



IN CASA DELLA FAMIGLIA CHE HA PORTATO IL CHIANTI NEL MONDO

SUCCESSO DI...

Il segreto di noi Folonari? Non smettiamo di osare

«Guai a fermarsi, bisogna sperimentare», dicono i viticoltori che esportano in 85 Paesi. Così hanno lanciato *Urlo*, frutto di un ardito mix di vitigni. Il più audace tra loro? Marco, 77 anni
dalla nostra inviata Maria Celeste Crucillà

Quando il vino è una vocazione e chiama come una sirena. «Andavo in vacanza nella nostra grande casa della tenuta vinicola di Poggio Casciano, ed ero irresistibilmente attratto dalla porticina chiusa nell'antibagno di papà. Mi dicevano che non potevo aprirla, che solo a lui era permesso», racconta Francesco Folonari, 26 anni, →

CON IL PIÙ CELEBRATO E CON IL NEONATO

Bagno a Ripoli (Firenze). Nella barriera della tenuta di Poggio Casciano, Francesco Folonari, 26, con la mamma Angelica, 60, mostra l'ultimo nato, *Urfo*. Mentre lo zio Marco, 77, con accanto il figlio Adolfo, 51, tiene il celebre Ruffino Riserva Ducale. (Foto A. Chiarini).



VINO

Le tappe di una grande impresa che dà lustro al nostro Paese

● Nel 1877 Ilario e Leopoldo Ruffino fondano a Pontassieve, vicino a Firenze, la Casa Ruffino. Il loro Chianti riceve subito importanti riconoscimenti e sbarca in America dove, ai tempi del proibizionismo, viene venduto, nei caratteristici fiaschi, in farmacia.

● Nel 1913 Italo e Francesco Folonari acquistano per 100 mila lire la Ruffino e la rivitalizzano. La Ruffino diventa l'ambasciatrice del Chianti Classico e delle tradizioni toscane nel mondo.

● Nel 1931 nasce il premio letterario Ruffino Antico Fattore, che premia poeti come Salvatore Quasimodo ed

Eugenio Montale. Il premio viene sponsorizzato dall'azienda vinicola dal 1984, che lo rende internazionale.

● Nel secondo Dopoguerra Ruffino si estende ad altre zone della Toscana e acquista tenute e vigneti in celebri aree vitivinicole toscane, come il Chianti Classico, Montepulciano e

Montalcino. Oggi ha 7 tenute in Toscana e una in Friuli, nel Collio.

● Nel 2000 la grande famiglia dei Folonari divide la ricca proprietà in due rami. Il ramo con sede a Brescia di Marco e Paolo Folonari si aggiudica, tra l'altro, il prestigioso marchio Ruffino.

Paolo Folonari, 71, con la moglie Angelica e il figlio Francesco, mostra il suo libro, frutto dell'amore per la sua terra.

Nel libro, il suo amore

Nella sala rinascimentale della sua villa nella tenuta di Poggio Casciano, Paolo Folonari presenta il suo libro, frutto della dedizione di una vita: *Poggio Casciano, un paesaggio restaurato* (edizioni Polistampa). È per addetti ai lavori ma anche chi non s'intende di vino ne resta incantato. Ogni pagina sprigiona un amore assoluto per queste dolci colline che danno vino pregiato. Ci sono le splendide fotografie che colgono il trascorrere delle stagioni sui filari, ci sono i grafici che hanno qualcosa di alchemico. Ci sono i consigli su come impiantare i vitigni, sulle varie tipologie del suolo, su come sfruttare, ora per ora, giorno per giorno, la radiazione solare.

Paolo Folonari, presidente onorario della Ruffino, è il «geniaccio» di famiglia. Sua è la stanza segreta di cui parla il figlio Francesco all'inizio del nostro articolo, sua è la passione che lo spinge a trivellare i campi per studiare le zolle, a installare centraline meteorologiche nei vigneti per captare le variazioni del clima, a studiare i movimenti del sole. Suo è l'amore per la terra e l'uva che ha saputo trasmettere alla moglie e al figlio. Così come ha fatto il fratello Marco con la sua famiglia. **M.C.C.**



→ l'ultimo arrivato nella grande azienda dei Folonari che produce il prestigioso marchio Ruffino. «Io pensavo desse su una stanza di orchidi o di fate. Avevo 13 anni quando, andando come al solito a dare un'occhiatina a quella porta la vidi per la prima volta socchiusa. Papà non era lì, forse si era dimenticato di serrarla. Eccitatisimo, l'aprii. Dava su una scaletta a chiocciola che presi a scendere con il cuore in gola».

LA STANZA SEGRETA

«In fondo», continua, «c'era una stanzetta dalle pareti bianche scrostate che una finestrella illuminava fiocamente. C'era un tavolino pieno di strumenti, misuratori, bilance, termometri, alambicchi, e, alle pareti, bottiglie e bottiglie di vino. In quella stanza papà faceva i suoi esperimenti. Quel giorno decisi che sarei diventato anche io un vigneron, che avrei dedicato la mia vita al vino».

La stessa passione totalizzante ha invaso, prima di lui, tutti i componenti della sua grande famiglia. Dal padre Paolo, presidente onorario, alla mamma Angelica. Dallo zio Marco, presidente, ai cugini Adolfo e Luigi. Qui il tempo non si misura

in mesi e anni bensì in vendemmie. Solo così si spiega il successo di un marchio che non conosce crisi e ha fatto la fortuna del Chianti nel mondo. Dalla prima medaglia d'oro a Bordeaux a fine Ottocento alle forniture per Giuseppe Verdi e i Reali di Svezia. «Fino al re del rap Puff Diddy», sorride Adolfo Folonari, amministratore delegato insieme con il fratello Luigi. «Ero a un suo concerto a Parigi e un'amica mi portò a conoscerlo dietro le quinte. Quando seppa che ero produttore del Chianti Ruffino fece una scena che mi lasciò di stucco, si gettò ai miei piedi gridando: "Tu sei il mio idolo! Ho la cantina piena dei tuoi Chianti Riserva Ducale!". Esportiamo in 85 Paesi», continua. «Negli ultimi anni siamo anche partiti alla volta della Cina».

"DEVI COCCOLARLO"

Le proprietà Ruffino di Marco e Paolo Folonari (che nel 2000 si sono separati dal fratello Ambrogio spartendosi un gruppo stimato all'epoca oltre 400 miliardi di vecchie lire e rimanendo proprietari del prestigioso marchio Ruffino) comprendono sette tenute principali in Toscana e una in Friuli per

un'estensione totale di 1.500 ettari di cui 600 occupati da vigneti. «Siamo cresciuti a pane e... vino», dice Adolfo. «Nel senso che in casa mio padre Marco e gli zii non parlavano d'altro: di viti e vigneti. All'inizio mio fratello e io ci annoiavamo, ma crescendo ci siamo affezionati a questa cultura. Il vino è vivo e magico e soprattutto non lo puoi piegare alla tua volontà: una grandinata rovina la fatica di un anno, lasciarlo riposare una settimana in più può guastarne il sapore. Il vino va coccolato e rispettato. Mio padre ci ha sempre detto: "Cercatevi collaboratori intelligenti, un mediocre non può arrivare alla sostanza del vino". Per questo, noi, papà Marco ce lo teniamo ben stretto. Lui è sempre in prima fila quando si tratta di osare».

Come nel caso dell'ultimo nato in azienda, *Urlo*. «L'abbiamo chiamato così per l'urlo liberatorio che tutti abbiamo lanciato dopo averlo assaggiato. Perché *Urlo* è stata proprio una sfida», dice Francesco. «Con lui siamo partiti da zero», dice Marco come se parlasse di una persona, di un neonato. «Abbiamo scelto un territorio sconosciuto, Murlo,

fra Montalcino e Grosseto, abbiamo piantato dei vitigni diversi dal classico Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Alicante e Merlot».

"LA NOSTRA SCOMMESSA"

«Ci siamo affidati a un enologo di fama internazionale, Carlo Ferrini, e abbiamo lanciato sul mercato un vino davvero *sui generis*», prosegue Marco Folonari. «Anche nell'etichetta, che riproduce un tracciato sonoro. Era una scommessa, ce l'abbiamo fatta. Alla gente piace. D'altra parte in tempi di crisi non si può essere statici. Bisogna continuamente mettersi in discussione. Io ho più di 70 anni ma ho ancora tanti progetti nel cassetto. Vini nuovi, accostamenti arditi, mescolanze insolite».

Tanti progetti e anche un bel sogno. «Già, ma lo dico a bassa voce. Vorrei essere un grande inventore per ideare una pillola... che non faccia ubriacare mai. Uno può degustare tutto il vino che vuole, poi prende la pillola e tac, ritorna sobrio, fresco come una rosa. A prova di qualsiasi palloncino...».

Maria Celeste Crucillà