

LA PAROLA ALLE AZIENDE

FATTORIE DEI DOLFI: IMENEUS, 'L BRUNO DE' VENTI, LL'AMOR DE' SANTI

Due vecchie fattorie, la prima del XVII secolo, la seconda del XIX secolo, vocate alla produzione di vino rosso, con le loro antiche cantine e attrezzature. Queste fattorie, situate nella zona del Chianti delle Colline Pisane, avevano due vecchi vigneti che da oltre un secolo venivano utilizzati per la produzione di vini fini toscani.

Il mio progetto mirava ad ottenere dei vini esclusivi, di altissima qualità e da collezione. Sono giunto a questa decisione facendo tesoro dei consigli del Marchese Nicolò Incisa, col quale per anni ho collaborato per l'allenamento dei suoi cavalli, e del suo staff tecnico, a cui si è aggiunto il Dott. Giacomo Tachis, che ho avuto la fortuna di conoscere personalmente.

I loro consigli e suggerimenti altamente professionali mi hanno permesso di recuperare vitigni autoctoni pregiati con selezioni massali, con l'obiettivo di ottenere dei vini rossi per veri appassionati del vino, che rispettassero la tradizione del mio territorio, facendo così un tuffo nel passato. Una delle tipologie varietali che ho selezionato e che per me è motivo di vanto è il Prugnolo Gentile. Erano presenti anche altre tipologie varietali (cfr. Notizie e Studi sui Vini Italiani - 1923: "Si producono buoni vini rossi, specialmente a Lari...").

Dopo circa 10 anni di prove e sperimentazioni sui miei 8 ettari di vigneto, ho imbottigliato la prima annata relativa alla vendemmia 2008, producendo tre vini rossi a tiratura limitatissima.

La conduzione del vigneto e della cantina viene effettuata con metodologie che guardano al passato, ispirandomi a maestri come Ottavio Ottavi, B. A. Lenoir, Giovanvettorio Soderini e altri, di cui conservo gelosamente i loro trattati in viticoltura ed enologia.

Per mia filosofia di vita do la preferenza a prodotti naturali a bassissimo impatto ambientale, anche perché i vigneti sono siti in un'oasi naturale che voglio contribuire a tutelare. Non uso diserbanti e le lavorazioni vengono effettuate in accordo con le fasi lunari, sia per le potature, che per la vendemmia e le lavorazioni in cantina. Non uso concimi chimici e non ingrasso i terreni con concimazioni per spingere la produzione. Aiuto solamente quelle viti impiantate su terreni dove la loro sopravvivenza non è facile, sostituendo le concimazioni con aggiunte di miscugli di terre e di terriccio. Le viti così producono uve meno grosse e acquistano una maturazione più perfetta, contenendo meno acqua e una maggiore quantità di zuccheri.

In cantina non uso lieviti né additivi per aiutare la fermentazione, non faccio chiarifiche se non sono necessarie e quando serve solo con albume di uova. Per quanto riguarda la solforosa, la uso al minimo indispensabile, stando molto al di sotto degli standard e solo per garantire ai miei vini un lungo invecchiamento.

L'invecchiamento, che dura almeno due anni, viene effettuato in vecchie barrique del Sassicaia gentilmente concessemi dal Marchese Nicolò Incisa. Questa scelta mi è stata suggerita dal Dott. Tachis in quanto alla degustazione i vini non dovevano prendere odori o sapori dal legno, ma rispettare le tipologie dei vitigni e del territorio di provenienza. Mi piace inoltre ricordare, tra gli aneddoti che spesso il Dott. Tachis rimarcava, che il vino si fa nel vigneto, e in cantina non si deve sciupare o stravolgere per andare incontro alle richieste commerciali, anche perché può succedere che un difetto (perché ci si allontana dalla tipologia varietale) può trasformarsi in un'unicità apprezzabile, anche se da pochi, ma apprezzabile, e questo sarà il premio.

Non è facile catalogare i miei vini, in quanto, come già detto, provengono da selezioni massali di vecchi vitigni che nel tempo si sono modificati adattandosi al territorio. Ecco perché i vini sono stati catalogati come IGT, adesso IGT della Costa Toscana. Questo mi ha permesso anche di non essere soggetto ad imposizioni sui blend da effettuare.

Giovanni Dolfi - Fattorie dei Dolfi
Socio dell'Associazione Grandi Cru della Costa Toscana