

ALESSANDRO FRANÇOIS, "ANIMA" DEL CASTELLO DI QUERCETO



Ha raccolto l'eredità di una casata antica e blasonata, dando linfa al progetto del nonno di sovvertire i canoni ottocenteschi della produzione del vino: così Alessandro François ha trasformato il Castello di Querceto in un'eccellenza della viticoltura toscana.

Castello di Querceto: una storia di famiglia

Quando si è ritrovato a poter raccogliere l'eredità ideale di uno dei precursori della viticoltura moderna, riprendendo la strada tracciata dal nonno - l'uomo che a fine Ottocento osò contravvenire ai dettami del barone Ricasoli per iniziare a coltivare l'uva a modo suo, secondo le proprie regole - Alessandro François ha riflettuto a lungo su ciò che lasciava dietro di sé e ciò che invece lo aspettava in terra di Toscana.



Poi la decisione di abbandonare una caotica Milano e la professione ingegneristica, ramo petrolchimico, per prendere in mano il Castello di Querceto, a Greve in Chianti e portarlo a diventare una delle aziende vinicole più importanti della regione. Tanta era la passione per il vino, ma soprattutto fortissimo era il retaggio che quel cognome portava con sé. Non a caso, ripercorrere la storia della famiglia François è un po' come prendere in mano un sussidiario delle scuole superiori.

Alessandro, non è da tutti abitare in una via che porta il tuo stesso nome e cognome...

"Sì, la strada è stata dedicata a un mio antenato, l'archeologo di inizio Ottocento che ha scoperto il Vaso François a Chiusi (oggi al museo archeologico nazionale di Firenze) e la Tomba François nella necropoli di Vulci. Era la terza generazione della famiglia, dopo l'arrivo dei miei avi in Italia".



Dal cognome, appare chiara un'origine francese della casata....

"Esatto, i miei avi sono arrivati in Italia dalla Lorena: l'antenato che attraversò le Alpi era ministro delle Finanze sotto il granduca Francesco II. Anche se la famiglia ha origini nell'Alta Savoia nel Medioevo (il capostipite fu Nicod François, conte di Allymes), si spostò da Nancy a Firenze quando la Toscana venne assegnata ai Lorena. Dal momento che la moglie del granduca era Maria Teresa d'Austria, nel Settecento il mio antenato venne chiamato a Vienna per ricevere dall'imperatore i titoli nobiliari: abbiamo ancora in casa la pergamena originale con la ceralacca e l'aquila bicipite".

Dalla Francia medievale all'Italia, il castello sembra quasi nel DNA della famiglia François...

"Sì, anche se l'attuale Castello di Querceto venne acquistato nel 1897 da mio nonno, quinta generazione italiana, che aveva una grande passione per la viticoltura. Da lui e dalle sue intuizioni è nato tutto. I primi proprietari della struttura furono i membri della casata Canigiani, nel Cinquecento. Poi il castello fu venduto ai Pitti, che l'hanno tenuto per un paio di secoli prima di cederlo alla famiglia Barzellotti e - da questi - ai miei nonni.

Siamo andati a recuperare il contratto: all'epoca il Castello di Querceto con il suo terreno furono pagati 180mila lire. Come detto, fu mio nonno a trasformare la struttura in un'azienda vitivinicola. Alla fine dell'Ottocento piantò vigne specializzate: in un momento in cui la prassi era mescolare le colture, fu uno dei precursori della viticoltura moderna. E venne considerato un eretico"

Perché?

"Perché ciò che decise di piantare nella vigna La Corte, erano tralci di Sangiovese in purezza (di cui oggi sono rimaste solo sei bottiglie dell'annata 1904). Si informò dagli abitanti del posto quale fosse l'appezzamento con la migliore resa di uva. Gli indicarono quella collinetta, e lui piantò solo Sangiovese, contravvenendo alla regola del barone Ricasoli, la cui parola in materia all'epoca era considerata un dogma.

La filosofia del barone era di impiantare sì il Sangiovese ma dal 65% all'80%, mentre il resto dovevano essere piante a bacca bianca e Canaiolo. Lui volle fare di testa sua, perché voleva produrre un vino che servisse solo per il consumo della sua famiglia, dal momento che nessuno all'epoca avrebbe comprato Sangiovese in purezza. E quello fu il colpo di fortuna dei suoi discendenti".



In che senso?

“Perché così facendo, avanzavano ogni anno diverse bottiglie che venivano lasciate invecchiare. Al punto che abbiamo ancora in cantina annate antichissime: c’è una quindicina di bottiglie precedenti la Seconda Guerra Mondiale, poi tutte le annate. Mio nonno fu a tutti gli effetti l’ideatore dei Supertuscan ante litteram”.

Poi la gestione dell’azienda è passata in altre mani...

“Mio nonno è mancato negli anni Cinquanta, poi con la crisi della mezzadria e lo svuotamento delle campagne, unite al fatto che mio padre non nutriva la stessa passione per il vino, l’azienda visse un periodo di totale abbandono. Toccò a me, che nel frattempo mi ero spostato a Milano, riprendere in mano l’azienda. Dopo qualche anno di valutazioni, decisi di compiere il passo di abbandonare Milano e trasferirmi nel Chianti con mia moglie Antonietta.

Ci rimboccammo le maniche e fu necessario investire molti soldi: ebbi l’idea di creare una società, cui aderirono molti amici convinti mentre ragionavo a voce alta del progetto chiantigiano, parlandone con crescente entusiasmo. Oggi siamo una trentina di soci. All’inizio c’era da vendere circa 30-40mila bottiglie di vino l’anno, mentre nel 2013 abbiamo superato i due milioni. Esportiamo il 92% della produzione in 45 Paesi, di cui 13 in Asia”.



Hai mai avuto la sensazione che quella strada non fosse quella giusta?

“Certo, anche perché i primi dieci-quindici anni sono stati durissimi, non avevo alcuna esperienza. Ho verificato con mano che bisogna essere ottimisti e saper aspettare: nel mondo della viticoltura il ritorno dell’investimento è nell’ordine di un decennio. Abbiamo tirato la cinghia fino all’ultimo buco, ma siamo riusciti a farci conoscere. La ciliegina finale è stato il fatto che, senza chiedere né forzare in alcun modo, i nostri figli (Simone e la moglie Stefania, Lia e il marito Marco) hanno deciso di venire a lavorare qui a Greve in Chianti”.

Qual è la tua filosofia imprenditoriale?

“L’ho imparata sulla mia pelle: bisogna stare in trincea, magari sbattendo capocciate contro il muro. Occorre imparare dai propri errori, e affiancare una base culturale a ciò che si apprende con l’esperienza sul campo. Pensa che a oltre 50 anni d’età mi sono iscritto al master in Enologia a Piacenza, ho dato gli esami insieme a ragazzi che avevano la metà dei miei anni”.



E quella produttiva?

"E' presto detto: avendo un terreno variabilissimo da particella a particella e volendo produrre vini dalla spiccata personalità, mi sono dedicato a fare vini da singola vigna, che oggi rappresentano i pezzi top della gamma del Castello di Querceto. Non solo: dai miei vini cerco specificità, quindi ho adottato una tecnica di invecchiamento che lascia un moderato segno del passaggio in legno: voglio che nel vino siano sempre dominanti le caratteristiche che l'uva riceve dal terreno. Con legno nuovo o tempi lunghi di affinamento, spesso le cessioni del tannino standardizzano il gusto".



Cosa c'è, nel futuro del Castello di Querceto?

"L'ultimo progetto è quello relativo alle bottiglie Romantic e al packaging dedicato alla nascita del dio Bacco. Se è vero che già nel 1685 Francesco Redi scrisse il Bacco in Toscana, pochi sanno che secondo un documento conservato alla Biblioteca Magliabechiana di Firenze Bacco sarebbe nato a Lucolena, piccola località proprio nei pressi di Greve in Chianti"

Il vino non è però la tua unica passione....

"No, infatti. Sono stato tifoso della Fiorentina anche negli anni trascorsi a Milano, ma la fiamma per la squadra viola è sempre rimasta. Tanto che quando sono arrivato qui si è riaccesa, e ormai da 7 anni il Castello di Querceto è orgoglioso sponsor della Fiorentina".

Saluto Alessandro François, lasciandomi alle spalle la splendida tenuta del Castello di Querceto, non vedendo l'ora di aprire la mia bottiglia de "Il Sole di Alessandro" I.G.T. 2008 un cabernet-sauvignon in purezza, speciale "Cru" da singola vigna, che i miei amici mi hanno regalato per i 40 anni.

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople