

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 **suggestivi 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 monocoltura 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 comfort 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!*