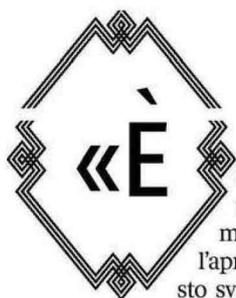




Dopo il riassetto interno della storica azienda della Valpolicella i proprietari Francesco, Matteo, Giovanni e Silvia Allegrini raccontano la loro idea di futuro: «Un polo produttivo in costruzione, meno spazio all'appassimento nel calice e un'organizzazione manageriale». Sognando, un giorno, l'Etna

IL NUOVO CORSO DELL'AMARONE TRA TURISMO E DESIGN



di
Alessandra Dal Monte

«È stata una trattativa difficile, ma ora diamo inizio a un nuovo capitolo. Questo era anche il sogno di mio padre Franco, mancato nell'aprile 2022: lui per primo aveva visto svanire il focus sulla Valpolicella in favore di una dispersione di energia su altri asset. L'operazione che io, i miei fratelli e nostra cugina Silvia abbiamo fatto va in continuità con il sogno di papà». Francesco Allegrini, classe 1987, ha il tono sollevato ed entusiasta di chi può finalmente guardare al futuro: è lui, amministratore delegato della storica cantina della Valpolicella, a raccontare nel dettaglio l'accordo raggiunto poco prima di Natale 2023 con la zia Marilisa Allegrini, sorella del padre Franco: «Quello che abbiamo fatto — spiega — non è una divisione ma un'acquisizione. Abbiamo comprato da Marilisa le sue quote nelle società Allegrini e Corte Giara, le uniche due di cui eravamo comproprietari. Mentre Villa della Torre e le cantine toscane Poggio al Tesoro e San Polo erano già completamente sue. Oggi il nostro gruppo si compone anche di Ail (Allegrini in Lugana) e Tenuta Merigo, nata per occuparsi della costruzione del nuovo polo produttivo a Fumane». Costo dell'operazione: 51





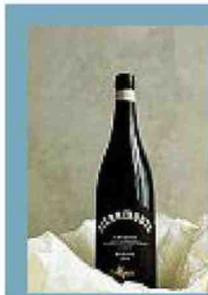
milioni di euro, comprensivi dell'acquisizione e degli investimenti necessari per la realizzazione della nuova cantina, che si chiamerà Tenuta Merigo in onore della nonna paterna Tonina. Quello, infatti, era il suo cognome da nubile. Un progetto ambizioso, che verrà completato in tre-quattro anni e che rappresenterà il cuore pulsante del nuovo corso dell'azienda: una struttura esterna di design completamente integrata nel territorio, efficientamento energetico, innovazione tecnologica, enoturismo. «Avremo un bosco e un vigneto didattici per diffondere l'educazione e la cultura del vino — prosegue Francesco —, oltre alle migliori strumentazioni per la produzione. Puntiamo a triplicare i 20mila visitatori attuali diventando un luogo attrattivo per tutta la comunità di Fumane». In attesa dell'inaugurazione, Allegrini continuerà la collaborazione con l'Enoteca della Valpolicella e l'Antica bottega del vino, luoghi iconici per la promozione delle bottiglie locali. Dal punto di vista del team, insieme ai fratelli Matteo e Giovanni e alla cugina Silvia (figlia di Walter), si è data un'accelerata verso la modernità: «Continueremo a essere un'azienda familiare — precisa Francesco —, ma a conduzione manageriale e condivisa. Ogni dipartimento avrà un suo manager: dopo oltre vent'anni è tornato, come direttore commerciale, Luca Ardiri, mentre è riconfermato Paolo Mascanzoni, braccio destro di mio padre sin dagli anni Novanta, come direttore di produzione. In Corte Giara, la società che distribuisce i vini del gruppo e altri marchi nazionali e stranieri, arriva come direttore Italia Oscar Lanciani al posto di Leonardo Vallone. E nel portafoglio entrano anche i vini marchigiani di Agricola Lanciani. Con queste figure lavorerà un team giovane, pieno di talenti. Il nostro obiettivo è concentrarci sulla qualità del prodotto: in Valpolicella Classica abbiamo un parco vigneti tutto in altura, addirittura a 500 metri di quota, una situazione per nulla comune che intendiamo valorizzare al massimo. Inoltre, nei 150 ettari di proprietà complessivi, sono inclusi appezzamenti in Valpolicella Orientale, nella zo-

na di Soave e del Lugana». In un mercato globale in cui l'Amarone sta perdendo appeal a favore di rossi di più facile beva, Allegrini festeggia il suo più 6 per cento di vendite negli Stati Uniti ma non si siede. E ragiona sul lungo termine, con l'ambizione di traghettare da leader un vero e proprio cambio di stile, forte anche della ricerca che è in grado di sostenere grazie al centro di appassimento Terre di Fumane, nato nel 1998 per volere di Franco e dell'enologo Paolo Ferrarini, anima della Valpolicella. Si tratta di un laboratorio in cui si studiano in modo approfondito le uve, il cambiamento climatico e le sfide produttive del futuro. «Stiamo lavorando — spiega Francesco — a un Amarone sempre meno influenzato nel gusto dall'appassimento, adatto anche a un uso quotidiano, che allo stesso tempo non rinunci alla struttura, all'eleganza e alla complessità». A settembre 2024 uscirà il Fieramonte Franco Allegrini, una riserva del vino-bandiera dell'azienda, ottenuto da parcelle selezionate a partire dall'annata 2018. Il sogno nel cassetto? «L'Etna. Mio padre ci era quasi arrivato». E Francesco è abituato a non deluderlo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Oggi piacciono i rossi complessi ma «facili»: lavoriamo sulla qualità



In alto, da sinistra: Francesco, Silvia, Matteo e Giovanni Allegrini al ristorante «Cracco in Galleria», a Milano. Qui sopra, Fieramonte, l'Amarone classico riserva 2016. Accanto, i vigneti in Valpolicella



