

# GAROFOLI

CASA FONDATA NEL 1901

## STORIA DETTAGLIATA

### 1871

La Casa Vinicola Gioacchino Garofoli ha una storia centenaria e può essere annoverata fra le più antiche in Italia. Oltre un secolo fa, nel lontano 1871, Antonio Garofoli (1840-1913) è già dedito alla produzione e vendita di vini della zona. Antonio è rappresentante di quella nuova classe sociale, costituita dagli imprenditori, che si sviluppa nella nostra regione dopo l'unificazione d'Italia, realizzatasi successivamente alla battaglia di Castelfidardo (1860), quando i territori della regione Marche vengono tolti allo Stato Pontificio e annessi al Regno d'Italia. In assenza di attività industriali, l'agricoltura è l'unico settore dove possono svilupparsi capacità imprenditoriali.

### 1900

E' però l'intraprendente figlio di Antonio, Gioacchino (1877-1953), che dà sviluppo all'attività paterna, ampliandola anche ad altri settori legati sempre al mondo dell'agricoltura. Nel 1901 egli dà una veste giuridica alla propria attività costituendo la ditta "Gioacchino Garofoli" con sede legale a Loreto.

### 1920

Le capacità di Gioacchino, aiutato dalla moglie Ida e dai numerosi figli (nove), portano l'azienda ad una continua crescita. Abbandonata l'attività agricola Gioacchino si dedica maggiormente alla produzione dei vini, all'importazione di generi alimentari e costituisce una importante attività di lavorazioni per conto terzi, sempre in ambito agricolo.

### 1940

Alla fine degli anni '40 Gioacchino delega le proprie attività ai cinque figli maschi. Due di essi, Franco e Dante, proseguono in quella più consistente, costituita dalla produzione e commercializzazione dei vini. Forti della esperienza maturata nell'azienda paterna dove sono cresciuti, Franco e Dante comprendono subito che è necessaria una specializzazione nella propria attività e che è giunto il tempo di migliorare i livelli di organizzazione e di dimensionamento aziendale.

### 1950

Dopo i primi anni passati al consolidamento dell'attività paterna, Franco decide di occuparsi della parte tecnica mentre Dante, laureatosi nel frattempo in scienze economiche, si rivolge all'esterno per comprendere quali nuove opportunità i mercati possano offrire. I metodi di commercializzazione del vino cambiano: accanto al vino venduto sfuso in fusti si inizia a proporre vino imbottigliato e comincia a diffondersi l'immagine di quel particolare vino bianco chiamato "Verdicchio".

La Garofoli rimane sempre non solo aggiornata, ma anche protagonista di questi cambiamenti; è proprio degli anni '50 l'intuizione di Franco e Dante di offrire al consumatore (che va nel frattempo migliorando le proprie capacità di spesa) un buon vino da tavola non più venduto sfuso e solamente nelle osterie, ma già imbottigliato dal produttore e venduto anche nei negozi di generi alimentari sprovvisti di licenza per la mescita. Un vino non più anonimo, ma che ben identifica la marca del produttore.

L'azienda, che continua a chiamarsi "Gioacchino Garofoli", ottiene un grande successo e si espande in dimensione ed in penetrazione dei mercati. Le cantine di Castelfidardo vengono ampliate e gli impianti aggiornati con l'utilizzazione di una delle prime linee di imbottigliamento automatiche in Italia.

Alla fine degli anni '50 viene realizzata la cantina di Serra de' Conti per effettuare in zona di produzione la vinificazione delle uve di Verdicchio, vino già molto in auge.

## 1960

Gli anni '60, gli anni del boom economico in Italia, vedono la crescita del mercato dei vini di qualità più elevate e degli spumanti. L'impegno va in questo settore e l'azienda viene dotata di strutture tecniche e risorse umane più adeguate a soddisfare le nuove richieste del mercato.

## 1970

Nei primi anni '70 vengono acquisite le aziende agricole in Massignano di Ancona (1970), zona di produzione del vino Rosso Cònero e in Montecarotto (1974), zona di produzione del Verdicchio. Successivamente (1978) l'azienda agricola in Paterno di Ancona, ancora zona del Rosso Cònero. Il tutto sempre nel continuo impegno a perseguire i miglioramenti qualitativi che il mercato va richiedendo.

Nello stesso periodo viene ulteriormente ampliata la cantina di Castelfidardo con la realizzazione di una nuova linea di imbottigliamento e la costruzione di un locale sotterraneo adibito alla maturazione in legno dei vini.

La gamma di produzione che si affaccia agli anni '70 comprende: i vini a denominazione di origine controllata Verdicchio dei Castelli di Jesi (Doc riconosciuta con DPR 11.08.1968), Rosso Cònero (Doc riconosciuta con DPR 21.07.1967) e Rosso Piceno (Doc riconosciuta con DPR 11.08.1968);

a questi si affianca una gamma di vini tipici (Rosato, Trebbiano e Sangiovese), e da tavola; infine gli spumanti (antica tradizione della Garofoli) ottenuti con metodo Charmat.

Unici eredi maschi di Franco e Dante sono i due figli del primo. Secondo la tradizione vengono destinati al proseguimento dell'attività di famiglia e questa scelta si evidenzia sin dalla preparazione scolastica dei fratelli Carlo e Gianfranco che, rispettivamente, si dedicano agli studi di agronomia ed enologia e a quelli di economia aziendale fino a livello universitario. Entrambi entrano in azienda nel 1973 e si trovano a vivere, assieme al padre e allo zio, la seconda grande trasformazione della "Gioacchino Garofoli" che, rispettosa della filosofia di rimanere sempre in sintonia con l'evolversi della tecnica enologica e delle opportunità offerte dal mercato, rivede la propria politica produttiva e commerciale adeguandosi ai nuovi stili di consumo. Lo spirito innovativo dei due giovani fratelli Garofoli produce i suoi effetti. Dal punto di vista tecnico si aggiornano tutte le strutture produttive e vengono creati vini di sempre maggior pregio e valore; già negli anni '70 viene introdotta la pigiatura soffice delle uve bianche e la fermentazione dei mosti a temperatura controllata. Dal punto di vista commerciale viene aggiornata la rete di vendita in Italia ed ampliata la presenza sui mercati esteri.

La filosofia aziendale rimane quella di sempre: aggiornamento continuo delle tecniche di produzione, ma rispetto dei sistemi tradizionali e storici di far vino, attenzione alle esigenze del mercato, ma attaccamento al valore delle peculiarità offerte dalle tradizioni del territorio.

Rispettosa di questa filosofia la Garofoli realizza importanti aggiornamenti e innovazioni alla gamma dei vini prodotti. Entro la fine degli anni '70 viene proposta la nuova linea degli spumanti con un brut metodo Charmat, ottenuto da selezionate basi di uve Verdicchio e con uno spumante metodo Champenois, primo nella regione Marche.

Altra felice intuizione di quell'epoca è la creazione di due vini frizzanti, un bianco e un rosato, che anticipano di qualche anno il grande successo di questa tipologia di vini in Italia. Si tratta del Guelfoverde e del Guelforosa che tanti consensi hanno riscosso per decenni.

## 1980

Ancora un primato regionale spetta alla Garofoli per la produzione di vino novello che la vede impegnata nella macerazione carbonica sin dai primi anni '80.

Ma il progetto di Gianfranco è la creazione di una gamma di vini che sempre più qualificano l'azienda in modo da poterla meglio inserire in un mercato che sta diventando ogni giorno più competitivo a livello di immagine. Tutto questo trova terreno fertile nelle capacità enologiche di Carlo che crea una serie di vini di grande valore tali da fare considerare la Garofoli azienda leader e apripista dell'intera produzione della regione.

Mentre tutta l'area del Verdicchio continua a proporre, ad un mercato sempre meno interessato, il solito vino fresco e di facile beva e l'usuale immagine legata alla bottiglia anfora, la Garofoli comincia a ridurre le rese in vigna, a raccogliere le uve a maturazione piena ed ottiene un Verdicchio di maggior corpo e struttura,

in linea con le nuove tendenze di gusto. Ancora di più: abbandona per questo nuovo Verdicchio la bottiglia anfora per utilizzare una classica bottiglia bordolese. Nasce un Verdicchio realmente controcorrente: il Macrina, "l'altro Verdicchio".

La scommessa con il Verdicchio non finisce qui. Dopo averlo adottato come base per la produzione di spumanti, anche con metodo classico, e dopo il successo ottenuto con il Macrina, si sperimenta, quando ancora di barrique non si parlava o quasi, le capacità di tenuta alla maturazione di questo vino. Nasce nel 1984 il Serra Fiorese, il primo Verdicchio maturato almeno due anni (in legno e bottiglia) prima della distribuzione. Anche questo è un successo e un altro colpo al luogo comune che voleva il Verdicchio un vino facile, poco impegnativo e non longevo.

Per rimanere nell'ambito di questo vino è da segnalare, con la vendemmia 1986, la creazione del primo Verdicchio passito: Le Brume (al quale fu abbinato un passito dolce ottenuto da uve moscato). La vendemmia 1992 invece vede la nascita del Verdicchio Podium, vino che viene commercializzato dopo un anno di maturazione in acciaio e bottiglia e si propone al consumatore che ama vini bianchi maturi ma senza l'apporto del legno.

La stessa evoluzione va registrata sul fronte del vino Rosso Cònero con la creazione, prima, del cru Piancarda e poi, nel 1984, della riserva Grosso Agontano, primo Rosso Cònero maturato in barrique.

Dopo aver realizzato una buona rete distributiva in Italia, la Garofoli intravede ulteriori opportunità di sviluppo nei mercati esteri e per ottimizzare l'impegno verso questi mercati, assieme ad altre cinque aziende, nel 1987 fonda il consorzio export Grandi Vini C. E. per mezzo del quale intensifica la partecipazione alle più importanti manifestazioni fieristiche internazionali ed espande ulteriormente la sua presenza nei più svariati paesi del mondo.

## **1990**

Dal 1994 la Gioacchino Garofoli è costituita sotto forma di Società per Azioni ed è interamente posseduta dalla famiglia Garofoli. Presidente della società è Gianfranco Garofoli, responsabile dei settori amministrativo e commerciale, mentre Carlo, fra i più considerati enologi della regione, è amministratore delegato e responsabile del comparto tecnico e produttivo.

## **2000**

Nel settembre del 2005 ha fatto il suo ingresso in azienda la quinta generazione Garofoli; la figlia di Carlo, Beatrice ed i figli di Gianfranco, Caterina e Gianluca.

