte, mostra la sua parte selvaggia. Qui la famiglia Ferragamo propone opere di Wharol e Mantegna e un'ospitalità raffinata. Tra Firenze e Arezzo, un paradiso di biodiversità e sostenibilità. Dove i vini danno il meglio.*





## IL RELAIS IL BELLO A 360° IN NOME DEL TRICOLORE

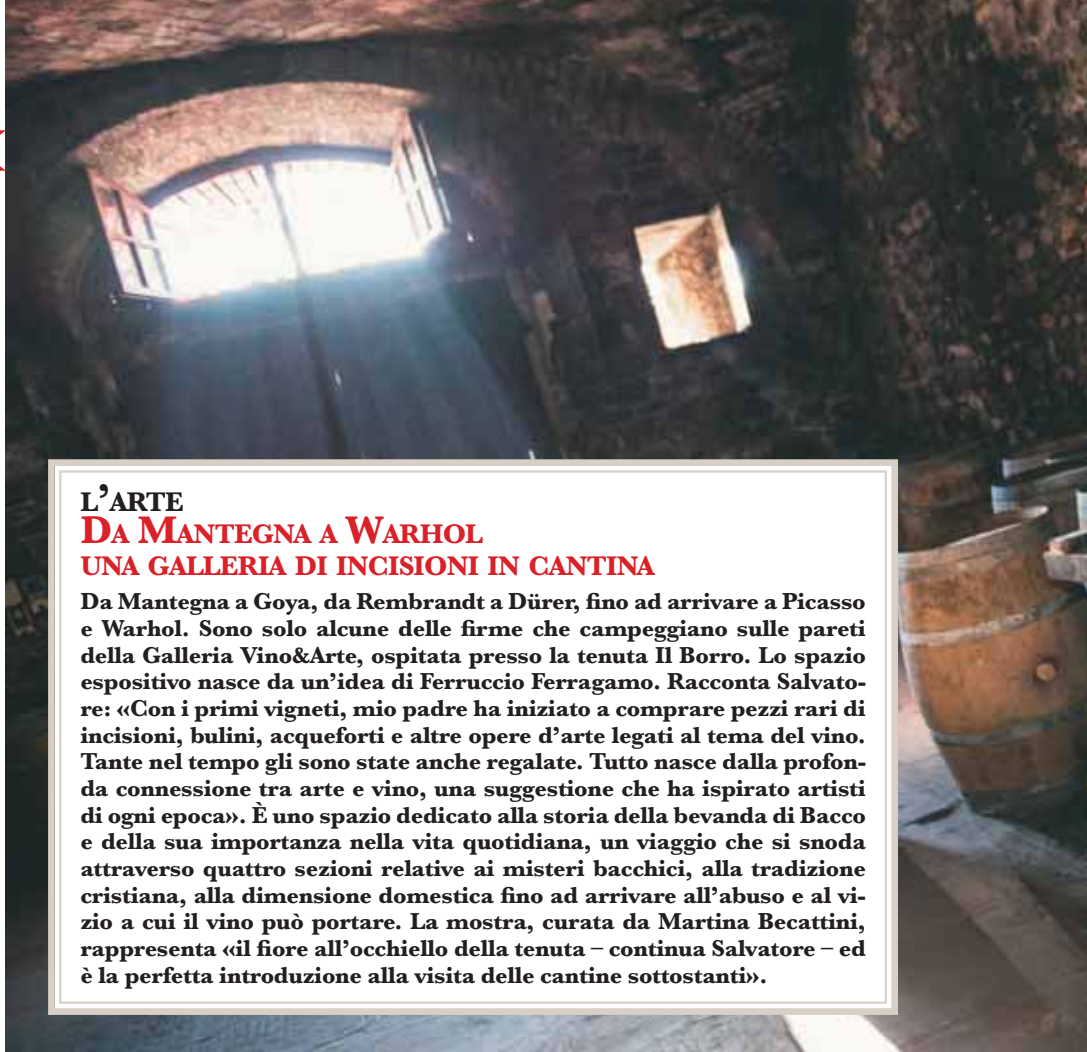
«Dal 2013 Il Borro è entrato nel prestigioso circuito Relais&Chateaux di cui con fierezza sono stato anche ambasciatore, nello stesso anno – racconta Salvatore Ferragamo – Siamo entrati in un mondo accogliente, caloroso, gourmet, in cui gli affiliati condividono la passione per la loro struttura e per il territorio che gli accoglie». Immerso in un incontaminato paesaggio toscano, Il Borro, oltre a essere un'azienda agricola, offre la possibilità di soggiornare in una delle tante strutture elegantemente restaurate nel corso degli anni. La Dimora Il Borro è il nucleo centrale della tenuta, una villa costruita a metà Ottocento che ospita lussuose suite. Scendendo dalla villa, attraversando un ponticello in pietra, si arriva al borgo medievale, un luogo sospeso nel tempo, un hotel diffuso tra stradine lastricate e suggestive piazzette perfettamente conservate. Infine la tenuta vanta anche ville di lusso e casolari perfettamente inserite nel contesto rurale della zona. La spa, le piscine e l'offerta enogastronomica di altissimo livello completano un'esperienza unica. «La Toscana, l'Italia e il made in Italy sono valori su cui la mia famiglia ha sempre creduto e di cui, in diversi ambiti, si è fatta sostenitrice e promotrice – spiega Ferragamo – Oggi più che mai, con il viaggiatore che ricerca la storia, l'autenticità, i sapori genuini e i luoghi incontaminati, riscontriamo che la visione di mio padre è stata alquanto illuminata».

Sono poche le aziende vitivinicole italiane dove poter ammirare vigneti che si perdono tra colline incontaminate, un allevamento allo stato brado di Chianine, e subito dopo litografie di Picasso, serigrafie di Warhol o incisioni del Mantegna. Per mettere insieme queste peculiarità, sono necessari, oltre che uno spiccato spirito imprenditoriale, anche molta sensibilità: caratteristiche che la famiglia Ferragamo ha sempre mostrato di possedere nell'ambito della moda, dell'ospitalità e da qualche anno anche in quello vitivinicolo. Stiamo parlando de Il Borro, l'azienda agricola che sorge nel bacino del Valdarno Superiore, oggi condotta da Salvatore Ferragamo: un microcosmo fatto di vigneti, uliveti, boschi, un allevamento di bovini, un orto biologico, un relais di alto livello. La storia antica si può ricostruire dai documenti medievali; quella attuale ce la racconta Salvatore: «Tutto nasce dall'amore di mio padre Ferruccio per queste terre; era il luogo dove passavamo le nostre estati». Così nel 1993 i Ferragamo acquistano la tenuta di 750 ettari dal Duca Amedeo di Savoia-Aosta e avviano la ristrutturazione. L'attività vitivinicola inizia nel 1995 con l'impianto dei primi vigneti: oggi i filari si estendono su 45 ettari compresi nel territorio del Valdarno di Sopra, zona già individuata nel 1716 dal Granduca di Toscana Cosimo III dei Medici nel bando che tutelava le aree toscane di maggior prestigio per la produzione vitivinicola. Ma il vero cambio di rotta arriva nel 2012, quando i Ferragamo decidono di convertire l'intera tenuta al biologico. Per farlo si affidano a Stefano Chioccioli: «La sfida più bella a cui sono stato chiamato – racconta l'enologo e agronomo – è stata la trasformazione dal convenzionale al bio». La rinascita de Il Borro coincide con una nuova filosofia che Salvatore Ferragamo ha cercato di veicolare in ogni attività: «L'amore per questa terra significa prima di tutto rispetto: energie rinnovabili, uso di concimi naturali, niente pesticidi. Grazie al nuovo impianto fotovoltaico».



co, Il Borro ha anche un'emissione negativa di anidride carbonica. Un esempio: chi ha viaggiato in aereo da Londra a Il Borro ha prodotto emissioni di Co2 che saranno azzerate entro la fine del secondo giorno presso il nostro Relais&Chateaux». «Il Borro è un'azienda che potremmo definire "autarchica" – sorride Stefano – produciamo il seme del favino e dell'orzo che utilizziamo per il sovescio nei vigneti; il nostro allevamento di Chianine fornisce il letame di cui ci serviamo per riportare al suolo la microflora, ma che utilizziamo anche in pratiche biodinamiche come il "corno letame" per migliorare la fertilità». E poi ancora: confusione sessuale e insetti antagonisti per la lotta ai parassiti e rame (ma in basse quantità) per il controllo della peronospera. «È una miscela tra biologico e biodinamico – spiega l'enologo – il cui unico fine è migliorare la complessità dell'ecosistema vigneto e ridurre al minimo l'impatto ambientale». Anche il lavoro in cantina segue una strategia poco interventista: «La parte enologica passa da attrice a spettatrice, verifichiamo che tutto proceda secondo i processi naturali integrati da giuste dosi di tecnologia. Le vinificazioni sono tradizionali con lunghe macerazioni delicate sulle bucce. E poi elevazioni in anfora o legni grandi e piccoli: tutto qui, controllo e rispetto del terroir». «L'azienda è viva, in continua evoluzione – interviene Salvatore Ferragamo – Tanti sono i progetti che ci vedranno impegnati nel prossimo futuro. Andremo avanti con il nostro franchising de Il Borro Tuscan Bistro; le coltivazioni biologiche daranno vita a nuovi prodotti, il nostro miele è già in arrivo. E all'interno della tenuta si continuerà a lavorare per garantire gli standard dei nostri servizi e migliorare le opportunità di fare presso Il Borro un'esperienza unica».

**IL BORRO** | LORO CIUFFENNA (AR) |  
 FRAZ. SAN GIUSTINO VALDARNO |  
 LOC. IL BORRO, 1 |  
 TEL. 055 977053 | WWW.ILBORRO.IT



**L'ARTE**  
**DA MANTEGNA A WARHOL**  
**UNA GALLERIA DI INCISIONI IN CANTINA**

Da Mantegna a Goya, da Rembrandt a Dürer, fino ad arrivare a Picasso e Warhol. Sono solo alcune delle firme che campeggiano sulle pareti della Galleria Vino&Arte, ospitata presso la tenuta Il Borro. Lo spazio espositivo nasce da un'idea di Ferruccio Ferragamo. Racconta Salvatore: «Con i primi vigneti, mio padre ha iniziato a comprare pezzi rari di incisioni, bulini, acqueforti e altre opere d'arte legati al tema del vino. Tante nel tempo gli sono state anche regalate. Tutto nasce dalla profonda connessione tra arte e vino, una suggestione che ha ispirato artisti di ogni epoca». È uno spazio dedicato alla storia della bevanda di Bacco e della sua importanza nella vita quotidiana, un viaggio che si snoda attraverso quattro sezioni relative ai misteri bacchici, alla tradizione cristiana, alla dimensione domestica fino ad arrivare all'abuso e al vizio a cui il vino può portare. La mostra, curata da Martina Becattini, rappresenta «il fiore all'occhiello della tenuta – continua Salvatore – ed è la perfetta introduzione alla visita delle cantine sottostanti».



**LE ETICHETTE**  
**NOVITÀ IN UNA DOC 100% BIO**

«Dall'annata 2015, tutte le etichette possono fregiarsi della certificazione biologica; attualmente i primi a riportare la dicitura sono il Rosato del Borro, da uve sangiovese, il Lamelle, uno chardonnay, il Borrighiano e il Petruna», spiega Stefano Chioccioli. Queste ultime due etichette rappresentano un'ulteriore novità, essendo pensate per completare la gamma e per continuare con ancora più convinzione la strada intrapresa. Il Borrighiano '15 è il primo vino del Borro che ha in etichetta la denominazione Valdarno di Sopra, unica Doc italiana a richiedere in disciplinare la conduzione biologica. Si tratta di un blend di merlot (40%), syrah (35%) e sangiovese (25%), maturato in legni di grandi dimensioni, che danno vita ad un vino espressivo e fresco, che profuma di piccoli frutti neri maturi al naso, con sfumature di pepe a rendere il bouquet più intrigante. La bocca è scorrevole, fine nel tannino e tesa grazie a un'equilibrata acidità, con un finale di bocca in cui tornano le sensazioni speziate. Il Petruna '15 è un Sangiovese in purezza vinificato in anfora che rimane per un anno sulle bucce: al naso profuma di ciliegie e fragole mature, mentre in bocca (anche per l'annata un po' calda) ha passo lento. Ma abbiamo assaggiato anche l'annata 2016, direttamente dalle anfore e siamo certi che darà grandi soddisfazioni.





## L'OSTERIA TRADIZIONE TOSCANA EVOLUTA

In questo luogo unico, non poteva mancare una ristorazione di livello. L'Osteria del Borro, il Tuscan Bistrò e il VinCafè sono le declinazioni utilizzate dallo chef Andrea Campani per offrire agli ospiti una grande esperienza gastronomica. L'Osteria del Borro ne rappresenta l'anima gourmet, con piatti in cui Andrea guarda alla tradizione toscana e la fa evolvere, rendendola più pulita e raffinata, esaltando le materie prime – molte delle quali coltivate in regime biologico direttamente nella tenuta – senza troppe deviazioni concettuali o sovrastrutture. Il VinCafè invece, più informale, è adatto a un ristoro veloce e leggero. E infine c'è il Tuscan Bistrò, un concept a metà tra ristorante, wine bar e bottega, in cui si celebra la Toscana enogastronomica più genuina e tradizionale: già presente anche a Firenze, da poco è sbarcato a Dubai, all'interno del lussuoso Al Naseem Madinat Jumeirah Hotel, dove viene realizzata una cucina di prodotto, autentica, che porta alto il nome dell'Italia nel mondo e che per questo si è meritato il premio come “miglior Ristorante Italiano” di Dubai nella nostra guida T o p

Italian Restaurant  
di prossima  
pubblicazione.



SALVATORE E FERRUCCIO FERRAGAMO