

Vini che asseconzano la natura

Passione, studio e zero compromessi. Quella di Fattorie dei Dolfi è una storia in cui il tempo non conosce la fretta e che sa guardare i cicli naturali

DI MARINA CIANCAGLINI



Nel Comune di Lari, nell'incantevole campagna delle colline della provincia di Pisa, poco conosciuta rispetto al panorama viticolo toscano - eppure già famosa dall'inizio del secolo scorso per la produzione di vini di grande qualità, detti all'inizio del Novecento "vini fini" - sorge **Fattorie dei Dolfi**.

Un progetto che parte da lontano, quello di **Giovanni Dolfi**, fatto da un concetto di vino senza tempo, che esula dalle

mode.

Qual è la genesi di questa storia un po' singolare?

"Tutto è nato dall'incontro, circa 20 anni fa, con Giacomo Tachis, l'enologo che ha contribuito a scrivere un pezzo di storia del vino italiano. Io facevo l'allenatore di cavalli da corsa, la mia famiglia aveva dei vigneti intorno a casa, circa 8 ettari, ma Tachis, che conosceva molto bene la zona di Lari e le sue potenzialità, mi consigliò di recuperare quelle vecchie vigne di famiglia. La

sfida era assolutamente controcorrente per quegli anni: creare un vino che non assecondata le richieste del mercato, fatto dal vitigno, sì, ma con l'evidente impronta del terreno dove nasce. Iniziò così un'attenta selezione massale dei vigneti originali che erano il Prugnolo Gentile, il Carmenere, l'Alicante, più altri vitigni autoctoni quasi scomparsi. Fu piantato anche un Merlot che

anche questo derivava da una selezione massale di un vitigno che esisteva da 50-70 anni nella Lucchesia. Seguono anni di studio, dove mi immergo avidamente nei testi antichi di enologia e viticoltura che Tachis mi aveva lasciato, così creandomi una conoscenza ben radicata nelle procedure che venivano fatte nel passato, che al tempo io definirei geniali per ottenere grandi vini e grande qualità. E' chiaro che con un maestro come Tachis, che ti segue passo per passo nell'evolversi del vigneto e nei

suggerimenti necessari per la raccolta e la conservazione e la vinificazione, per me è stata un'esperienza unica e irripetibile. Cercavo la perfezione, il vino a cui dare un nome e un cognome, inteso come, per il nome il vitigno e il cognome il terreno o terroir dove sono state piantate le viti. Questo è accaduto dopo quasi 15 anni di prove e di micro vinificazioni. A quel punto abbiamo deciso di imbottigliare la prima annata, un vino unico e con una forte identità territoriale. Era il 2008."

Qual è l'identità di oggi di Fattorie dei Dolfi?

"Sono 3 vini cru, circa 1.500 bottiglie per ciascuna etichetta, in circa 8 ettari di vigneto, provenienti dalle nostre rigide selezioni di vendemmia, chicco per chicco: **Imeneus**, **l'Amor de' Santi** e **'l Bruno de' Venti**. Il lavoro in vigna è in prevalenza manuale e per quanto riguarda i prodotti utilizziamo solo quelli ammessi nel disciplinare biologico. Ho scelto di fare più vendemmie, in base alla diversità di maturazione delle micro parcelle. In cantina deve essere fatto il meno possibile, solo lieviti in-



FATTORIE DEI DOLFI DI DOLFI GIOVANNI

Via di Sottobosco 3-5
56030 Perignano di Lari (Pisa)
Tel. 0587 970095
Fax 0587 970096
info@fattorieideidolfi.it
www.fattorieideidolfi.it

digeni, niente chiarificazioni né filtrazioni e botti vecchie in quanto non ci devono essere odori o profumi derivanti dal legno. Deve essere un vino vero, incontaminato".

Possiamo parlare di un'agricoltura biodinamica?

"Questi sono concetti di moda adesso, io seguo solo il buon senso dei contadini di una vol-

ta. La vigna va lasciata fare, deve sviluppare le sue difese naturali e va assecondata coltivandola nei terreni giusti; chiaramente è una filosofia di lavoro estremamente esclusiva, bisogna essere disposti a perdere una parte delle uve quando si vendemmia, come quest'anno che ne ho selezionato appena il 30%. La natura

ci comanda e va assecondata per raggiungere la perfezione, ad esempio seguo le fasi lunari per i vari processi di lavorazione della vigna e al momento dell'imbottigliamento. Ho avuto un grande maestro e, insieme a ciò che mi ha regalato la terra, la passione e lo studio, i miei vini nascono e vengono prodotti senza compromessi". •

Wines that go along with nature

Passion, study and no compromises. Fattorie dei Dolfi tells a story about slow rhythms and natural cycles

Fattorie dei Dolfi originates from Lari, the charming countryside in the province of Pisa, which is not a well-known area in the Tuscan oenological scene. However it used to be renowned for producing fine wines at the beginning of the last century.

Here Giovanni Dolfi's project goes a long way back in the history searching for time-transcending wines which go beyond fashion and popular trends.

What is the origin of such a unique project? "Everything started 20 years ago, when I met Giacomo Tachis, the iconic oenologist who had his name inscribed in the Italian history of winemaking. I worked as a horse trainer, while my family owned about 8 hectares of vineyards around our house. Dr. Tachis, who knew very well the terroir of Lari and its potential, suggested me to revitalize that ancient family vineyard.

It was undoubtedly a nonconformist challenge then to decide to make wines that were not aimed to please the market but truly respects and reflects its territory to create real peculiar imprints. So we started a careful selection of the vines which had been in the ancient vineyard for long long years, such as Prugnolo Gentile, Carmenere, Cabernet Franc, Alicante and other autochthonous grape varieties almost disappeared. Furthermore we added Merlot from a 50-70 year-old vine from Lucca. After years immersing myself in the ancient books on oenology and viticulture that Tachis had suggested me reading, I've built up the knowledge of a rather radical method which follows the most traditional way of wine-making.

During this period of time I've also defined my unique way to achieve the stringent quality standards and make great wines. It's a unique experience to have a teacher like Dr. Tachis, who practically held my hand and gave wise advice at every crucial step such as the harvest, the storage of the grapes, and the winemaking. I seek perfection in wine-making to create wines with a name and a surname, which means they show the true potential of the grapes used (the name) and reflect honestly the terroir they come from (the surname). After 15 years of experiments of micro-vinification, we decided to bottle the wines. That was the

year of 2008". What's the identity of Fattorie dei Dolfi today? "Our three wines are Imeneus, l'Amor de' Santi and 'l Bruno de' Venti. Each of the label has about 1,500 bottles coming from the careful hand-selection of the harvest, grape by grape: The work in the vineyard is mostly manual and we use only those chemicals approved by organic farming. I also decided to do many rounds of harvests fitting to the perfect ripening timing of every micro plot. In the cellar we try to intervene as little as possible, to use only autochthonous yeasts, to avoid clarification or filtration at all costs, and last but not least to use only old barrels that are free from perfume or other aroma. It must be a true and untouched wine".

May we say it's a bio-dynamic ag-

riculture? "These are modern trendy concepts while, I've always worked according to old farmer wisdom of centuries. Vines must be left to grow and develop their own natural defenses on their proper soils. With such extremely unique philosophy, one must be prepared to lose productions. For example this year we have only managed to harvest 30% of the production in order to keep the quality standards. Furthermore I follow the lunar calendar to organize the different processes in the vineyard and to decide the moment of bottling. Nature rules and we have to obey only if we want to reach out for perfection. I have had a great teacher, the perfect land, and what I have learned with passion and studies. My wines are the fruit of no compromises". •



foto di Lirica Frosini