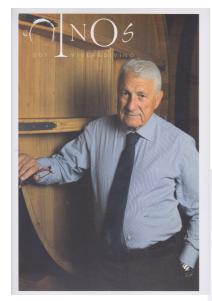


Ottobre/Dicembre 2013 Data:

Autore: Nicola Ciuffoletti



## FIORANO

## "novello" principe del vino romano

La "Tenuta di Fiorano" di proprietà del Principe Alessandrojacopo Boncompagni Ludovisi, coi suoi vini – il Fiorano Rosso e il Fiorano Bianco - e la sua storia così ricca d'idee innovative e qualche mistero, è situata a ridosso dell'Appia Antica, nelle vicinanze dell'aeroporto di Ciampino. La fama della tenuta è legata alla figura di Alberico Boncompagni Ludovisi, Principe di Venosa, personaggio di carattere schivo e burbero, che il tempo ha avvolto da meritata leggenda.

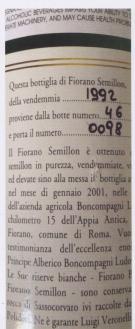
zione del vino – nessun trattamento re a prendere il vino concesso, senza chimico in vigna per una conduzione che nessuno potesse curiosare in giagricola secondo i metodi più naturali ro. Infine bisognava pagare rigorosaera il suo credo - e scelse, da pionie- mente in contanti e non c'era verso di re, di impiantare Cabernet Sauvignon avere il resto, i soldi dovevano esser e Merlot, da cui produsse il Fiorano Rosso e i vitigni bianchi Malvasia di ste o bizzarre, queste, per chi voleva Candia e uno sconosciuto, per l'epoca. Sémillon, da cui produceva il Fio- le. Ma la storia fortunatamente non firano Bianco, che veniva fatto maturare in vecchie botti di castagno da mille litri, le classiche botti usate da sempre ai Castelli Romani. Tra l'amicizia con Tancredi Biondi Santi, consulente della tenuta fin dagli anni Trenta e il maestro Luigi Veronelli, aneddoti e misteri, come l'inviolabile cantina e il suo carattere riservato. Alberico continuò a produrre vini fino al 1998, ultima etichetta prodotta in pochissime esemplari, anche se tre anni prima nel 1995 espiantò quasi tutto il vigneto si salvarono solo otto filari di Cabernet Sauvignon e Merlot - senza dare spiegazioni, con un'uscita di scena degna della fama che si era costruito negli anni. Dicono che non amasse raccontare come faceva il suo vino, né tantomeno ricevere ospiti. Per farsi vendere qualche bottiglia bisognava affidarsi alla dea fortuna e poi i clienti dovevano accettare di rimaner chiusi a chiave in una stanza il tem-

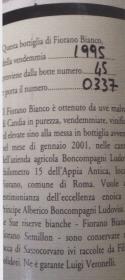
Alberico si appassionò alla produ- po necessario al principe per andaprecisi. Simpatiche o antipatiche, giuil vino di Fiorano, erano le sue regonisce qui. Infatti non molti sanno che, tra le pochissime persone che amava frequentare Alberico, c'erano il cugino Paolo Boncompagni Ludovisi e suo fi-

glio Alessandrojacopo, già proprietari di una parte della Tenuta nella zona che comprende la chiesetta di Santa Fresca e la villa vicina. Nel tempo Paolo e Alessandrojacopo iniziarono a 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. Poi, tra il 2000 e il 2004, Alessandrojacopo 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 aliene vendette i diritti di reimpianto, impostò un nuovo vigneto, che doveva ricalcare quello in precedenza espiantato. Alessandro, allora poco più che ventenne e poco esperto, ma con gran 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 i quali Veronelli e che Alessandrojacocui Gianni Valenti, la memoria storica. po, classe 1972, per rispetto, conti-Tuttora, dopo la raccolta manuale, le uve vengono pressate a mano, la vi- gi il Fiorano Rosso, da uve Cabernet nificazione avviene nella vecchia can- Sauvignon e Merlot, viene maturato in mastra e mediterranea. tina e poi il vino, pèr 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 nel 2003, quando si trattò di scegliere i vitigni per i vini bianchi, l'anziano cugino, senza dar spiegazioni, impose l'utilizzo di altri cloni, il Grechetto e il Viognier, e non volle più sentir parlare del Sémillon. Ad Alberico, scomparso nel 2005, successe così Alessandrojacopo, che oggi conduce la sua tenuta di circa duecento ettari di terreni comprendenti cinque ettari di vigneti, uliveti, terreni seminativi e pascoli. E soprattutto quella cantina storica coi vini che, gelosamente, conserva al suo interno e che Alberico fece visitare a pochissimi fortunati, tra

nua ancor oggi a tener protetta. Og-

vecchi fusti di rovere di Slavonia da dieci ettolitri: di color rubino vivo e intenso, di media concentrazione, presenta profumi davvero complessi e articolati, note austere di goudron, lievi toni appena affumicati, poi balsamici, con accenni di cassis e mirtilli, che si fondono in uno spettro olfattivo ampio e di straordinaria eleganza. Setoso, armonico, pieno all'assaggio, con tannini appena accennati, di grana finissima, privi di qualunque concessione a elementi legnosi. Finale agile e sottile, di ottima persistenza. Il Fiorano Bianco, da uve Grechetto e Viognier, viene maturato "sur lies" in botti di rovere e castagno da dieci ettolitri. Il colore è giallo dorato chiaro, segno di una lieve permanenza sulle bucce e i profumi sono di sorprendente complessità, minerali, intensi ma eleganti, con un frutto piacevole e non troppo maturo, pesca bianca, nespola, mandorla fresca, poi pietra focaia e fiori di genziana. Sapore equilibrato, morbido, sapido, perfettamente sostenuto da un'acidità sal-

