

Enoturismo a Varramista: una storia fuori dal tempo

scritto da Lavinia Furlani e Fabio Piccoli | 14 Luglio 2020



Abbiamo conosciuto **Varramista** grazie a una donna toscana molto dinamica, forte e coraggiosa. È quello che ci ha trasmesso fin dal primo momento che l'abbiamo conosciuta in uno dei nostri percorsi formativi.

Lei è **Francesca Frediani**, responsabile dell'accoglienza di Varramista, la dimostrazione vivente che si possono trasmettere in maniera straordinaria i valori di un'azienda pur non essendo i proprietari. Non è una valutazione di poco conto ed è uno dei messaggi che costantemente lanciamo nei nostri campus formativi rivolti ai manager del vino, il cui **valore aggiunto è strettamente legato alla loro capacità di 'sentire propria' l'azienda**, il brand che devono 'vendere' e promuovere.

Francesca ci è riuscita perfettamente al punto che non

potevamo non inserire Varramista nel nostro tour e per questo quando abbiamo imboccato il lungo viale alberato che conduce alla Villa eravamo emozionati non poco.

Avevamo sentito per mesi i racconti di questa azienda, della storia importante e originale al tempo stesso e la nostra curiosità era ormai all'apice. In effetti le parole di Francesca hanno coinciso alla perfezione con le aspettative che ci eravamo costruiti, Varramista è un posto magico e la sua storia è veramente straordinaria.

Una storia talmente intrigante che giustamente è stata giudicata 'fuori dal tempo', nel senso che ogni epoca ha segnato dei momenti peculiari per questa realtà rendendola unica e decisamente originale. Si potrebbe iniziare la storia di questa azienda di Montopoli in Valdarno, in provincia di Pisa, nel 1406 quando si narra che Varramista fu donata dalla Repubblica di Firenze a Gino di Neri Capponi per la sua vittoria, al comando delle milizie fiorentine, sulla città di Pisa.

Ma se su questo fatto non vi sono certezze assolute, quello che è sicuro è che Gino Capponi, una delle figure più note del mondo letterario culturale e politico dell'800 scelse Varramista come residenza preferita e ospitò personaggi illustri come il grande Alessandro Manzoni. Ed è proprio dalla morte di Capponi che parte una nuova storia per Varramista dal momento che la Villa entra in possesso della madre Antonella Bechi Piaggio, duchessa Visconti di Modrone che la fa diventare uno dei centri culturali più importanti di quel periodo e di grande eleganza internazionale.

Piaggio è un nome chiave per Varramista, negli anni '50, infatti, le famiglie Piaggio e Agnelli fanno di Varramista la residenza di campagna e la aprono ancora una volta a personaggi sia della cultura che dello spettacolo di quegli anni. Dal momento che era il mio attore preferito, cito tra tutti gli ospiti il mitico Marcello Mastroianni.

Potreste giustamente cominciare a pensare: ma il vino quando entra nella 'vita' di Varramista? Negli anni '90 grazie a Giovanni Alberto Agnelli che non solo fa diventare Varramista la sua residenza ufficiale ma comincia un importante **recupero dei vigneti investendo in una varietà che autorevoli consulenti gli avevano sconsigliato, lo Syrah**. Una scelta ardita per certi aspetti ma che ha cambiato il destino enologico di Varramista portandola a essere oggi un brand importante e autorevole in una regione vitivinicola storica come quella Toscana.

La morte prematura di Giovanni Alberto Agnelli sicuramente ha tolto un protagonista chiave di Varramista, ma il suo lavoro e la sua passione per questo luogo, a partire dai vigneti, non è andato perso e oggi manager preparate come Francesca e la direttrice **Michela Bulleri**, consentono che questo importante patrimonio continui a essere valorizzato.

E se in questo luogo che ha ospitato personaggi famosi e intellettuali di ogni epoca oggi magari non si respira più lo 'sfarzo' del passato, il suo fascino, più discreto, a noi ci ha completamente ammaliati. L'elegante giardino all'italiana della Villa è aperto per ospitare **suggeritivi pic-nic al tramonto capaci di regalare agli ospiti uno spettacolo di storia e natura veramente unico**.

In questi luoghi può esserci talvolta il rischio di dimenticare che esista pure il vino, anche se per essere più corretti Varramista è una vera e propria azienda agricola, di ben **400 ettari di superficie, compresi i boschi**, dove la vigna non è certo una monocultura e questo rende ancor più affascinante il paesaggio circostante, a partire dai maestosi pioppi.

I vini, comunque, sono sicuramente le bandiere delle produzioni tipiche di Varramista e tra questi è lo Syrah che la fa da protagonista. Un'interpretazione dello Syrah che a me ha convinto fin dalla prima volta che ho avuto l'occasione di

degustare. Molto lontano dall'immaginario comune che molti potrebbero avere rispetto a questo vino. Rispetto, infatti, alle versioni più fruttate e 'grasse', degli Syrah popolari, soprattutto del nuovo mondo o delle zone più calde, il terroir di Varramista regala un vino più esile ma di grande eleganza, complessità e soprattutto capace di garantire una longevità non sempre così scontata per questo vitigno.

Non a caso è da poco entrato sul mercato il Varramista 2013, che abbiamo avuto la fortuna di degustare guidati da Francesca, e non solo l'abbiamo apprezzato ma è emersa chiaramente la sua possibilità di regalare notevoli soddisfazioni anche tra parecchi anni.

Vogliamo tranquillizzare anche i puristi toscani, a Varramista c'è il **Sangiovese**! Noi l'abbiamo degustato nell'interpretazione Frasca 2015, dove al suo 60% è stato aggiunto Merlot (20%) e Syrah (20%). Un supertuscan, pertanto, dove alla potenza, anche in questo caso, è stata preferita la finezza e la bevibilità.

Ripartiamo 'elegantiti' dalla bellezza circostante, perchè tutti noi ci sentiamo più belli dopo essere stati a Varramista.

Che cosa abbiamo imparato da Francesca Frediani e Michela Bulleri

Aspettavo con trepidazione l'arrivo da Varramista per poter finalmente vedere la splendida tenuta che per due anni mi è stata descritta da Francesca nelle aule dei nostri Campus. Eccola, l'ho nominata!

Francesca rappresenta per me la sintesi perfetta di un manager del vino oggi, che **ama il suo lavoro e lo sa trasmettere con l'entusiasmo del primo giorno in azienda**.

E allo stesso tempo una donna che sente di non essere mai arrivata, nonostante **20 anni di esperienza**, e che con estrema umiltà chiede, ascolta, si confronta con colleghi, scambia informazioni, condivide successi ma anche timori e limiti.

Una donna che ha investito in prima persona nella formazione continua, facendo per due anni una volta al mese una trasferta giornaliera dalle colline pisane fino a quelle vicentine (con un bimbo molto piccolo).

Da Francesca ho imparato quanto è potente il rimanere fedeli a se stessi e non indossare maschere nel lavoro, **l'autenticità paga sempre**. Ho imparato che talvolta uscire dalla zona di confort nel lavoro può essere utile e 'terapeutico', e ho imparato che anche a fronte di situazioni complesse, conviene guardare prima la parte di luce che quella d'ombra. Grazie Francesca per averci scelto e per averci dato ancora più fiducia nello straordinario spaccato dei manager del vino.

E poi ho incontrato **Michela**, la direttrice dell'azienda. È entrata in punta di piedi perché non voleva interferire in uno spazio di Francesca, e già con questo si può capire la delicatezza di questa donna, che pur essendo la Direttrice si è messa da parte a favore di un manager.

Da Michela ho imparato che **si può esercitare un ruolo strategico anche senza far troppo rumore** e inoltre ho imparato quanto potere ha l'approccio umile rispetto all'arroganza di chi ricopre un ruolo e si nasconde dietro a un titolo. Grazie Michela perché ti sei anche messa in gioco e ci hai assecondato nella nostra pazza gita a Varramista!

PS: e poi ho incontrato **Alice**, la figlia di Francesca di 9 anni, che era al mare ma ha voluto a tutti i costi venire in azienda per conoscere i professori della mamma. Un sorriso

contagioso, uno sguardo furbo, una simpatia innata... è stata lei l'unica persona durante il tour a cui abbiamo regalato la maglietta *We trust in our future!*