



Tenuta di Fiorano, la rinascita di uno storico marchio romano



Il Fiorano è tornato ed è in gran forma. L'omonima tenuta, situata tra la Via Appia e l'aeroporto di Ciampino, è un angolo particolarmente bello della campagna romana con la vista che spazia sui Castelli Romani. Nonostante il consumo di suolo sembri inarrestabile, il Comune di Roma continua ad essere il primo in Europa per estensione del suo territorio agricolo: nella Capitale si alleva bestiame, si producono formaggi, colture orticole e naturalmente vino.

La Tenuta di Fiorano è situata in questo contesto cittadino. L'azienda nel 1946 fu ereditata dal Principe Alberico Boncompagni Ludovisi, il quale come altri in quegli anni - per esempio Mario Incisa della Rocchetta, il creatore del Sassicaia - decise di impiantare Cabernet sauvignon e merlot per produrre il Fiorano Rosso, il primo vino della cantina. Per il Fiorano bianco invece impiantò Malvasia di Candia e Semillon, quest'ultimo imbottigliato anche in purezza. Il primo consulente aziendale fu Tancredi Biondi-Santi - negli anni Trenta dello scorso secolo e poi successivamente - il quale si portò appresso come "giovane di bottega" Giulio Gambelli.

Successivamente e nonostante un carattere poco incline socializzazione, entrò in corrispondenza con Gino Veronelli, il quale - giustamente- esaltò i suoi vini e su tutti il Fiorano Rosso. Un rosso di struttura molto elegante e complessa in grado di sostenere l'invecchiamento arricchendosi in finezza. L'azienda è stata specialmente negli anni Settanta e Ottanta, un faro di prima grandezza del vino capitolino. Una delle poche cantine di cui essere orgogliosi quando si parlava di vini del Lazio.

La produzione cessò nel 1998 quando il Principe decise di espianare quasi tutti i vigneti, senza dare spiegazioni alcuna. Piero Antinori, che nel 1966 aveva sposato sua figlia Francesca, si era offerto di continuare nell'impresa ma Alberico, che non aveva mai condiviso il modo di fare vino del genero, non accettò.

Tutto sembrerebbe finire qui se non fosse che nel 1999 decise di cedere 5 ettari della Tenuta di Fiorano ad un suo cugino, il Principe Paolo Boncompagni Ludovisi, il quale, insieme a suo figlio Alessandrojaco, iniziò ad occuparsi dell'azienda. Alberico ammalato si ritira a Roma pur continuando a fornire consigli e assistenza. Tra il 2000 e 2004 Paolo e Alessandrojaco acquistarono altri 8 ettari e i diritti d'impianto di Alberico e seguendo fedelmente le sue indicazioni sui cloni da impiegare e sulla conduzione biologica, impiantarono un nuovo vigneto. La scelta condivisa è di rispettare in tutto e per tutto la tradizione produttiva e le usanze aziendali. L'unico strappo alla regola fu per le uve bianche: il semillon fu sostituito da grechetto e viognier. Nel luglio 2005, Alberico Boncompagni Ludovisi, viene a mancare e nel testamento lascia in eredità ai cugini

Paolo e ad Alessandrojacopo “tutta la parte disponibile” della Tenuta di Fiorano. Alla fine del 2009, con la suddivisione definitiva della proprietà, Alessandrojacopo acquisisce 200 ettari di terreni sul lato destro di via di Fioranello, col suo vigneto, l’uliveto, i terreni a seminativi, il pascolo e la storica cantina. Alberico non la volle mai far vedere a nessuno, se non a Veronelli, e Alessandrojacopo, per rispetto, ha deciso di continuare la tradizione. Oggi come consulente aziendale c’è Lorenzo Costantini, un enologo profondo conoscitore dei Castelli Romani e molto rispettoso delle tradizioni aziendali.

I vini



Il Fiorano Rosso è ottenuto da uve cabernet sauvignon e merlot ed è maturato in vecchi fusti di rovere di Slavonia da 10 ettolitri. E’ un grande rosso opulento, elegante, di struttura complessa e di lunga e piacevole persistenza. Sono giù usciti 2006, 2007 e 2008.

Il Fiorano bianco nasce da uve grechetto e viognier ed è maturato “sur lies” in botti di rovere e di castagno da 10 ettolitri. Un bianco da invecchiamento sapido, di ottima struttura e piacevolezza anch’esso molto elegante e delicatamente speziato. Sono giù usciti il 2010 e 2011.

Per il Fioranello bianco e per il Fioranello rosso vengono utilizzate le stesse uve mentre la maturazione avviene in vasche d’acciaio. Grande freschezza e piacevolissima bevibilità. Solo apparentemente più facili dei fratelli maggiori. Davvero buoni.

L’altro Fiorano

Inizialmente c’è stata un po’ di confusione sulla titolarità di Fiorano tanto che tuttora in rete sono rintracciabili degli articoli che erroneamente l’attribuiscono in toto alle sorelle Antinori. Queste ultime, come nipoti dirette, ereditarono dal nonno Alberico una parte della proprietà. La Fattoria di Fiorano, così si è stata denominata, è situata in Via di Fioranello, 34 - tel 3423658581/ 0679340114. Si tratta di una azienda agricola biodinamica con orto, caseificio, una cantina e un ristorante.

Il Fiorano tanto tempo fa

All’epoca come responsabile dell’approvvigionamento vinicolo dell’Enoteca Cavour 313 mi recavo abbastanza regolarmente ad acquistare i vini della Tenuta di Fiorano. Il Principe non aveva né rappresentanti e né depositi in città, pertanto bisognava recarsi in loco. Appena all’ingresso della tenuta c’era un monumentale deposito degli attrezzi e subito dopo un edificio con gli uffici. La macchina si doveva

fermare lì davanti. Non era permesso curiosare e né tantomeno andare a vedere i vigneti e men che mai la cantina. L'accoglienza era curata dalla signora Giona – modi bruschi e tono militaresco- alla quale bisognava fare l'ordine e pagare in contanti sino all'ultima lira. Nell'attesa – le bottiglie venivano confezionate e inscatolate al momento – si veniva chiusi in una stanza a destra dell'entrata dove alle pareti erano appesi pezzi ricambio, attrezzi, utensili agricoli comprese le ciotole per gli animali. Ognuno aveva un cartellino con l'anellino - una volta utilizzati per i pacchi postali – che indicava la funzione o l'appartenenza ad una macchina piuttosto che ad un'altra. La parte interna della porta era graffiata dai cani che contro voglia erano stati rinchiusi all'interno. Un po' come succedeva a chi voleva comprare il vino di Fiorano. Oggi quella stanza è vuota e chi scrive per la prima volta, dalla fine degli anni Settanta, ha visto cosa c'era (campi, vigneti, la chiesetta di Santa Fresca, le stalle ben ristrutturate, ecc.) oltre quell'edificio. La campagna in una splendida giornata di sole è di una bellezza struggente.