

ilChianti⁶

circa L.111 (settimanale) 99 una copia L.6.000



Suppl. al n. 1 del mensile L'Espresso Toscana uscita 1998
reg. Tribunale di Siena n. 503 del 21 febbraio 1992
Sped. Abb. Post. 45% Convenz. 26/Art.
7 Legge 549/92 Filiale di Siena

e le terre del vino



16 Da Chiantishire
a "Chianti beach"
Arriva il turismo
di massa



22 La casa in Chianti
non passa
di moda.
La domanda
supera l'offerta



36 Classico
& Rufina
Gli itinerari
proposti
dal Movimento
del turismo
del vino

Il Vino è donna



“Oggi è relativamente facile fare un grande vino: il difficile è fare un vino di grandissima classe ed eleganza e quello che mi ha dato la certezza che questo fosse il posto giusto è l’emanazione del paesaggio di questa valle”. L’approccio del Barone Andrea Franchetti al vino è intuitivo, non tecnologico e commerciale, sicuramente è diverso rispetto ad un qualsiasi imprenditore che decide di fare del vino in un determinato luogo dove già vi è una denominazione e ormai il successo della produzione è conso dato da una lunga biografia di vendemmie. E come tutti i Franchetti, anche Andrea ha il vizio tipico di famiglia, quello cioè di curare in maniera maniacale l’estetica seguendo i sensi, e la storia della sua famiglia è costellata di grandi personaggi e dei loro successi nel campo del commercio, del restauro di antichi edifici, del collezionismo d’arte, dell’esplorazione: la vita ha portato Andrea ad interessarsi



“Voglio fare il miglior vino del mondo”

Andrea Fracchetti,
venuto in Vald'Orcia
per realizzare un sogno
custodito da tempo.





di vino. I Franchetti sono una famiglia di mercanti ebrei che non si può collegare ad una precisa città, avendo interessi in tutta il Nord Italia. Appaiono sulla scena a Mantova, dove facevano i banchieri alla metà del '600, mentre a Livorno erano fornitori di carpenteria e vettovaglie per le navi del porto. Successivamente, nel corso del '700, dettero vita ad una società di trasporti per le regioni dell'Italia settentrionale, escluso il Lombardo-Veneto dove gli austriaci non concedevano le licenze: le carrozze con la F dei Franchetti percorrevano tutta l'Italia del Nord. Nella prima metà dell'Ottocento Abramo Franchetti viene insignito della nobiltà personale per i vasti lavori di idraulica compiuti nel corso delle bonifiche delle zone paludose del Vercellese e del Veneziano. E con i proventi delle loro molteplici attività i Franchetti finanziarono le campagne militari contro l'Austria, favorendo i carbonari, il movimento risorgimentale e la costruzione del Regno d'Italia, sia per ragioni ideali che di interesse, volendo estendere la rete di trasporti al Lombardo-Veneto: famiglia di grande trasporto risorgimentale, per i servizi resi a Casa Savoia nell'abbraccio della causa dell'Unità, Raimondo Franchetti, il nonno del nonno di Andrea, fu fatto Barone dal Re Vittorio Emanuele II°. Quando nacque la ferrovia e le carrozze furono abbandonate, i Franchetti si trasformarono in proprietari terrieri: costruirono molti villaggi agricoli, cercando di creare comunità che popolassero le campagne, e la loro attività si spostò sull'agricoltura poiché, là dove erano le stazioni di posta dei cavalli da carrozza, avevano concentrato tenute che comprendevano un

territorio vastissimo, andava dalla Toscana al Veneto, attraverso l'Emilia, ininterrottamente. Fino alla fine dell'Ottocento la famiglia creò denaro e prosperità accumulando ricchezze, poi il Novecento fu la Belle Epoque dei Franchetti: all'accumulo meticoloso dei beni seguì, come sempre succede, un dissipamento dovuto a estro, genialità, stravaganza e nessuna attenzione all'amministrazione del patrimonio. Fu l'epoca in cui tre fratelli decisero tutti di fare gli artisti, uno scriveva opere a Torino, un altro restaurava il palazzo della Ca' d'Oro di Venezia, concentrando la famosa collezione d'arte e l'ultimo scriveva commedie brillanti, vivendo a Fontenbleau in una villa immensa dove dava feste pazzesche, con diamanti avvolti nei tovaglioli delle signore. Oltre che nel restauro, nel collezionismo, nell'arte e nell'istituzione del museo della Ca' d'Oro, ingenti risorse furono spese nell'esplorazione di territori selvaggi in Africa Orientale da parte di Raimondo, che partì con 80 uomini per l'inesplorata Dancalia Etiopica, un territorio a tutt'oggi pericolosissimo e infestato da bande armate: morì in un incidente aereo nel 1935, forse dava fastidio agli interessi coloniali inglesi poiché stava portando tutta l'Africa Orientale verso l'Italia, pur non facendolo per conto del governo italiano ma per fantasia personale. Purtroppo negli anni '40 la famiglia andò incontro ad un enorme fallimento. "Mio nonno Carlo - continua Andrea - apparteneva alla generazione dei grandi alpinisti, scalava da solo e conosceva tutte le Alpi, fu anche ingaggiato, dopo la 1° Guerra Mondiale, dal governo italiano per tracciare i nuovi confini con l'Austria, scegliendo le creste più accessibili dell'Alto Adige; costruì inoltre le prime funivie turistiche del mondo, inventando lo sci turistico di massa e fondando Cortina dove molte piste gli sono dedicate. Mio padre continuò a gestire le funivie di Cortina e fu un grande sportivo: speleologo, scalatore e campione nazionale di sci. Un altro personaggio che ha avuto un'enorme influenza sulla mia formazione è mio zio Giorgio: è stato probabilmente il primo a collezionare quella che noi oggi chiamiamo arte contemporanea ed è sempre stato il più grande sollecitatore e favoreggiatore di pensiero non conformista che io abbia conosciuto".

Perché hai scelto proprio la Val d'Orcia?
 "Dopo aver vissuto e lavorato molti anni a New York distribuendo vino italiano, avevo bisogno di solitudine e pace: ho acquistato nel 1981 un casolare qui in Val d'Orcia, l'ho restaurato e quando ho dormito per la prima volta nella casa restaurata ho capito che il



luogo aveva qualcosa di magico, vi sono rimasto un intero mese senza accorgermene. Allora mi sono guardato intorno e mi sono domandato se non fosse proprio il caso di fare qui il miglior vino del mondo, sulla scorta della mia precedente esperienza lavorativa che mi aveva portato, come un'avventura, in Italia a cercare i piccoli produttori ed i crus più nascosti".

Dopo la prima porzione, Andrea ha comperato di nuovo altra terra nel 1990-'91, andando a costituire la "Tenuta di Trinoro": 200 ettari di terreno, con all'interno 5 casolari, divisi in circa 23 ettari di vigneto, 120 di seminativo, 20 di bosco, immersi nella Val d'Orcia e precisamente nella valle dalla vista mozzafiato sovrastata dal piccolo ma affascinante borgo medievale di Castiglioncello del Trinoro.

La prima cosa che colpisce nel visitare l'azienda di Andrea è, oltre al restauro molto curato, l'arredamento minimalista ma molto ricercato delle sue abitazioni, tra le quali degna di nota è una torre di avvistamento duecentesca a guardia delle strade che percorrevano la valle, caratterizzato da uno o due mobili per stanza, soprattutto vecchi armadi molto alti e suggestivi letti in legno e ferro.

Perché questo tipo di arredamento?

"Sia nel restauro che nell'arredamento ho cercato di rispettare in pieno il periodo di costruzione degli edifici e di evocare la memoria delle persone che li hanno abitati prima di me, nella natura preponderante e un po' medievale del luogo: ho creato insomma una fantasia in cui potermi immergere".

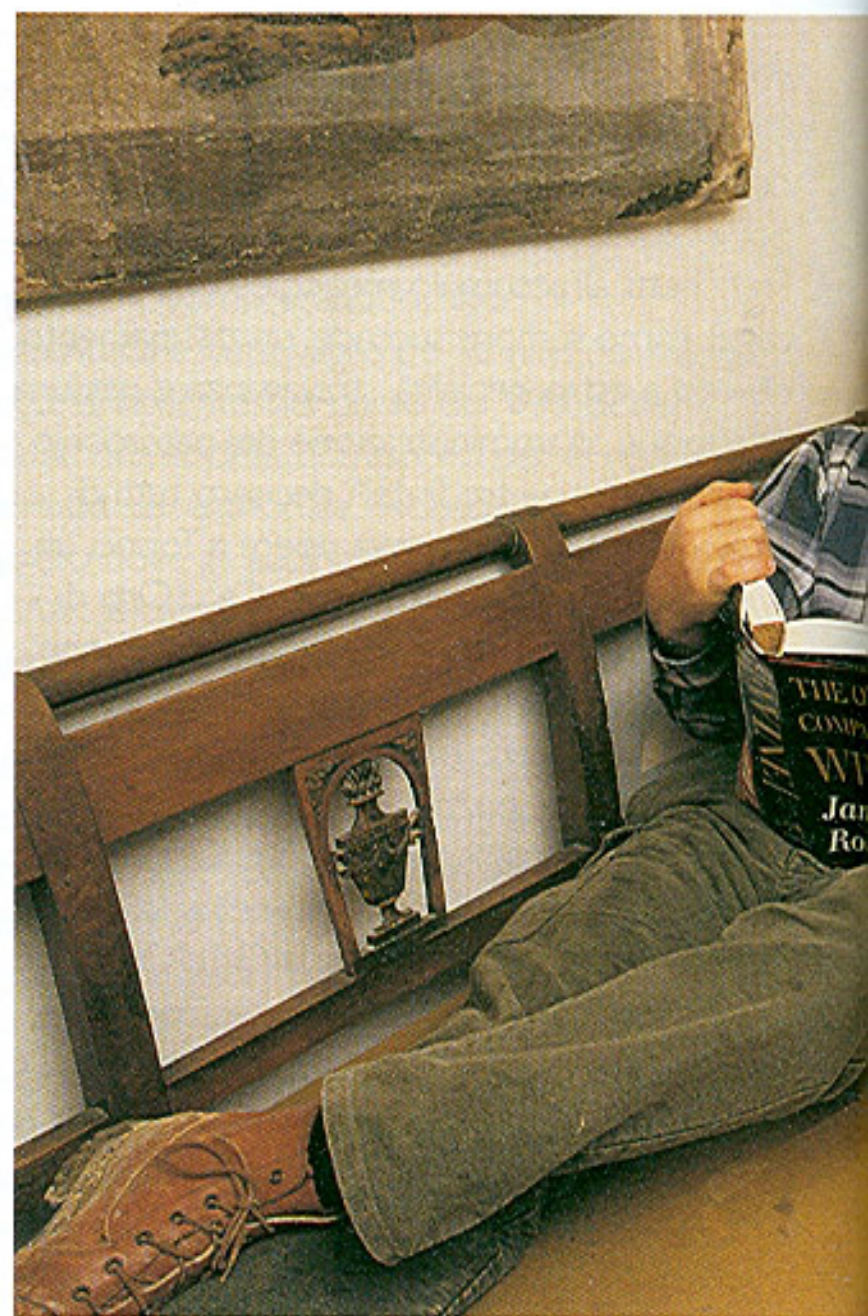
Come ti è venuto in mente di poter fare del





vino in una valle dove tutti coltivano esclusivamente grano o si dedicano alla pastorizia? "Qui ho visto la giusta altezza, luce e sole per fare un vino che fosse il più possibile vicino a quello ideale che avevo in mente. Bisogna seguire ciò che il posto riesce a dare e che esteticamente dal paesaggio si può intuire, solo così si possono esprimere al massimo le potenzialità del territorio. Sono andato a Bordeaux a cercare i migliori strumenti per piantare. Ho piantato per cinque anni consecutivi e continuo ancora oggi con una squadra francese che viene appositamente nella mia tenuta. Ho raccolto dalla Francia le tecniche e i cloni migliori, carpando ciò che loro hanno imparato in duecento anni di alta enologia. Mentre a Bordeaux fanno dei vini da bere dopo qualche decennio, qui il Mediterraneo permette di ottenere un prodotto che dopo tre anni è splendido. La Val d'Orcia è più mediterranea del resto della Toscana, non per nulla vi cresce spontaneamente il fico". Nella tua vita c'è un periodo "on the road"

Sono cresciuto a Roma, dove mio nonno era venuto negli anni del dopoguerra. Abbandonai la scuola a sedici anni, nel 1966, per andare a lavorare a New York in un traghetto che portava i turisti intorno a Manhattan e poi ho viaggiato in autostop in Asia per qualche anno. Successivamente ho fatto diversi lavori, come attore, fotografo, giornalista ed ho anche scavato pozzi di petrolio in Texas per tre anni, tutto questo prima di dedicarmi al vino". Anche se con te è difficile, andiamo dalla teoria alla pratica: parlati delle caratteristiche del tuo vino, e a quando la commercializzazione? "E' un vino tondo, maturo, pieno di estratti ed inevitabilmente dal sapore inedito, si chiamerà 'Tenuta di Trinoro' e la prima annata che commercializzerò sarà proprio il 1997, che dovrebbe andare sui circuiti internazionali fra due



faccio un vino creativo, di fantasia, professionalmente e anche per divertimento, seguendo il mio gusto: mi piacciono le cose che ancora non esistono e vanno create.



anni, nell'ottobre 1999, dopo circa 16 mesi di legno e 3-4 di bottiglia, per un quantitativo pari a 17mila bottiglie circa, anche se già per la vendemmia 1998 sarò in grado di arrivare alle 40mila bottiglie. Io faccio vino in una maniera diversa da quella adottata finora

qui in Italia, lo voglio molto nero, ricco e per ottenerlo ho messo 10mila piante ad ettaro, con filari a distanza di un metro l'uno dall'altro e piante a distanza di un metro l'una dall'altra all'interno del filare: con questo tipo di coltivazione, in cui le piante sono molto basse (oltre 35 centimetri dal suolo, i cin-

que centimetri di tronco in più fanno perdere una percentuale di polifenoli), si ottiene un numero minore di grappoli per pianta, senza ingrossare gli acini, guadagnando in concentrazione. La gradazione dovrebbe essere sui 13,5° (qui bisogna lavorare perché non arrivi ai 16°) e si collocherà sulla fascia di prezzo più alta. Anche con una produzione così modesta sarò presente in tutti i mercati, così da essere riconoscibile internazionalmente: non mi rivolgerò alla distribuzione italiana ma a dei famosi mediatori, i negociants di Bordeaux, e se riuscirò a stare nei loro canoni di qualità, mi rivolgerò all'Inghilterra e poi agli Stati Uniti. Il negociants è una specie di severo broker che vende vini in tutto il mondo, se ti accetta vai avanti anticipando i mercati".

Come ti poni nei confronti del Chianti, del Brunello e del Nobile che ti circondano? "Semplicemente non mi pongo nei confronti dei grandi rossi di Toscana poiché sono realtà già sedimentate e istituzionalizzate con dei vini meravigliosi che già hanno un loro carattere. Io mi pongo in una posizione di diversità e non certo di competizione, faccio un vino creativo, di fantasia, professionalmente e anche per divertimento, seguendo il mio gusto: mi piacciono le cose che ancora non esistono e vanno create, purtroppo oggi sono sempre di meno poiché tutti fanno esattamente quello che è già stato fatto prima da altri. Mi rendo conto che il vino, per avere successo, cavalca le onde lunghe ed ha bisogno di tempo, di una storia consolidata di qualità. In questo vino vi sono comunque alcune intuizioni uniche rispetto al panorama vinicolo italiano: ho scelto i migliori cloni, le migliori tecniche ed i migliori materiali per fare il vino migliore per me, che dovrà avere concentrazione, colore, longevità e armonia".

Se tu dovessi descrivere con due aggettivi il tuo vino ...

"Carissimo e irresistibile".



Nel restauro che nell'arredamento ho cercato di rispettare in pieno il periodo di costruzione degli edifici e di evocare la memoria delle persone che li hanno abitati prima di me,

