



Toscana Fattorie dei Dolfi: vini col nome e il cognome

foto di Sara Giusti

Origini orgogliosamente contadine, un lavoro nel mondo dei cavalli dove ha appreso la costanza nell'impegno, il prezzo dell'audacia e la ricompensa dell'attesa, e finalmente, quindici anni fa, il ritorno ai vigneti di famiglia. Questo il ritratto di Giovanni Dolfi, un uomo magari un po' burbero, ma semplice ed autentico, che gestisce i suoi otto ettari, un luogo incantato dove, con il suo lavoro e le tecniche di una volta, è riuscito a fermare il tempo. Oltre al sapere generazionale e ai consigli del suo mentore Giacomo Tachis, Giovanni ha approfondito sui trattati enologici del passato le origini

Seguire la propria strada: fare un vino esclusivo, raro e che al contempo abbia un'identità territoriale

della viticoltura locale e le tecniche colturali non invasive di allora. Si comprende da ciò la scelta di vitigni come il Prugnolo Gentile e l'Alicante, già esistenti sui vigneti di famiglia, e il solo uso di sostanze biolo-

giche, come pure gli altri stratagemmi volti a migliorare la qualità delle uve facendo ricorso semplicemente alla competizione naturale fra piante: come l'orzo seminato laddove il terreno troppo ricco porterebbe un'eccessiva vigoria vegetativa della vite a discapito del frutto. La bontà del lavoro in campo – a breve certificata dal marchio biologico e garantita anche dal fatto di trovarsi in un'oasi protetta da oltre 25 anni e su terreni di terra rossa sassosa, chiamata un tempo galestro e galestrino – è alla base di tutti e tre i vini di Fattorie dei Dolfi, che nascono "senza segreti". Tre vendemmie di selezione, diversificate nel tempo, la prima

per avere un'acidità naturale, la seconda e la terza per avere una pienezza di aromi, cui si affianca una certissima selezione dei grappoli da cui vengono eliminati gli acini inadatti, la lavorazione in tini di cemento che naturalmente mantengono una temperatura inferiore a 25 °C, quindi permettendo una fermentazione lenta, con esaltazione di profumi e aromi. Due follature giornaliere manuali e poi un invecchiamento di 24-36 mesi in barrique esauste, già usate per vini di alto pregio, per non alterare l'identità organolettica ed eliminare l'inconveniente di aromi e profumi derivanti dal legno. L'imbottigliamento arriva solo quando il vino è pronto e se è necessario aspettare, Giovanni Dolfi aspetta. Vini prodotti in quantità limitatissima, 5-6 barrique, quindi 1.500 – 1.800 bottiglie circa per vino, tutte numerate e certificate da un garante e da un supervisore di Trecases che al momento dell'imbottigliamento viene a supervisionare le criticità di questa fase così delicata. Nascono così "Imeneus" da Prugnolo Gentile in purezza – che, come lascia intuire il nome, è raffinato e prelude note avvolgenti e forti come i lacci d'amore di



petrarchesca memoria – "Il Bruno de' Venti" – un blend di Merlot, Carmenere, Cabernet Franc e qualche aggiunta di vini da vitigni autoctoni, che rispecchia il fascino avventuroso di un leggendario brigante locale – e infine "l'Amor de' Santi" che richiama un'antica preghiera in volgare toscano ed è ottenuto da Alicante, Cabernet

Franc e Carmenere e piccole aggiunte di vini da vitigni autoctoni, che ne fanno un vino morbido ed armonioso. E siccome a Giovanni Dolfi le sfide piacciono molto, in futuro potrebbe regalare a se stesso e ai suoi estimatori una nuova impresa, un bianco del quale si è già pensato al nome: "Bianco per Amore". (i.g.) •



Fattorie dei Dolfi: wines with first and second names

Follow your own path: create a wine that is exclusive while at the same time boasting a territorial identity

Born into a family of farming stock, a long-standing job in the world of horses where he was schooled in constancy, audacity and patience and then – fifteen years ago – the return to the family vineyards. This is the portrait of Giovanni Dolfi, a somewhat gruff but genuine man, who appears to have made time stand still in his eight hectares. In addition to generational know-how and the advice of his mentor Giacomo Tachis, Giovanni has studied the local winegrowing of the past in the ancient treatises on viticulture. This is the reason for the choice of Prugnolo Gentile and Alicante, the use of only organic substances and techniques for improving the grapes based on the natural competition between plants. The excellence of this work in the vineyard – shortly to receive organic certification and guaranteed by the fact that the estate is set in the midst of a protected area on galestro soil – is what underlies the three Fattorie dei Dolfi wines, that come to birth "without secrets". Three different harvests to provide nat-

ural acidity and fullness of aroma, and a painstaking selection of the bunches, from which unsuitable grapes are removed, fermentation in cement vats at a temperature lower than 25 °C, punching-down of the cap twice daily followed by 24-36 months in old barriques so as not to alter the organoleptic identity, with bottling only done when the wine is ready. The quantities are extremely limited: 1,500- 1,800 bottles per wine, all numbered. This is what gives rise to the "Imeneus" made from 100% Prugnolo Gentile, with caressing and strong notes, the "Il Bruno de' Venti" – a blend of Merlot, Carmenere and Cabernet Franc with slight additions of wines from indigenous varieties – and finally "l'Amor de' Santi", a rounded and harmonious wine made from Alicante, Cabernet Franc and Carmenere with small additions of wines from indigenous varieties. And since challenges are something that Giovanni Dolfi adores, in the future he may well regale us with a white that already has a name: "Bianco per Amore". •

FATTORIE DEI DOLFI Via di Sottobosco 3/5 - 56030 Perignano di Lari (PI)
Tel. +39 0587 970095 - Fax +39 0587 970096 - info@fattoriedeidolfi.it - www.fattoriedeidolfi.it