

Il richiamo della terra



Dinamico, curioso, abituato a viaggiare, Fabrizio Santarelli gestisce l'azienda vinicola di famiglia Castel de Paolis, con un occhio al mercato internazionale ma il cuore ben saldo nelle sue radici

✦ Cristina Chiarotti

Incontriamo Fabrizio Santarelli nel lounge bar di uno dei più lussuosi alberghi della Capitale. Impegnato a promuovere i migliori vini della sua cantina nei ristoranti più rinomati, l'imprenditore, perfettamente a suo agio, ci ricapitola il suo excursus professionale. Classe 1963, studi in economia alla Luiss, stage di perfezionamento a Londra e a New York, Fabrizio ha girato il mondo. Insieme al padre Giulio, oggi gestisce l'azienda vinicola di famiglia Castel de Paolis, esportando i suoi prodotti almeno in tre continenti. Ma all'inizio aveva tutt'altro per la testa. «Quando ero più giovane e mi trovavo all'estero avevo intrapreso un'altra strada, quella delle energie rinnovabili, attirato dalle sinergie possibili che si potevano creare con il territorio. In Italia l'imprenditoria green era ancora, per così dire, agli esordi, ma in altri paesi rappresentava già una solida realtà. Portai avanti l'attività con successo per alcuni anni, finché un giorno, durante un viaggio in Cina, mi si presentò un'occasione che mi mise di fronte a un bivio. Un importante imprenditore cinese, appassionato di vini, mi incaricò di creare un'azienda vinicola sul territorio. A quel punto dovevo scegliere se continuare sulla strada delle energie rinnovabili o tornare alle mie origini. E ho

scelto di tornare a "casa". La terra e il vino fanno parte del mio dna. La famiglia Santarelli è infatti proprietaria da generazioni di Castel de Paolis, azienda vinicola che sorge in una splendida tenuta dei Castelli Romani a Grottaferrata, a pochi chilometri dalla Capitale, e che gode di un clima tra i più miti e piacevoli d'Italia. L'edificio sorge sulle rovine del Castello di epoca medievale, dal quale prende il nome, che a sua volta sorgeva su rovine di epoca Romana. Ancora oggi nella Can-

In apertura, Fabrizio Santarelli titolare di Castel de Paolis, azienda vinicola all'interno di una splendida tenuta dei Castelli Romani a Grottaferrata. A destra, la cantina con la Cisterna Romana, dove riposano le barrique con i grandi rossi da invecchiamento





tina dell'azienda si trova la preziosa "Cisterna Romana", nella quale riposano le Barrique con i grandi rossi da invecchiamento».

Una storia di famiglia

La tradizione vitivinicola della famiglia Santarelli ha origini che risalgono ai primi anni Ottanta. È il 1985 quando Giulio, padre di Fabrizio, per incarichi istituzionali sul territorio incontra Attilio Scienza, allora direttore generale dell'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige. Assieme a lui, la famiglia prende la decisione di iniziare sul serio a costruire l'azienda vinicola. «Fu la classica svolta del destino, quella che ti mette davanti la persona giusta al momento giusto», continua Fabrizio, «ri-



cordo quando mio padre decise di iniziare un periodo sperimentazione, piantando vitigni di 25 tipi di uva diversa; tre anni dopo la vendemmia, con 25 tipi di vino! È stata una fase necessaria, dove abbiamo verificato quali uve davano maggiori risultati rispetto al nostro terreno e al clima. Abbiamo sempre avuto grande attenzione per la qualità, non ci è mai interessata una produzione massiccia, ma solo vini con personalità. La sperimentazione, durata fino al 1993, ci ha permesso di recuperare varietà pregiate di vitigni autoctoni. Abbiamo riscoperto, per esempio, la malvasia puntinata, e il trebbiano».

Oggi, l'azienda produce 150.000 bottiglie l'anno per 8 tipi di vino, 3 da dessert, 2 rossi e 3 bianchi. «Siamo stati i primi a sfatare il mito dell'omologazione come elemento vincente e i primi a investire nelle potenzialità del Frascati Docg e a

In alto, una veduta dei vigneti della Tenuta. Sopra, da sinistra, il pluripremiato "Quattro Mori", il "Frascati Superiore" e il "Muffa Nobile, uno dei più importanti vini da Botrytis Cinerea d'Italia





In alto, il Salone Panoramico in grado di ospitare eventi aziendali fino a 120 persone, e, sopra, l'ingresso dell'Azienda.

Sotto, Fabrizio Santarelli di fronte alle botti della sua Cantina. Tra i suoi progetti futuri c'è anche quello di ampliare la parte ricettiva, realizzando suite nel verde

credere al rango che merita. I nostri sono prodotti con un elevato rapporto qualità/prezzo, che si sono ritagliati una nicchia preziosa. Siamo nelle carte vini dei maggiori ristoranti, e conosciuti a livello internazionale».

I risultati sono dei vini di prestigio, capaci di coniugare antica e sapiente tradizione



CASTEL DE PAOLIS, UNA SUGGESTIVA LOCATION PER MEETING ED EVENTI

Castel de Paolis è una location di grande emozione, immersa tra i vigneti di Grottaferrata, ideale come suggestivo teatro per organizzare cerimonie o eventi in ogni stagione dell'anno. Tre le aree dedicate al ricevimento. Il Salone degli aperitivi, che può accogliere gli ospiti all'ingresso ma all'occorrenza può contenere fino a 90 persone sedute e che si affaccia sulla cantina vinicola sottostante: il Salone Panoramico, che ospita fino a 120 persone sedute, collegato alla magnifica Terrazza, e predisposto per allestire meeting aziendali; la Terrazza Panoramica, che può contenere fino ad un massimo di 80 persone sedute con un una vista mozzafiato a 360 gradi sulle cupole di Roma e sui lussureggianti Castelli Romani. Anche il vasto giardino e i vigneti circostanti possono essere utilizzati per ricevimenti all'aperto.

vitivinicola ad innovative soluzioni tecnologiche e da sempre al vertice delle più importanti guide italiane ed internazionali, come l'elegante "Donna Adriana", il pluripremiato "I Quattro Mori", ma anche il grandissimo "Muffa Nobile", uno dei più importanti vini da Botrytis Cinerea d'Italia. «Curiamo ogni fase della lavorazione applicando, oltre l'esperienza familiare, le moderne tecniche di cantina, il controllo della temperatura di fermentazione, fino all'imbottigliamento, garantendone così qualità e classe. Un'attenzione particolare poi è stata posta sulla scelta del numero dei ceppi per ettaro, sulla pratica del diradamento per i rossi, sull'abolizione di qualsiasi forma di concimazione». Prossimi obiettivi? «Il progetto di impiantare un'azienda vinicola in Cina, nella regione dello Shandong mi attira molto, ma ho un altro sogno nel cassetto, sviluppare la parte ricettiva dell'Azienda dandole un respiro più ampio, magari con la creazione di suite nel verde, sfruttando il magnifico panorama della tenuta e puntando sul legame tra soggiorno, gastronomia e territorio. Malgrado la mia abitudine a viaggiare, il richiamo della terra è sempre più forte».

I vini di Castel de Paolis sono attualmente esportati in USA, Giappone, Australia, Regno Unito, Germania, Danimarca, Belgio, Austria, Francia, Svizzera. ■