

PUNCH

(Titolo originale: *The feud over Italy's most mysterious wine estate* – punchdrink.com 23-04-2014)

La contesa sulla più misteriosa Tenuta vinicola italiana.

I vini Fiorano, creati dal Principe Alberico Boncompagni Ludovisi, sono diventati ormai un mito nel panorama vinicolo mondiale. A quasi dieci anni dalla morte del principe, la sua tenuta e i suoi beni sono stati al centro di una complicata contesa familiare.

Man mano che si raggiunge la Tenuta di Fiorano, che si estende a sud-est di Roma al confine con l'Appia Antica, non si può fare a meno di riflettere sulla morte, sul mito e sulla tradizione. L'antica via consolare, che si sviluppa per quasi 600 chilometri dal centro di Roma fino al porto di Brindisi sull'Adriatico, era un'area funeraria di prestigio durante la Repubblica e l'Impero. Le grandi famiglie investivano somme ingenti in mausolei per testimoniare i loro successi e perpetuare il loro mito ai posteri. A pochi metri dalla pavimentazione in basalto dell'Appia Antica e dalle rovine funerarie crollanti, si estende quella che fu la proprietà dell'ultimo leggendario viticoltore di discendenza papale, il principe Alberico Boncompagni Ludovisi.

Le sue terre, che comprendevano centinaia di ettari di coltivazioni, vigneti, palazzi, oliveti e cave, sono oggi divise tra vari proprietari, tra cui due parenti rivali, ciascuno dei quali rivendica di essere il vero erede della tradizione enologica del principe Alberico attraverso le rispettive case vinicole, la Tenuta di Fiorano e la Fattoria di Fiorano.

Il Principe Alberico aveva ereditato la proprietà da suo padre nel 1946. Aveva cominciato a produrre vino sotto la guida di un vicino viticoltore, Giuseppe Palieri, e aveva sostituito le varietà preesistenti di vitigni con cabernet, merlot, malvasia di candia e semillon. Per cinquant'anni il Principe e i suoi contadini locali continuarono a produrre un vino straordinario e da invecchiamento in una regione famosa per la produzione di vini non sempre di qualità.

I vini di Fiorano erano realizzati con un profondo rispetto per la natura. Il Principe rifiutava qualsiasi fertilizzante chimico e piantava seguendo le fasi lunari. Era un fautore convinto della bassa produttività, usava lieviti locali per la fermentazione, evitava il filtraggio, invecchiava i suoi vini in

grandi vecchie botti e manteneva la soffice muffa bianca che cresceva naturalmente nelle sue cantine.

Nei suoi cinquanta anni da viticoltore, il Principe Alberico creò i vini che amava bere e che, malgrado fossero sconosciuti ai più, conquistarono un pubblico di seguaci.

Grazie alla loro complessità e mineralità, i suoi bianchi erano particolarmente adatti all'invecchiamento e contribuirono ad innalzare il livello di questo genere di vini in Italia e all'estero.

Per il Principe questi vini erano il suo lascito e quindi li custodì gelosamente durante la sua vita.

Anche quando si trovavano - oggi sono quasi scomparsi dal mercato - il Principe evitava i distributori, insistendo che i suoi clienti dovevano venire alla tenuta per acquistare i vini in un edificio chiamato "L'Amministrazione".

Questo nome non era certo adatto all'edificio situato all'angolo tra via Appia Antica e via di Fioranello, una struttura secolare, sormontata dagli stemmi nobiliari del Principe. Una volta entrati, i clienti svolgevano le trattative direttamente con la segretaria che accettava solo pagamento in contanti. Le bottiglie venivano portate su dalla cantina, spolverate ed etichettate.

In una recente visita alla Tenuta di Fiorano, ho visto la famigerata stanza dove i tanti acquirenti rimanevano in paziente attesa dei vini del Principe. Oggi le scatole di vini della Tenuta Fiorano sono accatastate sui tavoli nella stessa stanza. Nella tenuta vinicola ormai dell'erede e cugino del Principe Alberico, il principe Alessandro Jacopo Boncompagni Ludovisi, usano lo stesso edificio e le cantine del principe Alberico conservate intatte. Nei campi sottostanti gli stessi contadini che avevano aiutato Alberico nella raccolta, adesso dirigono il processo di piantagione, la potatura e il raccolto. Il retaggio di Alberico sembrerebbe intatto.

Ma l'evoluzione dei vigneti dai tempi di Alberico a quelli di Alessandro Jacopo non è stata semplice. Dopo il raccolto del 1995 Alberico espantò quasi tutti i vigneti con il pretesto di problemi di salute e di età. Ma altri, tra cui Alessandro Jacopo, suggeriscono che in realtà il vero motivo era legato a questioni di eredità. "Ha espantato le viti perché pensava che nessuno fosse in grado di continuare il suo lavoro" ha spiegato il Principe Alessandro nella sua casa della Tenuta di Fiorano.

Ma a seguito di un ripensamento Alberico, dalla camera d'albergo dove passò gli ultimi anni della sua vita, aiutò con i suoi consigli il giovane cugino che tra il 1999 e il 2004 aveva acquistato vari appezzamenti di terra attorno agli storici vigneti. Su richiesta di Alberico, Alessandro Jacopo piantò

grechetto e viognier, insieme a merlot e cabernet sauvignon. Seguendo i metodi del cugino più grande, Alessandro Jacopo cominciò a imbottigliare e a vendere i suoi vini con l'etichetta Tenuta di Fiorano. Anche se ancora giovani, questi vini promettono bene e sono prodotti secondo l'antico metodo e nello spirito dei vini storici di Alberico.

Ma la storia di Fiorano non è finita. Proprio di fronte a via di Fioranello, una tortuosa stradina di campagna, le nipoti del Principe Alberico - Albiera, Allegra e Alessia Antinori - hanno cominciato a produrre vino nella loro fattoria biologica, la Fattoria di Fiorano. Le cantine immacolate, le nuove botti profumate, l'elegante ristorante e i giardini ben curati sembrano in contrasto con l'approccio anti-commerciale del nonno. Ma in realtà una serie di articoli ben piazzati su giornali e riviste italiani hanno già affermato che i nuovi vigneti Antinori sono la reincarnazione dei mitici vigneti del nonno.

Ma sia le azioni che le parole del Principe Alberico sembrano suggerire che non aveva alcuna intenzione di far entrare nelle sue terre l'approccio moderno e commerciale degli Antinori. In una sua intervista con Luigi Veronelli nel 2001 dichiarava "Le mie tre nipoti [Albiera, Allegra e Alessia] hanno ereditato il loro interesse per il vino non da me ma dal padre Piero [Antinori], un illustre produttore di buon vino." Nello stesso anno il Principe contribuiva allo sviluppo dei vigneti di Alessandro Jacopo sull'altro lato della strada.

Anche se il Principe Alberico non è più qui a dire la sua, Alessandro Jacopo e Alessia hanno molto da dire sulla rivalità tra le loro tenute. Alessia, che definisce Alessandro Jacopo "un lontano cugino", dice di essere in trattative per unire le due aziende vinicole sotto un'unica etichetta – alla maniera dei produttori di Bordeaux – che raffiguri la villa Antinori dell'Appia Antica, un'affermazione fortemente contestata da quelli della Tenuta di Fiorano. A esacerbare l'evidente tensione, l'arrivo del Fioranello della Fattoria di Fiorano, un vino facile da bere a base cabernet sauvignon e merlot. Ma il nome "Fioranello" risulta essere stato già registrato da Alessandro Jacopo ed è anche il nome di un vino realizzato nella sua Tenuta di Fiorano.

Ovviamente il marchio "Fiorano" ha un grande potenziale economico, e quel che sembra una confusione intenzionale da parte della Fattoria di Fiorano solleva la questione se il retaggio tradizionale del Principe Alberico venga sfruttato per fini commerciali tradendo le aspettative insite nel nome.

E' anche vero che è inutile cercare di duplicare i vini. Anche se la terra- e magari alcuni vecchi vitigni - sono gli stessi, per vari motivi sia tangibili (un cambiamento del clima) che intangibili (lo spirito della produzione vinicola di Alberico), il magico, mitico Fiorano non sarà mai lo stesso. Fintanto che il marchio Fiorano sarà chiamato in causa dai due viticoltori, gli estimatori di questi vecchi vini avranno il diritto di decidere quale dei due rispecchia più fedelmente l'approccio del Principe. E mentre passeranno anni e anni prima di poter giudicare il vino delle due tenute, stando di fronte a "L'Amministrazione" nella Tenuta di Fiorano a pochi passi dalla cantina in pietra del Principe dove il suo vecchio staff continua a lavorare, la sua eredità sarà salva.