

Gazza Golosa

► Lamberto Frescobaldi



«La grande qualità in vigna e nei vini è garanzia di futuro»

Il marchese-contadino alla guida di una delle più prestigiose cantine italiane: «Resto fiducioso»

di Pier Bergonzi

Anche il marchese contadino è bloccato in casa, come tutti noi, a Firenze, ma ogni tanto, qualche giro sulle

colline della Toscana, a vedere come stanno germogliando le vigne, deve farlo. Sì perché l'agricoltura e il lavoro in vigna non si possono fare in smart working... Lamberto Frescobaldi, 56 anni, discendente della storica famiglia fiorentina, da 6 anni è il presidente della Marchesi Frescobaldi, una delle più prestigiose cantine italiane. I Frescobaldi sono stati banchieri in quella straordinaria epoca del Rinascimento, ma anche poeti (Dino, lo stilnovista amico di Dante) e musicisti (Girolamo, il fuoriclasse del clavicembalo) e ora sono vignaioli. Lamberto voleva fare il carabiniere, ma fu la moglie Eleonora (al tempo fidanzata) a dirgli che doveva tornare a Firenze e mettere a disposizione dell'azienda quello che aveva studiato all'università di agraria e successivamente agronomia ed enologia in California alla Davis University. Ha portato il valore aggiunto dell'innovazione e della visione sulla tradizione e ora le sette tenute in Toscana, per oltre 1300 ettari di vigne, e i 40 ettari della tenuta di Attems in Friuli, godono di buona salute. L'azienda ha supe-

rato i 100 milioni di fatturato e porta i suoi vini sulle tavole più stellate del mondo. Nella galassia Frescobaldi ci sono pesi massimi come Masseto, Ornellaia, Luce della Vite e il Brunello di CastelGiocondo. Abbiamo bussato alla sua porta per capire come un grande imprenditore del vino sta vivendo questo momento di emergenza. «Con un po' di preoccupazione, ma anche con la certezza che l'aiuto di tutti ci aiuterà ad uscire - dice Lamberto Frescobaldi -. È tutto così surreale che ancora oggi mi chiedo, ma è vero? Sta succedendo davvero? Poi però mi riprendo e penso alle vigne che stanno germogliando, alle nostre tenute. Ho la fortuna di occuparmi di un lavoro che si pianifica a medio e lungo periodo e posso guardar oltre le difficoltà del presente».

► **Come è cambiato il lavoro in campagna?**

«Le vigne hanno bisogno di cure quotidiane che non possono essere fatte in telelavoro. Ci siamo dati delle regole per evitare contatti e mantenere le distanze. Ma è davvero difficile e crudele. Siamo fatti per stare insieme, per condividere gioie e arrabbiature. I contatti umani sono sale e pepe della vita».

► **Sta molto in casa, a Firenze?**

«Io rispetto le normative e cerco di fare più lavoro possibile a casa in collegamento digitale con le tenute, ma quando serve vado in campagna. È il momento dei germogli, sono un contadino e quando devo posso ho piacere di stare in vigna, il capannone a cielo aperto».

► **Quanto peserà la crisi?**

«Purtroppo peserà moltissimo. Fatto 100 il totale delle bottiglie prodotte in Italia, soltanto il 35 per cento finisce nel mondo della grande distribuzione, mentre il 65 per cento va sul mercato nel canale "horeca" quello dei ristoranti e degli alberghi che sono chiusi e le conseguenze resteranno negative a lungo. La gente farà fatica a tornare nei luoghi affollati e i ristoranti dovranno garantire le distanze. Qualche azienda farà fatica a ripartire».

► **Sulla produzione della prossima vendemmia ci saranno conseguenze?**

«Non voglio nemmeno pensare a come sarà la situazione a settembre. Spero davvero che ci saranno le "porte aperte" per tutti, per lo sport come per le cantine. Le vigne e l'uva non dovrebbero risentirne in nessun

modo. Avremo semmai qualche problema nel reclutare la manodopera per la vendemmia, ma per natura sono ottimista».

► **Che cosa le dà fiducia?**

«Ho fiducia nella reazione responsabile che il Paese ha avuto. E ho fiducia nella ripresa. Chi, come noi, lavora da anni sulla costante ricerca della qualità ripartirà presto e bene. Alla crisi economica seguirà una ripartenza che spero sia il più veloce possibile e nel mondo ci sarà sempre una nicchia interessata a una grande bottiglia di vino. La qualità è il miglior investimento in questo momento. La qualità è garanzia di futuro».

► **Fra due giorni è Pasqua, come si festeggia a casa Frescobaldi?**

«La tradizione dice agnello... e per il vino ho già "messo in piedi" un CastelGiocondo Brunello Riserva Ripe al Convento del 2010, annata spettacolare! Ho preparato cavatappi a due lame e bicchieri giusti. Faremo una misurata festa in famiglia con mia moglie, due figli e il nostro adorabile meticcio Brunello».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TEMPO DI LETTURA 3'25"



Le vigne toscane

Lamberto Frescobaldi, 56 anni, mentre degusta uno dei suoi vini (1) e tra le vigne (2, 3) di alcune delle 7 tenute per 1350 ettari che ha in Toscana

HA DETTO



La crisi pesa perché il 65% dei vini italiani viene venduto a ristoranti e alberghi



In vigna ci dobbiamo andare. La nostra agricoltura non si concilia con lo smart work



Nel mondo ci sarà sempre qualcuno interessato a una grande bottiglia di vino



SORSEGGIANDO



di Luca Gardini

Tre scelte per la tavola di Pasqua

I suggerimenti di Luca Gardini, il nostro "Wine Killer" per bere bene in occasione del pranzo pasquale e di pasquetta. Con lo schema classico e per tutti i gusti: uno spumante, un bianco e un rosso.

Bollicine cremose

► FRANCIACORTA, BELLAVISTA SATEN 2015(BELLAVISTA, ERBUSCO, BS) ► UVE: CHARDONNAY 100% **PREZZO: 40 EURO**



► IL VOTO **94/100**

► RAPPORTO QUALITÀ PREZZO

BUONO

► SI ABBINA CON **INSALATA DI MARE, OLIO EVO**

Freschezza e sapidità

► REBOLA, COLLI DI RIMINI, 2019, ENIO OTTAVIANI (SAN CLEMENTE, RN). ► UVE: GRECHETTO GENTILE **PREZZO: 14 EURO**



► IL VOTO **96/100**

► RAPPORTO QUALITÀ PREZZO

OTTIMO

► SI ABBINA CON **GARGANELLI ALLO SCORFANO**

Il piacere del rosso

► ROSSO DI MONTALCINO 2018, CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA (MONTALCINO, SIENA), UVA: SANGIOVESE. **PREZZO: 15 EURO**



► IL VOTO **94/100**

► RAPPORTO QUALITÀ PREZZO

OTTIMO

► SI ABBINA CON **AGNELLO AL FORNO**

In Veneto e Friuli Venezia Giulia

Consorzio Prosecco doc: è battaglia agli speculatori

Il presidente Stefano Zanette: «No a prezzi che sviliscono il lavoro di anni e la bontà dei nostri prodotti»

di p.b.

Di questi tempi d'emergenza ognuno di noi, ogni azienda, ogni settore della produzione ha reazioni diverse. C'è anche chi deve difendersi da speculatori o personaggi senza scrupoli

che approfittano della crisi. E' la situazione del Consorzio del Prosecco, il vino italiano più prodotto, più venduto e più esportato in assoluto. «Qualcuno sta cercando di approfittare dei nostri produttori per strappare prezzi che abbassano il valore e mortificano i nostri vini - dice Stefano Zanette, presidente del Consorzio del Prosecco doc -. Noi stiamo dicendo a tutti di non accettare il ricatto. Fino ad ora siamo in linea con la produzione prevista, visto che abbiamo ancora due milioni di ettolitri di vino e



Stefano Zanette, il presidente del Consorzio del Prosecco Doc

siccome siamo stati previdente abbiamo altri 550 mila ettolitri stoccati per far fronte a ogni richiesta». Ma qual è il reale stato di salute dei produttori di Prosecco? «Stiamo soffrendo come tutti la chiusura di ristoranti e alberghi. Il nostro però è un prodotto che va molto bene sia in Italia sia all'estero nei supermarket della grande distribuzione. La situazione è seria, ma non ci sono drammi. Noi contiamo anche di avere aiuti governativi per il Veneto e il Friuli Venezia Giulia che sono tra le zone più colpite dai

contagi. A tutti i nostri consorziati lanciamo messaggi di fiducia e di speranza» Come andrà la prossima vendemmia? «Potrebbe esserci un calo di volumi, ma non è detto. La nostra missione è non svilire il prodotto e il grande lavoro che abbiamo fatto in questi anni. Ma, lo ripeto: siamo fiduciosi. Ci sentiamo un po' come gli atleti che in questo momento devo star fermi, ma continuano a tenersi in forma e sperano di tornare presto alle gare per riscattarsi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA