

MARCELLO MASI ROCCO TOLFA

# SIGNORI DEL VINO



Prefazione di  
CARLO PETRINI

Postfazione di  
TULLIO GREGORY





## Alessandro BONCOMPAGNI LUDOVISI



Splende il sole a Fiorano, sull'Appia Antica. Una stradina di campagna svela a poco a poco, dopo ogni curva, la proprietà del nostro ospite. San Pietro all'orizzonte sembra un titolo di coda di un film hollywoodiano, ma non è un film, è un pezzo di storia vera che parte da lontano, anzi di più.

Alessandro Boncompagni Ludovisi, Principe, vero e garantito, ci aspetta nel giardino che incornicia con accuratezza antiche fontane e l'antica stalla, oggi diventata un salone maestoso e accogliente. Il grande caminetto è acceso. Sulle pareti immagini di Papi e condottieri. Perché lui appartiene ad una delle più antiche famiglie italiane. I suoi antenati hanno contribuito alla magnificenza di Roma.

Alessandro, accompagnato da sua moglie Maria Carolina, ha uno sguardo dolce, come la sua voce. Ci accoglie con calore. Guardando il suo profilo vengono in mente i ritratti dei personaggi dipinti nei quadri e negli affreschi del Rinascimento e del Barocco romano. Il tempo a Fiorano scorre con modalità propria, complici i racconti di una genealogia infinita, sembra essere più lento. Due Papi in famiglia. Un ex parlamentare e senatore del regno d'Italia, Francesco Boncompagni Ludovisi, governatore di Roma dal 1929 al 1935. Nel 1946 Francesco lascia la tenuta di Fiorano ad uno degli otto figli, Alberico Boncompagni. Il vino veniva prodotto in

azienda fin dal 1930 con vitigni locali. Ma era un vino che lo stesso Alberico considerava scadente. Così decide di impiantare Cabernet e Merlot, Malvasia di Candia e Semillon, allora praticamente sconosciuto in Italia. La svolta arriva negli anni '50, quando chiama l'enologo Tancredi Biondi Santi, proprio quello del Brunello di Montalcino. Torniamo contemporanei appena parliamo di vino. Si accende e quasi brilla lo sguardo di Alessandro, si sente vibrare un'anima contadina che si coniuga perfettamente con il ricco blasone di famiglia. Terre magiche quelle del vulcano laziale, terre ricche di minerali e generose. Un'intuizione di suo zio, il principe Alberico Boncompagni Ludovisi, a fare vino di qualità in un territorio dove la quantità aveva sempre avuto la precedenza su tutto il resto. Ma non solo, qui a Fiorano il biologico è stata un'idea precorritrice di tempi, tecniche e mode. E qui bisogna tornare al principe Alberico. Fin dagli anni '40 bandisce la chimica dai suoi terreni. E si appassiona alla produzione del vino. Un vino che fece innamorare anche Luigi Veronelli, che raccontò così il suo incontro con Alberico: "Stavo scrivendo un libro sui vini del Lazio e mentre guidavo lungo l'Appia Antica ho notato dei vigneti. Ho seguito così la strada fino a quando non sono arrivato ad una proprietà imponente, dove mi sono fermato per suonare il campanello; nessuno rispose; il cancello era aperto, così decisi di entrare, quando sentii rumore di zoccoli di cavalli; non feci in tempo a voltarmi che il principe mi stava puntando già il fucile in faccia". Una fortuna per entrambi: Veronelli aveva avuto salva la vita; il Principe, invece, aveva trovato davanti a sé uno dei padri del rinascimento dell'enologia italiana. Per fortuna, dicevamo, l'incontro è finito in cantina ad assaggiare i vini. Che Veronelli, definisce, in quel panorama disastroso del vino laziale, finalmente "moderni".

Alessandro oggi porta avanti con orgoglio e intelligenza la tradizione secolare di famiglia, lo fa con perizia e senza vana gloria. Un signore di altri tempi che ha messo al centro della sua attività la sostenibilità ambientale e la qualità assoluta. Un nobile dalle antiche origini che, grazie alla meticolosa cura della terra, vuole scrivere ancora tante pagine di futuro.

### *Qual è stato il rapporto tra la tua famiglia ed il vino?*

"Il nostro è sempre stato un rapporto di rispetto e di grandissima passione per quella terra alla quale il principe Alberico ha dedicato tutta la sua vita. La stessa passione che ha trasmesso a me, insieme alle nozioni

ed alle conoscenze che mi consentono di continuarne la gestione senza stravolgerne gli equilibri naturali.

Una conduzione che adesso si chiama "biologica", ma che allora era un rispettoso stile di vita, una reciproca "collaborazione" tra terra e uomo.

Nel 1998 mio zio Alberico mi chiamò qui alla Tenuta di Fiorano per stargli vicino e per avere un supporto nella conduzione delle attività agricole.

Eravamo, insieme a mio padre, il principe Paolo, il suo punto di riferimento e i continuatori della sua filosofia.

Fu lui stesso a chiederci di continuare la sua opera, a dare a me la cultura di base, gli insegnamenti, e tutti gli strumenti grazie ai quali il mio vino Fiorano sta continuando ad avere la qualità che lo ha distinto nel passato.

Già dalle prime annate che ho curato in prima persona, sin dal 2002, e che furono apprezzate dallo stesso Alberico ancora vivo, il vino Fiorano continua a portare nel mondo, in tutti i mercati esteri nei quali siamo presenti – che siano Europa, Asia o America – il "messaggio del privilegio di provenire da un terreno particolarmente generoso".

*Veronelli parlò molto bene di questo luogo: immagino che una famiglia come la tua, che ha secoli di storia, abbia tantissimi aneddoti da raccontare.*

"Veronelli è sempre stato un grandissimo estimatore del vino Fiorano. Si innamorò del vino che considerava uno tra i migliori vini italiani, e della Tenuta, che visitò molte volte e della quale scrisse molto.

C'è sempre stato un ottimo rapporto tra la Tenuta di Fiorano e Gino Veronelli e tanti momenti di scambio e di condivisione.

Gli aneddoti legati alla Tenuta di Fiorano sono quelli di una storia semplice e complice di una vita legata da profondo amore per la natura".

*Qui nel Lazio è stata sempre privilegiata la quantità rispetto alla qualità: invece voi avete fatto una scelta controcorrente, una piccola produzione ma di qualità. Nonostante tutto questo terreno e la possibilità di fare tanto vino...*

"Una produzione di vino limitata ma di grande qualità è sempre stata la filosofia della nostra famiglia e così continuo a fare anch'io da quando ho cominciato a gestire l'azienda di Alberico prima e nel contempo la mia. Curo personalmente e con attenzione ogni passaggio della produzione. Io sono sempre presente in azienda".

*Come è nata la scelta di restare fedeli al biologico?*

“Più che una scelta, è il mio modo di concepire il rapporto con la terra. Far camminare la natura nel suo corso”.

*Abbiamo San Pietro a pochi chilometri. Cosa vuol dire avere un vigneto in un terreno vicino ad una città così importante ed evocativa?*

“Quando parliamo di Roma parliamo di storia.

Siamo tra San Pietro e Castel Gandolfo, due simboli che, collegati tra loro, legano anche la storia della mia famiglia, che, con la presenza di due Papi, ha svolto un ruolo importante per questa città.

Siamo sull'Appia Antica, che è il percorso che unisce la città alle campagne.

E siamo alle pendici del Vulcano laziale, un terreno particolarmente ricco che dona ai nostri vini una grande mineralità e longevità.

Tutto questo ci porta in modo naturale a produrre vini di grande qualità”.

*Un principe che rapporto ha con l'ambiente?*

“La natura è la mia passione. Posso contare, per tenerla viva, su una terra meravigliosa dove coltiviamo il grano, abbiamo impiantato oliveto e vigneto, continuiamo ad allevare animali da pascolo. È un privilegio ed è anche una grande responsabilità. Questa è la mia storia, e voglio continuare ad onorarla così come hanno fatto coloro che mi hanno preceduto, per insegnarlo, a mia volta, alle generazioni che verranno”.