LA FAMILLE FOLONARI

FOLONARI & VIGNOBLE: ENTRE LOMBARDIE, LES POUILLES ET LA TOSCANE

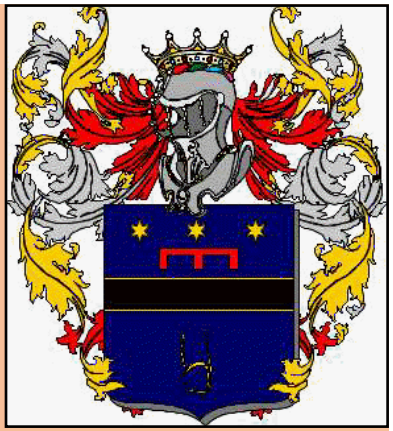
La lignée des Folonari remonte à la fin du XVIII^{e} siècle, issue de Lorenzo Folonari (né en 1729 en Valtellina), qui établit la famille dans la production viticole en Val Camonica.

Grâce à leur expérience du monde viticole et le nez pour les opportunités, dès le début du XX^{e} siècle, **Italo et Francesco Folonari** ont massivement investi dans la viticulture dans les Pouilles, en plantant entre **600 et 700 hectares** de vignes dans des zones comme **Squinzano**.
Ils y ont surmonté la crise phylloxérique en lançant une **reconstruction viticole** ambitieuse, aidée par l'arrivée d'ouvriers spécialisés venus de Sicile et par la proximité du réseau ferroviaire.

La **Palazzina Folonari**, située à Barletta (Bari), représente aujourd'hui le **dernier vestige** du complexe industriel viticole des Folonari dans la région.
Elle faisait partie d'un réseau d'**établissements de vinification** (stabilimenti enologici) opérés par Fratelli Folonari. On y retrouve des sites similaires dans des villes du sud, comme **Galatina, Squinzano, Locorotondo, San Severo**, ainsi qu'à **Riposto (Sicile)** — témoignant d'une **implantation industrielle étendue**, dédiée à la **production, au stockage et à l'exportation du vin**.

Construite à environ 300 mètres du **port de Barletta**, la Palazzina servait très probablement à la vinification ou au stockage des vins, avant leur expédition via voies ferroviaires ou maritimes.

LES FOLONARI ET LE MILIEU BANCAIRE



L'histoire en quelques étapes
Fondateurs de la Banca San Paolo (1888)
La famille joua un rôle central dans les débuts de cette banque à vocation régionale et catholique.
La famille était également proche du Credito Agrario Bresciano, banque rivale plus laïque.

La Banca San Paolo fusionna plus tard avec le Credito Agrario Bresciano, donnant naissance à la Banca Lombarda, puis à UBI Banca, où la famille resta actionnaire historique.

Nino Folonari, ingénieur de formation, réunit les rôles de vigneron et banquier.
Il fut un acteur clé de la reconstruction économique italienne (1945–1975)

Membre du conseil d'administration de la Banca Commerciale Italiana dès 1945.
Vice-président de la banque de 1954 à 1975.
Soutint la création de Mediobanca, la grande banque de crédit à moyen et long terme imaginée par Raffaele Mattioli pour relancer l'industrie italienne.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

LE VECCHIO SALENTO (source interview Ruffino - Toscane 2024-25)

« **Vecchio Salento Ruffino** était un **vin liquoreux** produit dans une **propriété de la famille Folonari** à **Torchiaroli**, un petit village près de **Squinzano**, dans la province de **Lecce**.
Il était élaboré à partir de **raisins muscat** issus de **vendanges tardives**.
Les ceps étaient conduits en gobelet (*alberello*), c'est-à-dire que chaque plant était indépendant et très difficile à cultiver, à maintenir en position verticale, étant donné que la vigne est naturellement rampante.
La production par pied était minime.
La fermentation, en raison de la forte teneur en sucre, était très lente et n'allait pas jusqu'à son terme en alcool.
Le vin ainsi obtenu avait un taux d'alcool élevé, tout en conservant une grande douceur, ce qui plaisait beaucoup aux consommateurs.
Avant sa commercialisation, le vin était élevé en fûts pendant quelques années.
Le nom Salento faisait référence à la zone d'origine. »

ENTRE TEMPS EN TOSCANE…

Sous la direction des frères **Italo et Francesco Folonari**, l'entreprise familiale déménage de la Val Camonica à Brescia (1882), puis réalise en **1911** l'acquisition de la célèbre maison vinicole toscane **Ruffino**, réputée pour son Chianti Classico en fiasco.

Ruffino à Pontassieve (FI) devient le lieu de mise en bouteille et la marque reconnue qui commercialise aussi les vins des Pouilles.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

LE DEVELOPPEMENT EN TOSCANE

Nino Folonari, fils d'Italo, pilote une transition majeure dans les années 1960 : abandon de la production de masse, focalisation sur la qualité et introduction des appellations d'origine (D.O.C.) en Italie
Il acquiert des premières propriétés phares à Greve in Chianti : **Tenuta del Cabreo** (1967) et **Tenuta di Nozzole**(1971) dans un but d'expansion et qualité.

La scission familiale et fondation d'une nouvelle entité
En **juin 2000**, à la suite de conflits internes liés à la direction de l'entreprise, la famille se divise en deux branches :
Marco et Paolo Folonari conservent **Ruffino.**
Ambrogio, Alberto et leur descendants quittent la structure. (Détail ci-dessous)

AMBROGIO & GIOVANNI FOLONARI	RUFFINO
Ambrogio (fils de Nino), **Alberto** et leurs descendants (dont Giovanni et Guido) quittent Ruffino, emportant plusieurs propriétés et fondent une nouvelle structure indépendante	Entre **2002-2004**, **Investindustrial** (famille Bonomi) acquiert **40%** de **Ruffino** pour environ 70 M€ (ou 75 M USD). Malgré cela, les Folonari conservent la majorité et la direction opérationnelle
La nouvelle entité est **Tenute di Ambrogio e Giovanni Folonari**, dirigée par Ambrogio et son fils Giovanni, avec également des domaines en Bolgheri, Montalcino, Montecucco, et en Friuli — notamment **Campo al Mare**, **La Fuga**, **Vigne a Porrona**, et Novacuzzo	Plus tard, le fonds **Investindustrial** cède ses **9,9%** restants à **Constellation Brands**, qui monte ainsi à **49,9%** du capital, tandis que la famille Folonari reste majoritaire (50,1%) et conserve le contrôle du conseil d'administration (7 sièges sur 13, nomination du président et vice-président)
Selon les propres mots d'Ambrogio, en fondant sa nouvelle entreprise, il s'est trouvé « plus libre, en paix avec son fils »	Détail des propriétés quittant Ruffino : **Nozzole**, **Cabreo**, **Zano**, **Gracciano**, **Conti Spalletti**, **Monte Rossa** (Fanciacorta, 50 %)
La gamme comprend aujourd'hui les domaines : **Nozzole**, **Cabreo**, **La Fuga**, **Campo al Mare** (Bolgheri), **Vigne a Porrona** (Montecucco), et d'autres. En 2021, production estimée à **1,2 million de bouteilles**, réparties sur environ **250 hectares** dans cinq domaines. La répartition géographique des ventes : **50% à l'export**, **25% en Toscane**, **25% entre Rome, Milan, Vénétie, Trentin-Haut-Adige**.	

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

Au Pop-Bar de Sion chez Mélanie, le 27 août 2025

LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE & ECOLE NOBILIS
RUFFINO VECCHIO SALENTO BIANCO: VERTICALE 1973 - 1937

NOTRE PROGRAMME

Accueil - Muscat sec 2021 - Domaine Weinbach
Pour démarrer avec un muscat sec et salin issu du Clos des Capucins sur sols sablonneux - granitiques.

Vin n.°1 - Vecchio Soliento - Croce d'Oro 1973 (liège)
Robe acajou - brun, consistance visqueuse.
Le nez révèle des notes de caramel, beurre salé, torréfaction, rhum et canne à sucre, herbes macérées, café, chocolat, écorce d'orange / kumquat et des accents racinaires.
La bouche est capiteuse à l'attaque. L'acidité est haute, la densité en sucre et en glycérol apporte une onctuosité marquée, de la longueur et laisse penser à un renfort en eaux de vie. La finale est longue mais collante, chaude, peut-être liée à un mutage au marc ? L'aromatique évolue sur des notes de café, chocolat et fruit passerillé.

Vin n.°2 - Vecchio Salento - Croce d'Oro 1968 (vis)
Robe brune dense, consistance visqueuse.
Le nez s'ouvre sur le tabac fermenté, le chocolat noir, avec une grande précision et fluidité. Il évoque la fève torréfiée, la tourbe, les racines macérées, le curry, le sucre candi, le curcuma, l'orange amère et le caramel liquide.
La bouche est dense, toutefois avec une sensation de fraîcheur bien présente grâce à l'allonge tannique et saline.
L'ensemble montre de l'élégance avec du bois doux, de la réglisse, des amers rappelant le vermouth ou l'amaro, une intégration réussie du sucre et un bon équilibre des amers.

Vin n.°3 - Vecchio Salento - Croce d'Oro 1966 (vis)
Robe acajou brillante.
Le nez balsamique offre du camphre, de l'encens, de la tourbe, des herbes médicinales. L'ensemble est d'une élégance discrète, avec des notes de chocolat, caramel, eau de vie de gentiane, pruneau et pollen.
La bouche attaque sur une structure décharnée, marquée par les amertumes. Les tanins / amers se manifestent rapidement, suivis par la chaleur et une finale douce, caramélisée, sur le rhum. L'intégration sucre-amers est moins aboutie (moins de sucre résiduel ?), et grâce à cela le vin reste frais. La finale évoque la gentiane et l'anis étoilé. Vin moins opulent mais d'une belle harmonie.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

Vin n.°4 - Vecchio Salento - Croce d'Oro 1967 (vis)
Robe acajou brillante.
Le nez dévoile du caramel, de l'eau de vie, des racines, du café, avec une ouverture séduisante. Il s'exprime aussi sur le moka, le poivre noir, des notes de menthol et d'épices, du pain grillé, du végétal et du cumin. Apparence très juvénile. Puis encore de la datte, le tamarin, le raisin de Corinth, la glace Malaga.
La bouche est enrobée, marquée par l'onctuosité du sucre et du glycérol, avec du chocolat noir, des amertumes bien présentes. évoquant. L'enrobage est maîtrisé, l'équilibre global est parfait, les tanins sont poudrés. Le végétal apporte une fraîcheur bienvenue. L'alcool est intégré et contribue à une sensation digeste, avec une belle maîtrise du mutage.

Vin n.°5 - Vecchio Salento - Croce d'Oro 1961 (vis)
Robe ambre clair et brillante.
Le nez est centré sur le cuir, l'alcool et la volatile, la fourrure animale, la réglisse en racine, des notes boisées, de champignon (cèpes), de fougère, de raisin de Corinth, de fleurs séchées, de confiture de fruits rouges, d'abricot sec.
La bouche est élancée, avec une douceur aboutie et séduisante. La sucrosité est fine…avec le glycérol elles enrobent le milieu de bouche. La finale est longue, chaleureuse sur la figue, puis encore l'encens et le camphre. Les amertumes sont fines et persistantes. La finale est fraîche portée par le céleri.

Vin n.°6 - Vecchio Salento - Croce d'Oro 1958 (vis)
Robe acajou brune brillante.
Le nez pâtissier évoque la guimauve, le chocolat, le tamarin séché, la datte, les fruits tropicaux secs et acidulés. Le style rappelle un Pedro Jimenez, avec une densité et une concentration remarquables. Des notes de muscat, paille, foin, fumé et charbon se distinguent.
La bouche est liquoreuse, dense, épaisse, heureusement marquée par des tanins puissants. La finale est longue, sur des amers de torréfaction, l'umami, le cuir, l'orange confite, le chocolat, la réglisse, l'orange sanguine. Vin plus simple, moins complexe, probablement non muté ?

Vin n.°7 - Vecchio Salento - Croce d'Oro 1954 (vis)
Robe acajou brune brillante.
Le nez montre de la tourbe, du rancio, du cuir et du tabac, le tout avec finesse, grâce à la volatile.
La bouche est élancée, profonde, sur des amertumes racinaires. La sucrosité est subtile et persistante. La finale se prolonge sur l'umami, avec une certitude de mutage.

Vin n.°8 - Vecchio Salento - Croce d'Oro 1952 (vis)
Robe acajou brune.
Le nez est sombre, opaque, manquant d'éclat, avec une présence de volatile et d'umami. Il évoque la figue, la datte confite et une sucrosité fine.
La bouche présente une matière étriquée au départ, qui s'ouvre ensuite sur l'élégance. Les notes d'umami, les touches racinaires.
La finale se développe sur un fruit acidulé et des épices orientales. Très beau vin, dans un style vermouth, pur, net, avec une grande longueur.

Vin n.°9 - Vecchio Salento - Croce d'Oro 1950 (vis)
Robe acajou brune.
Le nez présente une robe brune sombre, avec des notes de quinine, de racines, et une perception d'alcool marquée.
La bouche est épaisse, l'intégration du mutage semble moins réussie, donnant un ensemble plus massif, grossier, dissocié. L'oxygénation semble réunir les composantes.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

Vin n.°10 - Vecchio Salento - Croce d'Oro 1949 (vis)
Robe acajou brune.
Le nez est régressif…un voyage introspectif…
Il évoque la tourbe, peu précis mais dense, avec du tabac, de la fève de cacao, de l'encre et du graphite.
La bouche est cohérente avec une sucrosité profonde et des amertumes bien intégrées. L'ensemble est sapide, structuré autour de la fève de chocolat, avec du poivre blanc en finale. La chaleur et l'alcool sont présents. Le caractère de ce vin diffère des autres plus jeunes, avec de la force et de la vitalité. C'est le plus concentré, mais il reste digeste, salin et iodé.

Vin n.°11 - Vecchio Salento - Croce d'Oro 1945 (liège)
Robe acajou claire.
Le nez révèle des notes de tabac, de muscat, des arômes de vieillissement, d'argile chaude - brique, d'ambre, de boisé noble, de fruit confit, de caramel mou, de livèche.
La bouche évoque une expression médicinale, élégante et déliée. La sucrosité est fine et balsamique, longue, aboutissant sur une finale fraîche. Des notes d'umami, de cuir, de bois de santal ancien. Grand vin comparable à un tawny / colheita.

Vin n.°12 - Vecchio Salento - Croce d'Oro 1940 (liège)
Robe acajou brune.
Le nez exprime avec précision des notes animales, de sous-bois, de shiitake, d'umami, de quinine, d'agrumes fermentés. On y trouve aussi brou de noix, bouillon de légumes, senovis, résine de sapin, vanille, crème caramel, abricot confit, carambole, banane et des accents de forêt humide.
La bouche est médicinale, animale, avec une sucrosité flottante, tranchée par un effet salin. Elle évolue vers des notes de cuir.
L'ensemble est sapide, avec une touche de biscuit au caramel. Finale sur l'écorce de quinine. Beau sujet :)

Vin n.°13 - Vecchio Salento - Croce d'Oro 1937 (liège)
Robe ambre claire.
Le nez présente des notes de camphre, de tourbe, de whisky, avec une grande ouverture, un petit rancio, du cuir, des notes animales d'ambre.
La bouche est fine, élégante, avec une sucrosité digérée et un alcool bien intégré. L'ensemble est sapide, balsamique, sur l'encens, le caramel.
La longueur s'exprime sur la figue, le caramel brûlé, des notes fumées. L'ensemble peut sembler un peu décousu, avec des réminiscences de madère brûlé, whisky, métal, bouillon, rustique, et une finale iodée fluide.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

REMARQUES & CONCLUSIONS

LES RECHERCHES (d'après les flacons présents sur le marché en 2025 et/ou commercialisés dans les derniers 15 ans)

Périodes de production
Rosso 1922 - 1970
Bianco 1932 - 1984
Rosé : anecdotique (voir photo 1922)

La mention Croce d'Oro
Elle est une marque déposée et semble être attribuée au produit quand le millésime est déclaré.
Certaines bouteilles portent la traduction anglaise « Golden Cross » qui ne mentionne pas le « marchio registrato ».
Il existait aussi apparemment une version non millésimée (de qualité inférieure ? Un mélange de plusieurs millésimes ?)

ANALYSE DES ETIQUETTES & ESTHETIQUE DES VINS

Fournisseurs de la cour royale & des palais sacrés apostoliques
Les anciennes bouteilles, commercialisées avant la fin de la deuxième guerre mondiale et donc la dissolution du royaume d'Italie, portaient l'écriture « fornitori della real casa d'Italia ».
Dans les plus récents uniquement « fornitori dei sacri palazzi apostolici » donc de la papauté.
Certainement le fruit d'une qualité reconnue déjà à l'époque et de l'importance de la famille Folonari sur le plan national.

La mise en bouteille
L'arrivée des premiers bouchages sous vis, de ma mémoire, datent du début des années 1970s ce qui donne un indice clair du temps d'élevage des vins (notre 1949 était bouché à vis).
Vues les énormes capacités de stockage dans les établissements vinicoles des Pouilles il se peut que les vins restaient stockés in situ selon la demande du marché.

La question de bouchage vis ou liège ne dépendait pas de la période, mais j'estime plutôt du client final car encore dans les années 1970s on retrouve des flacons sous liège.
Notre appréciation semble en général favoriser les mises sous vis, car cela semble préserver le fruit et la pureté des vins. Toutefois le 1945 sous liège a épaté tout le monde pour sa beauté et raffinement !

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

Le cheval de bataille de la maison Ruffino a été pendant un demi-siècle son fiasco de Chianti. Mais celui-ci par rapport à tous les analyses photographiques était bouché liège. Il serait intéressant de comprendre ce qui a motivé la maison à se fournir avec une technologie autre (embouteilleuse à vis) pour cette partie de la gamme.

« Sostituisce il Porto »
Certainement cela aidait à positionner le produit par son utilisation, soit en tant qu'apéritif ou digestif.
Ca nous donne aussi une autre information importante qui se confirmait avec plus ou moins d'évidence via la dégustation: le mutage à l'alcool vinique.
La question du mutage, moins évidente sur certains vieux millésimes, pourrait relever d'une simple volonté de stabiliser les vins avant le transport vers la mise en bouteille ou encore pour bloquer les fermentations alcooliques au bout de x mois ou années en fut afin de préserver le sucre résiduel naturel.

Elle ne semble pas être toujours parfaitement maitrisée, ni associée, comme dans le Porto, à un moment précis / très précoce par rapport au début des fermentations. Cela expliquerait pourquoi certaines cuvées montraient une concentration en sucre très élevées (100g + / L) d'autres largement moins.

Ce serait intéressant d'ouvrir plusieurs bouteilles d'un même millésime avec des numéros de série (contre étiquette) très lointains pour comprendre si les masses étaient homogènes ou si chaque lot était muté / géré séparément.

Les structures de vinification n'étaient certainement pas équipés de systèmes de contrôle de temperature et potentiellement certains lots fermentaient plus ou moins bien que d'autres.

Les amers & l'élevage
Tous les vins offraient une matrice sucre-acides-amers très intéressante qui définissait le profil du lot / millésime.
La structure amère était toujours de nature très « racinaire » et cela me fait penser à plusieurs possibles sources:
- Une macération pelliculaire en phase de vendange avant pressurage
- Un pressurage en grappe entière avec déchirement des rafles qui auraient pu contribuer en matière / tannins
- Un élevage en foudres de châtaignier ou autre bois qui aurait pu fournir cette masse tannique

La matière tannique se serait ensuite polymérisée au fil des années d'élevage en oxydation délibérée, i.e. dans des contenants non recappés.

Avant et après 1970
Les premières appellations (DOC) dans les Pouilles arrivent en 1973-1975
Il se peut que ce soit pour cette raison que les millésimes après 1970 portent le nom de « Soliento » à la place de « Salento », mais encore une fois ce n'est qu'une hypothèse.

Ce fut un magnifique voyage qui a duré plus d'un an entre les pages d'histoire de la Famille Folonari.
Il semble que cet héritage de presque un siècle dans les Pouilles ne trouve plus sa place dans la narrative des deux branches de la Famille et de ce fait a été écarté ou oublié.
Nous avons conduit les fouilles pour donner un encrage géographique et historique à ces vins autrement orphelins.

Les questions encore ouvertes, que nous espérons pouvoir adresser lors de la deuxième rencontre Ruffino, dédiée au Vecchio Salento Rosso, sont les suivantes:

Pouilles et phylloxera

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

Le phylloxera semble être arrivé tardivement dans les Pouilles, ce qui a donné un énorme avantage niveau marché, car la région est devenue fournisseuse de vin d'assemblage pour plusieurs pays, notamment la France.
Cela a créé une frénésie de plantation pour fournir des volumes qui n'ont plus trouvé preneur lors de la reconstruction des vignobles sur porte-greffe américain et aussi à cause de la naissance des AOCs (en France depuis 1936).

- **Les investissements des Folonari sont ils motivés par cette opportunité de fournir en vin des nombreux autres pays ?**

- **La gamme Vecchio Salento serait donc la conséquence d'une redirection de ces volumes qui ne trouvaient plus acheteur ou un style à part entière ?**

- **Avec la climat des Pouilles, pouvons nous parler de vendanges tardives ou simplement de récolte « normale » en sachant que, malgré la disponibilité de main d'oeuvre on ne vendange pas 6-700ha en quelques jours ?**

Voilà…il y aurait bien d'autres questions, mais on va les remettre à la prochaine session d'étude !

NOTE IMPORTANTE & REMERCIEMENTS

Toutes les considérations ci-dessus n'ont pas été supportées par les domaines et sont à considérer comme le fruit des déductions et de l'analyse à partir des éléments à disposition, de l'étude du marché actuel et de la dégustation menée avec Dominique et l'équipe présente.

Un immense merci à Dominique pour cette année de recherche à quatre mains, à Mélanie pour son accueil et la somptueuse sélection de fromages qui nous a régalé et à tous les présents pour leur curiosité et leur compréhension !
C'était la première fois que les réponses aux questions démarraient par « Je pense que… » et terminaient par « mais concrètement on sait pas » :)

A votre santé et à la prochaine !

Michele

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch