VirtùQuotidiane

TENUTA I FAURI, AL B&B “BALDOVINO” PER STACCARE LA SPINA TRA I VIGNETI

27 Giugno 2019

di Marcella Pace

ARI – Sul soffitto le volte, uniche, con le loro imperfezioni, sono risalenti almeno agli inizi del ‘900. I pavimenti in alcuni punti sono realizzati con l’originale pietra della Majella. L’arredo, essenziale e di grande gusto, è di recupero, ma al tempo stesso di design. Il bianco candido delle lenzuola contrasta armonicamente con il verde delle vigne all’esterno. Tutto intorno è silenzio.

Siamo tra Ari e Villamagna (Chieti), dove sorge il curatissimo e diffuso bed and breakfast enologico “Baldovino”, l’ultima novità di Tenuta I Fauri, la casa vinicola della famiglia Di Camillo, il cui nome deriva dai resti di un monastero di epoca romana, recuperati durante gli

scavi per il reimpianto di una delle vigne.

A tirare le redini dell'azienda da ben 13 anni, sono **Valentina**, classe 1979 e **Luigi** di tre anni e mezzo più piccolo, sempre supportati dai genitori **Domenico** e **Tiziana**.

"La mia famiglia per generazioni si è sempre dedicata alla coltivazione di uve – racconta a *Virtù Quotidiane* Valentina, seduta sotto il portico della casa dove nacque il nonno e dove sorge oggi il B&B ad Ari – ma la vera svolta imprenditoriale è arrivata con mio padre che ha scelto la strada della vendita diretta, prima di vino sfuso, aprendo un negozio a Chieti e poi con l'imbottigliamento".

Valentina e Luigi sin da piccolissimi hanno sempre partecipato alla vita aziendale, ma i programmi per il futuro erano diversi.

"Dopo il liceo mi iscrissi all'università di Chimica e Tecnologie Farmaceutiche a Chieti. Una volta laureata trovai subito lavoro in una grande azienda nel Lazio, ma quando mi sono trovata di fronte al trasferimento, ho capito che non potevo andarmene. Nel frattempo mio fratello decise di fare Enologia a Perugia. Una decisione inaspettata che inizialmente spiazzò tutta la famiglia. Luigi al liceo era uno studente modello, sempre vestito di blu – aggiunge sorridendo – che non mostrava interesse per la campagna. L'iscrizione alla facoltà di Enologia è stata per lui, invece, una rivelazione. Ricordo che tornò con un maglione giallo, lo scotch arrotolato attorno agli occhiali da vista. Quello che fu un momento di svolta per lui, rappresentò, per me, un grande incoraggiamento e mi iscrissi ad Enologia a Mosciano Sant'Angelo".

Gli studi di Luigi proseguono in giro per l'Italia, nell'interateneo di Padova, tra le sedi storiche di Conegliano, San Michele all'Adige e Verona, fino al 2006, quando rientra a casa.

È allora che papà Domenico, che oggi segue esclusivamente la parte agronomica, consegna le chiavi dell'azienda a Valentina che gestisce l'aspetto commerciale e di marketing e Luigi che cura la produzione in cantina, in un passaggio generazionale netto, senza esitazioni e dai ruoli ben definiti.

"C'è sempre un bel confronto tra me e mio fratello – sottolinea Valentina – ma non intervengo mai nel merito tecnico della produzione".

L’azienda si sviluppa in 30 ettari di vigneti dislocati tra i sei Comuni di Ari, Villamagna, Miglianico, Bucchianico, Francavilla al Mare e Chieti.

Tenuta I Fauri realizza una doppia produzione. Metà è per l’imbottigliamento, la restante parte è di vino sfuso che viene poi venduto nel negozio di Chieti.

“Coltiviamo vitigni autoctoni, a cui si aggiungono due vini che escono dal racconto molto tradizionale della nostra produzione: uno spumante a base pecorino e chardonnay e un frizzante rosato a base di montepulciano e pinot nero”.

Per i vini fermi la scelta di vinificazione è in acciaio e cemento sia per i bianchi che per i rossi e per un particolare montepulciano “in un quantitativo di circa 5.000/6.000 bottiglie e solo nelle vendemmie belle, facciamo un passaggio in botti di legno da 5-10-12 quintali. Il prossimo – annuncia – sarà il montepulciano 2017 e sarà pronto nel 2020. Negli ultimi anni siamo passati da un approccio più accademico, con vini molto puliti, perfetti, quasi didattici a vini più spontanei, di sperimentazione, utilizzando, ad esempio, il cemento non solo per la vinificazione in rosso, ma anche per Cerasuolo e bianchi”.

Oggi l’azienda è impegnata in un processo di conversione biologica che troverà il suo coronamento con la certificazione nel 2020. La vinificazione avviene tra le cantine di Chieti, dove viene curata la fase di finalizzazione e imbottigliamento e Ari, dove trovano spazio i fermentini in acciaio e le grandi vasche in cemento.

L’obiettivo è quello di riportare tutto il processo produttivo ad Ari, dove c’è l’areale di origine della famiglia Di Camillo e dove un anno fa questi vignaioli hanno dato vita a “Baldovino”, un suggestivo B&B, che ricorda il “soprannome vagamente etilico – dice Valentina – della nostra famiglia”.

Nella casa di nascita del nonno, ad Ari Valentina ha creato, al piano superiore, 4 camere arredate nei minimi dettagli con affaccio direttamente sui vigneti, mentre a quello inferiore si trova una cucina comune e una sala degustazioni. Altre due camere, invece, sono a 5 chilometri di distanza, nel territorio di Villamagna, in un’altra proprietà di famiglia, immersa in un vigneto della Tenuta.

“Ho avviato questo progetto – spiega, mentre consulta sul cellulare le ultime prenotazioni registrate – anche attraverso lo stimolo di una legge regionale sulle strutture ricettive. Ad agosto dello scorso anno abbiamo iniziato a ricevere i primi ospiti. Una coppia di tedeschi.

Abbiamo avuto la struttura occupata tutti i giorni da turisti provenienti prevalentemente dal nord Italia, ma anche da America, Nuova Zelanda, Polonia, Austria, Belgio e Danimarca. Oggi sono in corso i lavori per ampliare la sala degustazioni e creare una veranda per eventi estivi e invernali, uno shop e una piscina. Da diversi anni – racconta l'imprenditrice, in veste di moderna locandiera – avevo il pallino di rimettere in piedi questa struttura che per 30 anni è stata un luogo di appoggio, dove fermarci per pranzo tutti insieme, durante le vendemmie. Qui ci sono i ricordi di famiglia".

LE FOTO

12

12