Enoturismo a Mazzei 1435: storicamente contemporanei

scritto da Lavinia Furlani e Fabio Piccoli | 14 Agosto 2020



La lunga strada bianca che ci porta a **Castello di Fonterutoli** della famiglia **Mazzei**, ci consente di immergerci con calma in quella che si può considerare a ragione **una delle aziende vitivinicole più longeve al mondo**.

Chi, d'altro canto, può vantare **quasi 600 anni di attività vitivinicola**? Sono quelle storie, inutile negarlo, che mettono inevitabilmente un po' di soggezione e per questo abbiamo provato a metterci subito nei panni del nostro anfitrione **Giovanni Mazzei**, che **rappresenta la 26a generazione** (si avete capito bene) coinvolta nell'azienda, che ci ha guidato alla visita dello straordinario Castello di Fonterutoli.

Giovanni sembra un giovane manager come tanti altri, preparato, **ottima capacità di comunicazione**, con già un'**ottima esperienza soprattutto sui mercati internazionali**. Scrivo sembra perché a mio parere chi eredita un testimone così 'pesante' sarà sempre inevitabilmente obbligato a di mostrare qualcosa di più rispetto ai colleghi di altre imprese più giovani e meno blasonate. Egli è tra l'altro **responsabile di una società di distribuzione online** che i Mazzei hanno creato nel Regno Unito, con sede a Londra.

Giovanni, quindi, si divide tra la Toscana e Londra, e questo lo rende un uomo contemporaneo che non conosce confini o barriere.

Eloquente la sua risposta alla domanda: "Quale è il mercato dove ti trovi più a tuo agio? …Mi trovo bene ovunque". Quello della contemporaneità lo si può considerare il leit motiv di questa azienda storica e proprio il Castello di Fonterutoli ne è una perfetta dimostrazione. Si tratta di un luogo, infatti, **dove passato e futuro sono così perfettamente fusi insieme che non si riesce a distinguerli**.

La Cantina di Fonterutoli, in particolare, è stata progettata da una di famiglia, **Agnese Mazzei** che è riuscita a creare magistralmente un anello di congiunzione tra passato e futuro attraverso un progetto dove innovazione, sostenibilità, funzionalità ed estetica convivono al meglio.

Scendere nei tre livelli di profondità della Cantina, dal luogo di conferimento delle uve per passare al piano della vinificazione e terminare nel tempio dell'affinamento è un viaggio molto suggestivo che consente di percepire al meglio cosa significa c**oniugare la tradizione all'innovazione al fine di garantire sempre il maggior livello qualitativo possibile**.

Anche Mazzei mi ha confermato un pensiero che coltivo da molti anni e cioè lo straordinario investimento delle aziende italiane in cantine capaci di **capitalizzare al meglio ciò che**

arriva dalla vigna. È vero, come si dice ormai da decenni, che la qualità di un vino nasce in vigna, ma è altrettanto vero che senza luoghi di trasformazione delle uve e di affinamento dei vini adeguati non si potrebbe mai raggiungere livelli qualitativi elevati.

Sicuramente il luogo più suggestivo di Castello di Fonterutoli è la **barricaia posta a 15 metri di profondità che con i suoi circa 3.000 fusti di rovere regala un impatto visivo fantastico**. Ad aggiungere fascino alla barricaia le **cinque falde di acqua che scorrono lungo le pareti della roccia a vista** che nel tempo hanno generato una sorta di stalattiti uniche.

In questo ambiente penso a quanto conti anche la bellezza dei luoghi di produzione e al fatto che famiglie come i Mazzei possano essere considerate dei nuovi mecenati non solo nell'aver **investito nella qualificazione dei loro prodotti**, ma anche **nella bellezza delle strutture e dei luoghi**.

Una bellezza che ho ritrovato anche nei vini degustati a partire dal mitico **Siepi** che con il suo blend alla pari tra Sangiovese e Merlot ti fa capire perfettamente le ragioni del successo dei supertuscan nel mondo. Non posso non essere d'accordo con gli amici del Gambero Rosso che l'hanno definito **uno dei "50 vini che hanno cambiato lo stile del vino italiano"**.

Saliamo, infine, nella grande terrazza sul tetto della Cantina e lo spettacolo che godiamo è veramente mozzafiato e mi porta a una considerazione. **Ma chi l'ha detto che il territorio del Chianti è un giardino disegnato 'solo' da casali e vigne?** È il bosco a prevalere, e alla grande, spesso anche nella sua versione più selvaggia.

Un vero e proprio spettacolo della natura che aumenta il valore del brand Chianti che forse troppo spesso diamo per scontato. C'è veramente da rimanere di stucco quando si sente

parlare delle problematiche di una denominazione così prestigiosa.

Il marchio Chianti è un patrimonio fondamentale non solo per l'economia vitivinicola del nostro Paese ma in generale per la reputazione del made in Italy enologico.

I Mazzei dal 1435 continuano a **credere e investire in questa terra**, **in questo nome che ha fatto conoscere prima d'altri l'Italia del vino nel mondo**. Risaliamo lungo la strada bianca ma questa volta con più energia.

Che cosa abbiamo imparato da Giovanni Mazzei

È stato un grande privilegio poter visitare l'azienda ascoltando le parole di **Giovanni** e la sua visione del mercato.

Giovanni appare da subito come un manager sicuro, diretto, con le idee molto chiare e con una impostazione aziendale definita in ogni dettaglio. **Ma non si arriva a questo livello di preparazione solo perché sei il figlio di…**

Da lui ho imparato che **serve studiare molto e che ogni singolo mercato va analizzato in termini numerici, di possibilità, di cultura e soprattutto va presidiato con costanza**.

Da lui ho imparato che la **disciplina è alla base del successo nelle aziende del vino**, e che non basta ereditare una azienda per essere in grado di portarla avanti.

Grazie Giovanni perché in poco tempo hai saputo trasmettermi la tua profonda **determinazione** che arriva da una preparazione che ti sei conquistato sul campo, il grosso del lavoro lo hai fatto tu con il tuo impegno e non con la fortuna di avere una azienda di famiglia.

Quando ripartiamo, sento che sono già diversa e che mi sto portando dentro qualcosa di nuovo che mi è stato donato durante lo scambio in cantina. Prima ancora che ottime degustazioni arrivano le storie di vita, le emozioni e gli stati d’animo di chi ci ha accolto.

Questa è l’Italia, questa è la vita, questo è il mondo del vino che non ci deve far temere nulla.