

CORRIERE DELLA SERA

CORRIERE FIORENTINO / CULTURA



VINO&TERRITORIO



Il **Borro**, la fortezza inespugnabile dove nascono 180.000 bottiglie



Nella tenuta dei Ferragamo a Loro Ciuffenna si producono 11 etichette di vino



di Divina Vitale



□



Loro Ciuffenna (Arezzo). Il **Borro** è uno scrigno recuperato nel tempo e la parola d'ordine per aprirlo è: biologico. La tenuta, alle porte di Arezzo, appartiene a Ferruccio Ferragamo e ai figli, Salvatore che si occupa della parte vitivinicola e Vittoria che invece segue l'allevamento dei cavalli, una quarantina, e la produzione degli ortaggi e

del miele. Prima che una sorta di «albergo diffuso» che ha mantenuto la sua autenticità e oggi Relais e Chateaux, attorno al XII secolo, il **Borro** era un castello. Per la posizione arroccata era considerata una fortezza inespugnabile. Oggi la proprietà, acquistata nel '93, conta circa 700 ettari nel bacino del Valdarno superiore, di cui 45 a vigneto, 40 ad oliveto, 180 destinati a foraggi e seminativi, 1 ettaro ad ortaggi biologici e i restanti lasciati a silvi cultura. L'azienda è certificata biologica dal 2015. Qui si coltivano vitigni autoctoni tra i 300 e i 500 metri di altitudine. La produzione annua totale è di circa 180.000

bottiglie per 11 etichette. «Negli ultimi anni — ha detto Salvatore Ferragamo — con altri produttori abbiamo rilanciato la Doc del Valdarno di Sopra. Nella nostra azienda, in particolare, ci siamo concentrati molto sulla sostenibilità e con i vari impianti, volti alla produzione dell'energia rinnovabile, produciamo tre volte di più rispetto al consumo. Il protocollo poi — continua — è biodinamico. Applichiamo la regola del sovescio, non irrigiamo e usiamo, dove possibile, cavalli per arare». Un luogo unico in Toscana dove si assapora con mano la storia che è stata. Le ferite della Seconda Guerra Mondiale e il recupero e il restauro certosino. Per gli amanti del vero borgo di Toscana, dove oltre che al vino riscopri l'artigianato e il contatto con la natura.

I vini scelti

Bolle di **Borro** 2012 (60 mesi sui lieviti, sangiovese in purezza, metodo classico. Sulle 55 euro). Croccante, si assapora la crosta di pane. Lieviti in evidenza ma con eleganza. Il **Borro** 2015 (blend di merlot al 50%, 35% cabernet sauvignon, 10% syrah, 10% petti verdot sulle 40 euro) Un vino di bella completezza e struttura. Entra, scorre, ti abbraccia e ti accompagna con grazia sul finale. **Petruna** 2016 (sangiovese affinato in anfora di terracotta, sui 45 euro). Un vino che si sviluppa in verticale, dritto, deciso. Piacevole ed essenziale.

27 aprile 2018 | 17:37
© RIPRODUZIONE RISERVATA