

A passeggio tra le “pagine” di “Fattoria dei Dolfi”

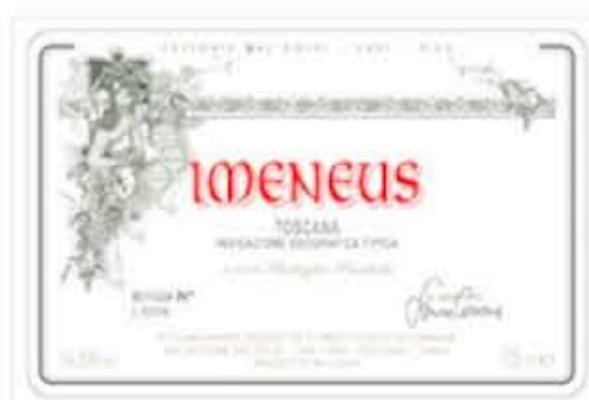
↳ Roberto Orciani

📅 10 gennaio 2014

📍 Appunti di Viaggio: Ipse Dixit - Le Nostre Degustazioni

Correre lo ha sempre fatto, soprattutto ha fatto correre dapprima i cavalli, poi idee, progetti l'ho conosciuto nel 2012, così per caso, al Merano Wine Festival, incuriosito non tanto dalle belle etichette dei suoi vini, ma da un bellissimo ed antico trattato enologico che faceva bella mostra di se' sul banchetto espositivo.

Le pagine consumate, trasudanti di storia, disegni oramai scoloriti a trasmettere calore e, nel mio immaginario, le mani di vecchi vignaioli a districarsi tra i vigneti rubati alle boscaglie dei colli Toscani.



Dietro il banchetto, lo sguardo a scrutarmi attentamente, il sorriso tagliente e soddisfatto al mio peregrinare tra le pagine, quasi fossi più interessato al libro che ai suoi vini ed il suo compiacimento al mio fare.

Il mio ricordo, rimase ahimé più per quell'incontro, in quelle pagine, che per l'assaggio di vini, buoni, ma eccessivi anche nel prezzo.

Merano 2013, il suo banchetto non c'era più o meglio lo avevano spostato in un'altra area del padiglione (capita alle aziende che sono entrate in questi circuiti da poco) e non c'era più il trattato. Mi fermai comunque per un saluto, così quasi solo a domandargli la “fine” di quelle pagine e conseguentemente ad assaggiare di nuovo i suoi vini.

Lo ammetto, ero un po' prevenuto, non dovrebbe essere così, si tende a non percepire l'essenza di un vino o perché ci si pone in conflitto o perché lo apprezziamo in maniera troppo preventivamente compiaciuta, ma non ritrovavo in quel “naso” un vinone, anzi quasi offeso dalla mia presunzione mi dava “nuances piccanti” all'olfatto. Non lo ricordavo così, frutta rossa, non confettura, più delicato e fresco, le note speziate, quasi un tocco minerale. In bocca confermava quanto immaginato, sapido, fresco, minerale, con tannini larghi e non invadenti. Un gran bel bere, intrigante.



“ L'Imeneus 2009

Prugnolo Gentile in purezza. Selezioni massali sui nostri vecchi vigneti. Intenso, di razza, nasce su terreni ricchi di scheletro, terra rosso-bruna. Invecchiato 24-36 mesi in vecchie barrique. Non chiarificato e non filtrato.

Sorrìdo e lui a chiedermi perché, non posso trattenermi, complice la mia innata capacità di non frenarmi, pronto a rivelare le mie impressioni tra i ricordi del 2012 ed il nuovo assaggio.

Già sul bicchiere la seconda bottiglia in degustazione, il vitigno è un assemblaggio di Merlot, Cabernet Franc e Carmenerè che regala un naso più “facile”, Vitigni che starebbero quasi bene dovunque e saperli allevare, possono regalare anche percezioni territoriali che li rendono più intriganti e meno “scontati”

Sono poche le percentuali di altri vitigni, ma l'areale dà la sua impronta. Lo accomuna questa imprevedibilità e al naso ed in bocca, meno minerale, più piaciuto dell'imeneus, sempre grasso.

“ Bruno dei Venti 2008

Merlot da selezione massale di vecchi vitigni di oltre 50-70 anni. Cabernet Franc e Carmenere selezioni massali sui nostri vecchi vitigni. Piccole aggiunte di vini da vitigni autoctoni. Un vino estremo da vendemmie di selezione. Invecchiato 24-36 mesi in vecchie barrique. Non chiarificato e non filtrato.

Mi ero quasi dimenticato di chi stavo parlando **Giovanni Dolfi** da generazioni di Vignaioli Toscani, erede della caparbietà del luogo: la zona del Chianti delle Colline Pisane.