

## La Tenuta di Fiorano, una storia di successo



La Tenuta di Fiorano con i suoi vini, il Fiorano Rosso e il Fiorano Bianco, e la sua storia così ricca di idee innovative e di qualche mistero situata in via di Fioranello n. 19-31 a ridosso dell'Appia Antica, nelle vicinanze anche dell'aeroporto di Ciampino, è di proprietà del Principe Alessandrojacopo Boncompagni Ludovisi. Il 17 novembre, ad Hong Kong, Gelardini & Romani Wine Auction daranno vita a una delle più grandi aste di etichette italiane. "Siamo certi – sostengono Gelardini e Romani, titolari della casa d'aste – che il marchio Italia si potrà affermare

anche nel mercato del vino in Cina, com'è avvenuto per la moda e le auto di lusso, attraverso l'affermazione e la diffusione della conoscenza delle etichette più prestigiose". Per il Fiorano ci si aspetta lo stesso successo ottenuto sempre ad Hong Kong, il 31 ottobre scorso, al "Domani", durante lo storico confronto "Sassicaia vs Fiorano", dove sono state degustate in parallelo alcune annate delle due aziende tra le quali il Fiorano Rosso 2006 di Alessandrojacopo Boncompagni Ludovisi.

La fama della Tenuta di Fiorano è anche legata alla figura del Principe Alberico Boncompagni Ludovisi, personaggio che il tempo ha avvolto da meritata leggenda. Alberico si appassionò alla produzione del vino e scelse, da pioniere, di impiantare cabernet sauvignon e merlot, malvasia di Candia e uno sconosciuto, per l'epoca, sémillon. Tra l'amicizia con Tancredi Biondi Santi e Veronelli, aneddoti e misteri come l'inviolabile cantina, e il suo carattere riservato, Alberico continuò a produrre vini fino al 1998 quando espantò quasi tutto il vigneto senza dare spiegazioni, con un'uscita di scena degna della fama che si era costruito negli anni.

Ma la storia non finisce qui. Non molti sanno che tra le pochissime persone che amava frequentare Alberico c'erano il cugino Paolo Boncompagni Ludovisi e suo figlio Alessandrojacopo già proprietari di una parte della Tenuta nella zona che comprende la chiesetta di Santa Fresca e la Villa vicina. Paolo e Alessandro iniziarono ad occuparsi della Tenuta sempre guidati da Alberico che, nel frattempo, a causa di problemi di salute si era ritirato a Roma e ne seguiva da lì la conduzione.

Tra il 2000 e il 2004 Alessandro acquistò altri 13 ettari di terreni vicino al nucleo iniziale. Impiantò insieme al padre un vigneto sperimentale davanti la Villa di Santa Fresca e poi, sempre con la supervisione di Alberico che gliene vendette i diritti di reimpianto, impostò un nuovo vigneto che doveva ricalcare quello in precedenza espantato. Alessandro, allora poco più che ventenne e poco esperto, ma con grande passione, fu guidato da Alberico per la scelta dei terreni, dei cloni e dell'impianto del vigneto, tutto sempre a conduzione biologica, fino alle operazioni di vinificazione, le stesse che continuano oggi sia nel metodo di lavorazione che nell'impiego delle maestranze tra cui Gianni Valenti, la memoria storica. Tuttora, dopo la raccolta manuale, le uve vengono pressate a mano, la vinificazione avviene nella Vecchia cantina, e poi il vino, per caduta, arriva alla Cantina Storica dove prosegue con l'affinamento nelle vecchie botti e il lungo riposo in bottiglia. Alberico fece applicare in tutto la sua esperienza passata ma quando si trattò di scegliere i vitigni per i vini bianchi l'anziano cugino, senza dare spiegazioni, impose l'utilizzo di altri cloni, il grechetto e il viognier, e non volle più sentir parlare del sémillon.

Ad Alberico gli successe Alessandrojacopo che oggi con la sua Tenuta di circa 200 ettari di terreni comprende vigneti, uliveti, terreni seminativi e pascoli. E soprattutto quella Cantina Storica con i vini che gelosamente conserva al suo interno che Alberico fece visitare a pochissimi fortunati, tra i quali Veronelli, e che Alessandrojacopo, per rispetto, continua ancora oggi a tenere protetta.