



GIULIANA FORESI

INTERVIEW: VALTER GIULIANI | PHOTO: ROBERTO RIDI

LA SIGNORA DEL VINO

Arrivando con la nave nel golfo di Portoferraio dalla parte opposta al porto mediceo si intravede un muro sulla linea di costa, quello è il muro che cinge la tenuta La Chiusa edificato nei primi del '600. La storia della famiglia dei Foresi e della tenuta La Chiusa inizia a metà dell'800 quando Jacopo Foresi la rileva dai Senno che erano caduti in disgrazia. Giuliana prese le redini dell'azienda nel 1971 chiamata dal padre Ulisse che ne era diventato proprietario per atto di donazione del nonno Antonio, ma lui pediatra viveva a Livorno e nonostante l'amore per la sua terra non riusciva a seguire con cura la vita e le necessità dell'azienda. Giuliana di viticoltura non aveva esperienza, aveva studiato all'estero e lavorava a Milano per una azienda americana di marketing, ma il suo legame con l'Elba era forte. Con l'aiuto di sua madre e con la sua esperienza cosmopolita riuscì a trasformare La Chiusa in un'azienda agricola moderna.

THE LADY OF THE WINE

Arriving with the ship in the Gulf of Portoferraio on the opposite side of the Medici port, you can see a wall on the coast line, that is the wall that surrounds the estate of La Chiusa built in the early 1600s. The history of the Foresi family and of the estate of La Chiusa began in the mid-800 when Jacopo Foresi took it from the Senno family who had fallen into disgrace. Giuliana took the reins of the company in 1971 called by her father Ulysses who had become the owner by grandfather Antonio's donation, but he was a paediatrician living in Livorno and despite the love for his land he could not follow his life with care of the needs of the company. Giuliana had no experience of viticulture, she studied abroad and worked in Milan for an American marketing company, but her relationship with Elba was strong. With the help of her mother and her cosmopolitan experience, he managed to turn La Chiusa into a modern farm.

DIE DAME DES WEINES

Wenn man mit dem Schiff in die Bucht von Portoferraio, von der gegenüberliegenden Seite des Medici-Hafens ankommt, erblickt man eine Mauer an der Küstenlinie. Genau diese Mauer umgibt das Weingut von „La Chiusa“, das Anfang des 16. Jahrhunderts erbaut wurde. Die Geschichte der Familie Foresi und des Gutshofes La Chiusa begann Mitte des 18. Jahrhunderts, als Jacopo Foresi es von der inzwischen mittellosen Familie Senno übernahm. Giuliana übernahm 1971 die Zügel des Unternehmens, auf Wunsch ihres Vaters Ulisse, der durch die Schenkung seitens Großvaters Antonio, Besitzer geworden war. Da er aber ein in Livorno lebender Kinderarzt war, konnte er trotz aller Liebe zu seinem Land, den Bedürfnissen des Unternehmens nicht mit Sorgfalt folgen.



L'INIZIO DELL'AVVENTURA

Quando sono arrivata mi sono sentita morire, a quei tempi le donne non entravano in cantina, restavano sulla soglia e chiamavano il babbo o il marito per il pranzo. Il fattore disse al babbo "ma cosa vuole che faccia la signorina, viene da Milano non ne sa nulla di queste cose", aveva ragione e da lì capii il lavoro che avrei dovuto fare. All'epoca c'era un fattore e cinque contadini, la vigna era quella ad alberello e veniva zappata a mano. Uno zio di Livorno mi presentò il capo enotecnico del Chianti, parlando con lui capii che c'era da trasformare tutta l'azienda. Iniziammo la meccanizzazione e passammo dalla vigna ad alberello a quella a cordone speronato. Gli enotecnici mi dissero che il vino si sciupa se le botti non sono pulite bene. Andavamo a prendere l'acqua al pozzo

per lavare tutte quelle botti, poi la mamma fece mettere un motorino per portare l'acqua. Entravo nella botte con il lume per capire come mai il vino cambiasse colore. Non c'entrava la botte, era colpa dell'acidità. Decisi di non cogliere più l'uva come si faceva prima, quando si vendeva ai genovesi che ce la pagavano a grado, ma di coglierla quasi un mese prima, così l'acidità fissa restava bassa e il vino non diventava marrone.

Dal professor Susman che era il primo professore di ecologia all'università di Padova e aveva una casa fra Procchio e Marciana ho imparato molte cose. Venne nella vigna, ne avevamo ancora una ad alberello di procanico rosa, e disse: "facciamo un esperimento: la lasciamo inerbata, non si lavora per qualche anno". E grazie al procanico rosa che era diventato una bellezza, prese un premio alla festa dell'uva. Poi venne il prof. Garofalo da Torino. Con lui ho iniziato il biologico, non l'ho mai detto

ma a me piaceva che alla Chiusa si concimasse senza chimica e si facesse tutto in modo naturale.

LA QUALITÀ IN ANTICIPO SUI TEMPI.

Per farci conoscere abbiamo partecipato a concorsi internazionali e abbiamo vinto dei premi. Poi venne Veronelli, assaggiò le annate che babbo aveva conservato, Sangiovese, Aleatico e Moscato e apprezzò specialmente i rossi.

Una cosa che credo di aver fatto bene è l'Ansonica passita, nessuno la faceva più come una volta perché è un'uva difficile che buttava sul rosciccio e senza filtro non veniva granchè. A Veronelli piacque molto. Nel 2003 Giuliana Foresi decise di vendere La Chiusa dopo 32 anni di attività.

THE BEGINNING OF THE ADVENTURE

When I arrived I felt like dying, in those days women did not enter the cellar, remained in the doorway and called the father or husband for lunch. The farmer told his father "but what can the Miss do here, she comes from Milan and knows nothing about these things", he was right and from there I understood the work I was supposed to do.

At the time there was a farmer and five workers, the vineyard was the sapling tree type and was hoed by hand. An uncle from Livorno introduced me to the Chianti wine chief enologist, speaking with him I understood that the whole company had to be transformed. We started the mechanization and passed from the vineyard to the tree to the spurred cordon.

The winemakers told me that the wine is wasted if the barrels are not well cleaned.

We went to get the water to the well to wash all the barrels, then the mother had a scooter put to bring water. I entered the cask with the lamp to understand why wine changed colour. The barrel had nothing to do with it, there was a problem with acidity. I decided not to harvest the grape as it was done before, when it was sold to the Genoese who paid it to a degree, but to seize it almost a month earlier, so the fixed acidity remained low and the wine did not turn brown.

From Professor Susman who was the first professor of ecology at the University of Padua and had a house between Procchio and Marciana, I learned many things. He came into the vineyard, we still had a small pink procanico, and he said: "let's do an experiment: we leave it grassed, we do not work for a few years". And thanks to the pink procanico that had become a beauty, he took a prize at the grape festival. Then came the prof. Garofalo from Turin. With him I started the organic,

I never said it but I liked that the Chiusa was fertilized without chemistry and everything was done naturally.

THE QUALITY AHEAD OF THE TIMES

To make ourselves known, we participated in international competitions and won prizes. Then came Veronelli, tasted the vintages that dad had preserved, Sangiovetto, Aleatico and Moscato and especially appreciated the reds.

One thing that I think I did well is the Ansonica passita, no one did it more as it once was because it is a difficult grape that threw on the reddish and without filter was not great. Veronelli liked it a lot.

In 2003 Giuliana Foresi decided to sell La Chiusa after 32 years of activity.

DER BEGINN DES ABENTEUERS

Als ich ankam, fühlte ich mich echt fehl am Platz. Damals kamen Frauen nicht in den Keller, sie blieben höchstens an der Schwelle stehen um den Vater oder Ehemann zum Mittagessen zu rufen. Der Bauer meinte damals zu meinem Vater, "aber was erwarten sie von dem jungen Fräulein? Sie kommt aus Mailand und weiß nichts über diese Dinge". Er hatte Recht aber genau von diesem Moment an wusste ich welche Arbeit ich machen wollte.

Damals waren ein Winzer und fünf Gehilfen auf dem Gut und die Weinberge wurden von Hand geharkt. Dann stellte ein Onkel aus Livorno mich dem Chef des Chianti Weines vor und als ich mit ihm sprach wurde mir klar, dass das ganze Gut umgestellt werden musste. Wir begannen mit der Mechanisierung und stiegen vom klassischen Rebenanbau auf Hochzucht um.

Die Winzer sagten, dass der Wein nicht gut wird wenn die Fässer nicht sauber

gereinigt werden. Damals holten wir noch das Wasser zum Fässer waschen vom Brunnen, bis Mama die Idee hatte eine Pumpe einzusetzen um das Wasser zu den Fässern zu bringen. Ich stieg auch mit einer Lampe ins Fass, um zu verstehen warum sich der Wein verfärbte aber es lag nicht am Fass sondern an der Säure. Somit beschloss ich die Traubenlese nicht mehr wie immer zu beginnen, als die Kunden aus Genua uns den Wein nach Graden bezahlten sondern fast einen Monat früher, so dass die Säure niedrig blieb und der Wein nicht braun wurde.

Von Professor Susman, er war der erste Professor für Ökologie an der Universität von Padua und besaß ein Haus zwischen Procchio und Marciana, lernte ich viele Dinge. Er kam in den Weinberg, damals hatten wir noch einen kleinen Weinberg von Rosa Procanico, und sagte: "Lass uns ein Experiment machen: wir lassen es bewässert aber bearbeiten ihn für ein paar Jahre nicht mehr". Und gerade dem rosa Procanico, der prächtig heranwuchs, verdanke ich einen Preis, der mir am Traubenfest verliehen wurde. Dann kam Prof.

Garofalo aus Turin: in Zusammenarbeit mit ihm begann ich den organischen Anbau und auch wenn ich es nie gesagt habe, gefiel es mir sehr, dass La Chiusa ohne Chemie düngte und alles auf natürliche Weise gemacht wurde.

DER QUALITÄT IN DER ZEIT VORAUS

Um bekannter zu werden, haben wir an internationalen Wettbewerben teilgenommen und auch Preise gewonnen. Und dann kam Veronelli, probierte die Jahrgänge die Papa aufgehoben hatte, wie Sangiovetto, Aleatico und Moscato, und schätzte besonders die Rotweine.

Meines Erachtens nach ist mir besonders die Spätlese Ansonica gelungen. Niemand produzierte sie noch so wie früher, weil es eine schwierige Traube ist die ins Rötliche tendiert und ohne Filter nicht gerade großartig wird. Veronelli hat sie sehr gemocht.

Im Jahr 2003 beschloss Giuliana Foresi den Betrieb La Chiusa nach 32 Jahren Tätigkeit zu verkaufen.