

---

## INTRODUZIONE

di *Emanuela Zanotti*

Lo sferoblasto è a forma di cuore. Il nodulo legnoso di un leccio secolare è adagiato in bella mostra in una teca dove un tempo si collocavano le madonnine adorne di rosari. Mettere sotto la campana di vetro la radice di una pianta significa preservare la sacralità di una terra che si ama profondamente. Rappresenta la memoria di questi luoghi dove è ancora la natura a dominare sull'uomo, coi suoi ritmi e i cicli lenti ritmati dal silenzio che rende l'atmosfera rarefatta. Il tempo è come sospeso, così come lo è in cantina.

È la bellezza del Chianti classico che racchiude nella sua essenza una storia millenaria legata alla coltura della vite, *vitis vinifera*. Il territorio è la sua vera essenza.

«Guarda il calor del sol che si fa vino, giunto all'omor che su la vite cola»: Dante nel *Purgatorio* evoca nello spirito della natura il vino che sublima con le sue uve turgide, un distillato di civiltà, da millenni alimento e sostentamento per l'uomo.

La presenza della vite in Toscana è antichissima; dobbiamo agli Etruschi la sua introduzione, anche se molto probabilmente le prime pratiche «enologiche» in questa regione risalgono all'Età del Ferro. Certamente la storia del vino è circondata da un'aura leggendaria il cui racconto ne fa ancora un tema avvincente.

Preziosa al pari della vita, la vite che non a caso ha lo stesso etimo, è sinonimo di sussistenza ed è altresì icona religiosa di una civiltà antichissima. Fonti storiche attestano che arrivò in Toscana grazie agli Etruschi,

come testimoniano alcuni ritrovamenti di vasi attici rinvenuti a Castellina; all'epoca gran parte della zona era coltivata a vigna che si andò progressivamente sviluppando durante l'Impero romano, riuscendo a sopravvivere allo scempio delle invasioni barbariche. Le vigne erano pregiate al punto che per proteggerle dai ladri e dal bestiame venivano collocate in broli e clausure, orti cintati da muri e siepi, e, se danneggiate, gli autori del misfatto venivano puniti con la tortura.

È qui che inizia la storia dei Folonari, una dinastia di vinattieri che ha attraversato ben due secoli. La Magione di Zano, nominata Benedetta perché venne risparmiata durante i bombardamenti della seconda guerra mondiale, ha inglobata una torre tardoromanica. Di proprietà Folonari dal 1957 è dominata dall'antico borgo medievale di Montefioralle, in origine Monteficalle, uno dei borghi più belli d'Italia appartenuto alle nobili famiglie dei Ricasoli, dei Benci, dei Gerardini e dei Buondelmonti. Circondata da boschi ubertosi, posta su un più alto declivio, tra ordinati filari di viti che fanno ala alle chiome degli ulivi, è adagiata l'antichissima Pieve di San Cresci del 963, in puro stile romanico, una delle più suggestive del Chianti Classico. Più a ovest si snodano le mura del castello di Colognole posto su una collina che divide i monti della Val di Greve dalla Val di Pesa. Nelle campagne vicine a Firenze il paesaggio è ricco di ville padronali, case coloniche, piccoli borghi rurali, pievi arroccate... Non c'è luogo al mondo dove natura e arte trovino un connubio euritmico, dolcezza mammillare del paesaggio e compostezza architettonica, come nei dipinti dei maestri fiorentini del Quattrocento che, per primi, iniziarono a fissare lo spettacolo della natura. Persino i toponimi sono poesia: Poggio al Vento, Monte Riccioli, Castello di Bisticci, San Lorenzo al Frassino, Poggio ai Mandorli...

Poco distante da Zano, anticamente Azzano o Aziano, è la magione di Nozzole, in località Passo dei Pecorai sempre nel comune di Greve in Chianti, di proprietà della famiglia Folonari dal 1971. La tenuta risale all'anno 1300 e pare aver goduto da sempre di ottima fama soprattutto per la qualità del suo vino. Una prima menzione di Nozzole si trova







nelle cronache fiorentine del Villani, insigne autore di storie di Toscana. È da queste austere tenute ben inserite nel dolce paesaggio del Chianti Classico, che inizia un'avvincente storia lunga un secolo, ma che in realtà affonda le sue radici ben più in là nel tempo. Gli uomini che nel corso dei secoli hanno tramandato con cura la coltivazione sono viticoltori ai quali siamo debitori per il silenzioso, spesso incompreso lavoro svolto nella selezione dei vitigni, nelle scelte delle forme di coltura che consentivano alle piante di plasmarsi ai climi più disparati, nel trovare la modalità di vinificazione affinandone sempre più la qualità nel pieno rispetto della natura e della sostenibilità.

C'è un valore antico che fa di alcune aziende vinicole un esempio di reale eccellenza per quel mix straordinario di tradizione, identità culturale, passione per il lavoro e attaccamento al territorio. Chi coltiva la vite è un *bon vivant* che declina il suo amore per la vita con l'etica moderna.

In terra di Toscana ha operato in prima linea Ambrogio, viticolo puro, riconosciuto come uno dei padri del rinnovamento dell'enologia italiana. Coniugando memoria e modernità ha fatto progredire questa terra donando vini eccellenti; il suo impegno non è stato solo la rinascita di nuovi prodotti enologici ma soprattutto la rivalorizzazione dei più tradizionali.

Ambrogio Folonari, declinando vita appartata e sapienza privata, ha scelto di vivere a Zano in un casale assediato da viti e ulivi. La pace assoluta ti avvolge come in una borra di seta. L'orizzonte a perdita d'occhio è disegnato da ordinati filari di vigne, cipressi che sfilano come opliti, pievi romaniche e broli serpeggianti a buona guardia di una natura che t'incatena con la sua bellezza.

«Il tempo della vendemmia», mi spiega Ambrogio camminando tra le vigne, «non è soltanto agronomico ma anche fenologico<sup>\*</sup>. Le foglie

---

\* La fenologia è la «parte dell'ecologia che studia i rapporti tra i fattori climatici (temperatura, umidità, fotoperiodo) e la manifestazione stagionale di alcuni fenomeni della vita vegetale, quali la germogliazione delle gemme, la fioritura, la maturazione dei frutti, la caduta delle foglie e simili» (si veda la voce in Treccani Enciclopedia online).

delle viti possono essere gialle ma i grappoli continuano a maturare, oppure accade che i grappoli siano maturi e le foglie verdi». Procediamo a passi lenti nelle vigne del Cabreo. «Non bisogna avere fretta», soggiunge Ambrogio, «il vino riposa nella barricaia per anni, al buio, avvolto nel silenzio e solo così il tempo secerne la sua *douceur*».

«Vede», soggiunge, «un vigneto cresce, diventa adolescente, adulto, maturo, anziano. Ecco perché una vendemmia non è mai uguale a un'altra.» Colgo un tralcio, incautamente. «Non faccia male alle mie viti», intima Ambrogio Folonari con un sorriso sardonico. «È sempre la natura che segna il passo e va rispettata e temuta con le gelate improvvise di aprile o il colore del sole d'inverno. L'impatto del cambiamento climatico ci induce con rigore e attenzione ai tempi di raccolta nel massimo rispetto del frutto, dell'uva. Ma la natura più di tanto non si piega.»

«L'enologo segue il vino non solo in cantina nelle sue fasi di affinamento valorizzandone le qualità e le prerogative come il bouquet, il colore, la corposità, la tannicità... ma è qui, dal *terroir*, dall'uva che nascono i vini migliori.» E declina la voce all'amore autentico che ha per le sue viti. «Mi hanno insegnato a trattare il vino con rispetto, lavoriamo a stretto contatto con i viticoltori che sono parte della famiglia per garantire continuità alla qualità e alla tracciabilità dei nostri prodotti vini che nascono dalla speranza, da un progetto e si rafforzano nella responsabilità, nella cura e nell'amore della terra che ci dà i suoi frutti. Mi piace pensare che le mie vigne del Cabreo mi sopravviveranno e chissà per quanto tempo ancora questo paesaggio rimarrà immutato. Il vino sarà dunque messaggero non solo di un territorio, ma frutto di una viticoltura raffinata e consapevole, sunto prezioso di un'antica civiltà.»

**01.**  
CENNI STORICI:  
LA DINASTIA DEI FOLONARI

