Varramista, una storia fuori dal tempo

scritto da Fabio Piccoli | 20 Agosto 2020

Abbiamo conosciuto Varramista grazie ad 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 essendone 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 Italian Wine Tour e per questo quando Gino il Camper ha 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 quest'azienda di Montopoli in Valdarno, in provincia di Pisa, dal 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 ad 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 ad 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, ma il suo fascino, più discreto, a noi ci ha completamente ammaliati.

Proprio in questi giorni di fine lockdown, inoltre, l'elegante giardino all'italiana della Villa si è riaperto 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 esiste 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 degustarlo. 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 Syraz (20%). Un supertuscan, pertanto, dove alla potenza, anche in questo caso, è stata preferita la finezza e la bevibilità.

Si riparte con Gino "elegantito" dalla bellezza circostante, ma la verità è che tutti noi ci sentiamo più belli dopo essere stati a Varramista.