

e persone

Andrea Franchetti vuole un grande rosso

Dalla Carrozze alla Valdorcia

La scommessa del rampollo di una nobile casata

“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 consolidato. 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 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 inter-

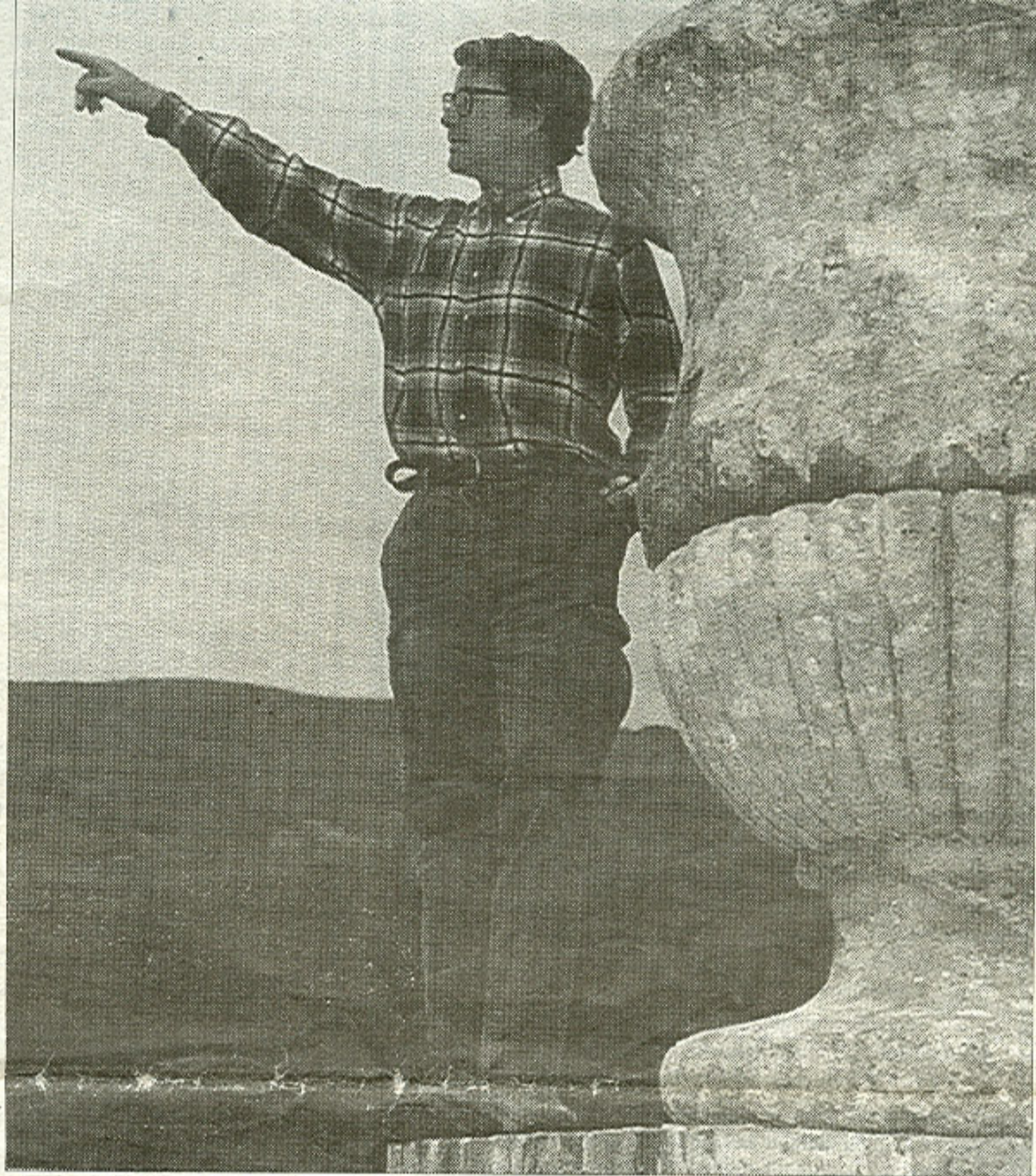


bardo-Veneto: famiglia di grande trasporto risorgimentale, per i servizi resi a Casa Savoia nell’abbraccio della causa dell’Unità, Raimondo Franchetti, il nonno del nonno di Andrea, fu fatto Barone dal Re Vittorio Emanuele II°.

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 Époque dei Franchetti: all’accumulo meticoloso dei beni seguì, come sempre succede, un dissipamento

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, concentrandovi la famosa collezione d’arte e l’ultimo scriveva commedie brillanti, vivendo a Fointenbleau 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



troppo negli anni '40 la famiglia andò incontro ad un enorme fallimento.

"Mio nonno Carlo - dice 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".

Ma Andrea, rampollo di una famiglia così cosmopolita, finisce a vivere in Valdorcia. "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 e mi aveva fatto intuire che il nostro paese era una miniera d'oro non sfruttata di vini da tavola. Qui in Valdorcia ho visto la giusta altezza, luce e sole per fare un vino che fosse il più

possibile vicino al liquido 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 ma, mentre a Bordeaux fanno dei vini da bere dopo qualche decennio, qui il Mediterraneo permette di produrre un vino che dopo tre anni è già splendido: la Val d'Orcia è indubbiamente più mediterranea del resto della Toscana, non per nulla vi cresce spontaneamente il fico. Ma il mio vino dovrà caratterizzarsi più per i sapori che per i profumi".