

AZIENDE VINICOLE

Il nuovo vino in anfora del Borro: storia di un ritorno alla tradizione

—di Sara Magro | 06 novembre 2018

Dimenticate ballerine, carrè di seta e borse. La famiglia Ferragamo ha un coté bucolico che coltiva in Toscana, dove il fondatore Salvatore, tornato da Hollywood, ha piantato radici solide e avviato l'azienda di moda.

Nel 1993, Ferruccio Ferragamo, Presidente della Maison, ha acquistato una tenuta di 700 ettari nel Valdarno di Sopra, di cui fa parte un borgo medievale con le botteghe, la piazza, la chiesa, le case che man mano sono state trasformate nelle 38 suite e ville del Borro, un Relais & Chateaux modello per l'impegno nell'eco-sostenibilità, con energie rinnovabili e impatto zero. Su e giù per le colline intorno si svolge la vita agricola, tra l'orto e i frutteti, la fattoria con le vacche chianine e le galline, gli ulivi e le vigne. E nonostante gli impegni del gruppo internazionale, Ferruccio e due suoi figli Salvatore e Vittoria sono sempre in tenuta a lavorare, in galosce e camicie rimboccate. La vita sui campi è dura, e richiede cure illimitate, soprattutto dal 2015, quando la famiglia ha compiuto la conversione alla produzione biologica, già orientata al biodinamico.

Vale anche per le vigne, cresciute senza additivi chimici e vendemmiate a mano con una grande festa bucolica del raccolto che coinvolge anche gli ospiti del Borro. Quarantacinque ettari coltivati a Sangiovese, Merlot, Cabernet, Sauvignon, Syrah che fanno parte della nuova doc Valdarno di Sopra. Tra questi, il Petruna è frutto di un ulteriore esperimento, sempre con la visione dei Ferragamo che un ritorno alla tradizione è la scelta più innovativa oggi: **il Sangiovese in purezza fa un passaggio di almeno 12 mesi con le bucce in anfore di terracotta, come in Georgia dove fu inventato il vino 8000 anni fa.** L'interazione tra terracotta, vino e bucce permette una maturazione che rende il vino unico.

«Devo ringraziare il mio vicino, Luca Sanjust, presidente della nostra doc, che è stato il primo a produrre vino nelle anfore. Quando mi ha fatto assaggiare il suo, mi sono entusiasmato al punto di copiarlo dichiaratamente. E lui ne è stato felicissimo: più siamo, meglio è», dice Salvatore Ferragamo, amministratore delegato del borgo. Accadeva quattro anni fa, e le 10 anfore diventeranno presto 15, ma non di più, almeno per il momento, perché il Petruna è un vino di nicchia per collezionisti.

Il vino in anfora è una nuova tendenza in Italia che ha attirato l'attenzione degli esperti per le sue qualità, ed è stato presentato a Terra Madre, l'ultimo Salone del Gusto di Torino. «Nel vino conta l'equilibrio», continua Salvatore. «Nei vini strutturati con tannini importanti, la barrique può aggiungere complessità, e oggi ce ne sono di straordinarie come la T5 di Taransaud, in serie limitata. Invece con i vini più leggeri si può tornare alle tradizioni? È un esperimento interessante, perché il mondo del vino è uno dei più dinamici, con nicchie letteralmente assetate di esperienze nuove».

Alla fine però, il test a tavola è sempre il più convincente. E il vino va a nozze con il menu di Andrea Campani, chef dei due ristoranti del Borro, o con la Fiorentina, le zuppe di pane o legumi, i formaggi stagionati o erborinati. E va a nozze anche con i buongustai che fortunatamente non sono solo una nicchia.

© Riproduzione riservata