

## *VINO/ Il 'Fiorano' Boncompagni Ludovisi sbanca l'asta di Hong Kong*

È sempre più apprezzato e richiesto in Cina il Fiorano, il vino più blasonato della campagna romana, quello che aveva affascinato il pioniere della critica enogastronomica, Gino Veronelli che ne sancì il primato storico per essere stato il primo vino di taglio bordolese prodotto in Italia. Un «vino da tavola» ma da collezione, perchè prodotto da Alessandro Jacopo Boncompagni Ludovisi in appena 2.000 bottiglie per i bianchi e 1.500 rossi. «Dobbiamo essere un pò contemporanei, ma la tradizione va mantenuta: continuiamo a firmare le etichette a mano, a far fare la fermentazione malolattica in grotta, come dettava il principe Alberico, a lavorare con tutti gli storici dipendenti dell'azienda agricola, ma ora stiamo ricostituendo la cantina e i numeri di produzione stanno aumentando, pur rimanendo nel giusto, cioè basse rese» ha detto Alessandrojacopo Boncompagni Ludovisi aprendo alla stampa le porte della tenuta di Fiorano, 200 ettari dei quali appena cinque quelli vitati, incorniciati dai Castelli nei pressi dell'aeroporto di Ciampino. All'ultima asta internazionale di Gelardini & Romani, ad Hong Kong, i lotti del Fiorano 2006 hanno visto più che raddoppiare la loro quotazione. «Gli asiatici sono investitori importanti – sottolinea Raimondo Romani, uno dei titolari della casa d'aste specializzata nei vini di lusso – e le alte valutazioni dei vini italiani che si spuntano qui contribuiscono a muovere il mercato e fare da traino. Al momento, il Fiorano di Alessandrojacopo Boncompagni Ludovisi è l'unico vino italiano nel panorama delle etichette di pregio che abbia una prospettiva di crescita molto importante perchè è un'etichetta dall'immagine consolidata che poggia su solidi pilastri e ha il prestigio di rappresentare il primo vino italiano di taglio bordolese. Pensiamo anche che l'exploit di ottobre del Fiorano sia solo l'inizio di un grande percorso» conclude Romani. Intanto, nella Tenuta di Fioranello, nessuno sembra montarsi la testa per i successi internazionali e di critica (Tre Bicchieri Gambero Rosso) di questo vino «tesoretto» di una delle famiglie che ha fatto la storia di Roma. «Lo storico dell'azienda – ha sottolineato il giovane enologo Lorenzo Costantini – è molto stimolante. Al 'travasò del 'know how' del principe Alberico, preserviamo ad esempio la tradizione delle botti per il 90% in rovere e una minoranza in castagno, si affiancano tecniche moderne di vinificazione che hanno dato equilibrio e longevità agli uvaggi di questi grandi vini romani, che beneficiano del ponentino, con un microclima protetto dalla cornice dei Castelli, e dell'impollinazione delle api».