

BIBENDA 51 DUEMILAQUINDICI  NITTARDI, SULLE ORME DI MICHELANGELO

NITTARDI, *sulle orme di Michelangelo*

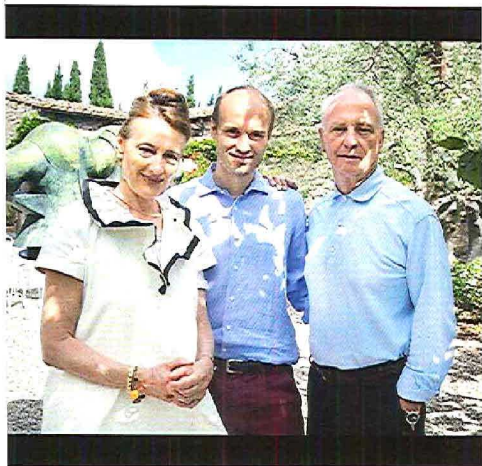
“PER ASPERA AD ASTRA” È IL MOTTO DELLA FAMIGLIA FEMFERT’ CHE, NON SENZA DIFFICOLTÀ, HA DONATO
NUOVA LUCE ALLA PROPRIETÀ APPARTENUTA AL MAESTRO RINASCIMENTALE QUASI CINQUE SECOLI FA.

SALVATORE MARSILLO

BIBENDA 51 DUEMILAQUINDICI



NITTARDI, SULLE ORME DI MICHELANGELO



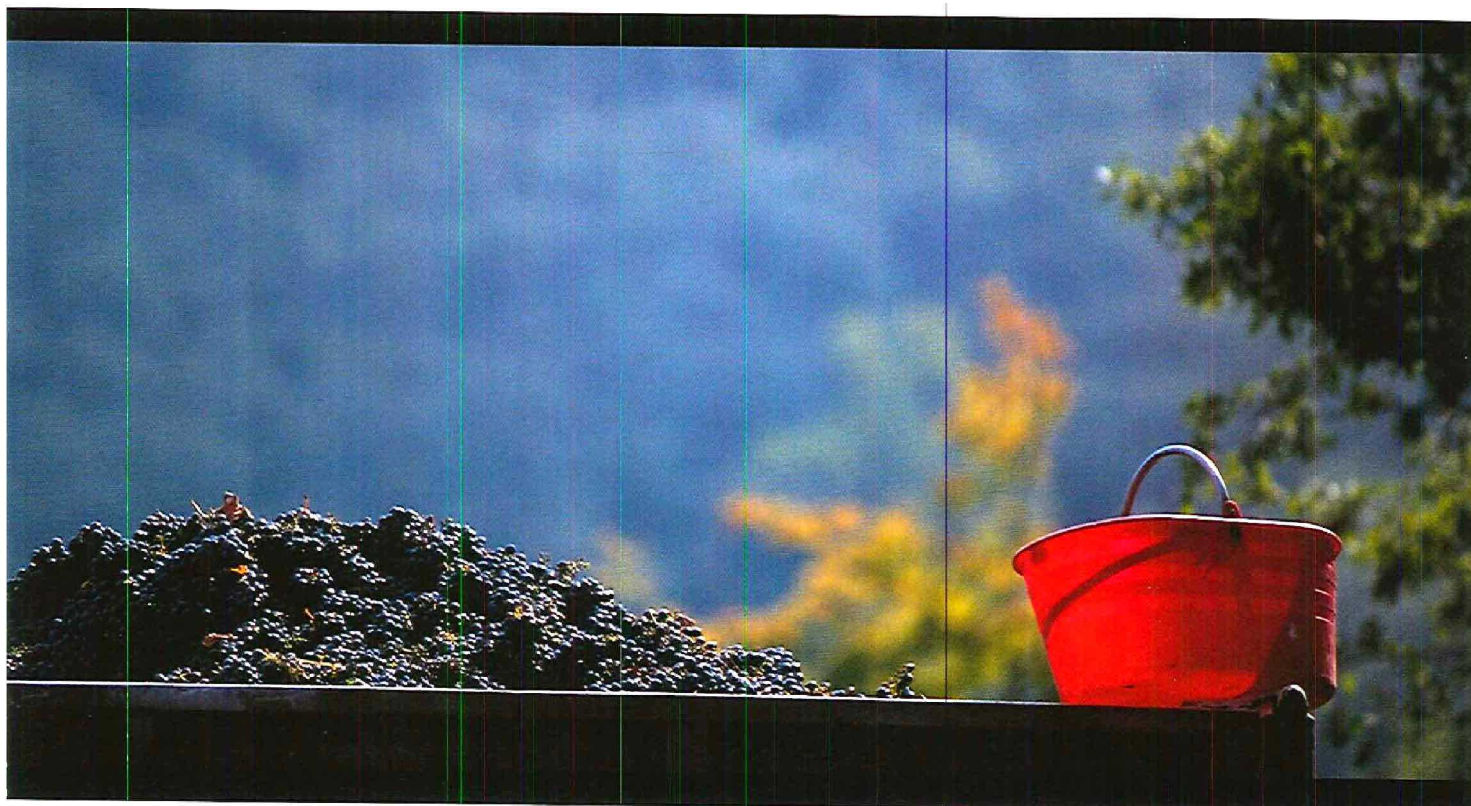
■ *Stefania e Peter Femfert,
al centro il loro primogenito Leon.*

Tra Panzano e Castellina il paesaggio chiantigiano si infittisce in un nugolo di colline incastrate le une nelle altre fin quasi a sfiorarsi; superato di qualche chilometro il borgo medioevale di San Donato in Poggio, dalla strada provinciale si apre un dedalo di stradine sterrate che, serpeggiando tra vigne, ulivi e boschi di querce, conduce a Nittardi, una fattoria con quasi un millennio di storia alle spalle. Il suo nucleo originario è costituito da una torre che fungeva da postazione di avvistamento durante le scaramucce territoriali iniziate nel XII secolo tra la ghibellina Siena e la guelfa Firenze. Un documento del 1183 si riferisce a questa torre col nome "Nectar Dei", alludendo chiaramente all'attività vitivinicola di cui la tenuta era il fulcro. Nel XVI secolo la proprietà fu acquistata da Michelangelo Buonarroti, già titolare di diversi fondi nel Chianti amministrati da suo nipote Lionardo; prove documentali riportano che Michelangelo fece dono del vino di Nittardi al Papa Giulio II, che gli aveva commissionato gli affreschi della volta della Cappella Sistina, e al suo successore Leone X.

Il connubio tra Vino e Arte nato a Nittardi tanti secoli fa vive ancora oggi. Nel 1982 infatti la fattoria è stata rilevata da Peter Femfert, tedesco di Francoforte, collezionista e gallerista d'arte, e da sua moglie Stefania Canali, storica di origini veneziane, i quali, non senza difficoltà, hanno riportato la tenuta all'antico splendore. Come Andrea Sperelli, protagonista del romanzo dannunziano "Il Piacere", voleva trasformare la sua vita in un'opera d'arte, così Peter e Stefania hanno trasformato in un'opera d'arte questa impresa, insufflandovi quel gusto per il Bello che è insito in loro e che si può leggere chiaramente in ciò che hanno realizzato. Lo conferma l'atmosfera che si respira a Nittardi all'interno della villa padronale, dove quadri, stampe e incisioni si moltiplicano sulle pareti, e all'esterno, dove le sculture spuntano con discrezione dai cespugli, fanno capolino tra gli alberi e si fondono nella Natura con un mutuo scambio di energia. Ma lo confermano soprattutto i vini prodotti in azienda, essi stessi opere d'arte, fedeli a un senso estetico superiore per l'armonia espressa e le forti sensazioni che riescono a scatenare.

All'inizio della loro avventura chiantigiana i Femfert hanno subito realizzato che il lavoro da affrontare era tanto e impegnativo sotto tutti i punti di vista, non ultimo quello finanziario, ma non si sono scoraggiati. "Per aspera ad astra" è sempre stato il loro motto e in pochissimo tempo hanno bruciato un traguardo dietro l'altro; dapprima hanno reimpiantato le vigne, quindi esteso gli uliveti e piantato migliaia di querce. Dal 2013 li affianca Leon, il loro primogenito che, dopo aver studiato Filosofia, ha frequentato un corso sul Business del Vino a Digione, in Borgogna, e ha lavorato per diverse aziende vinicole in Francia, Germania, Cile e negli Stati Uniti, specializzandosi anche nelle attività in vigna.

In prossimità della villa si estendono 9 ettari di viti, destinati solo al Sangiovese e caratterizzati da un terreno argilloso-calcareo, molto ricco di galestro e alberese, e da un microclima con



escursioni termiche accentuate. Il vigneto più giovane, chiamato La Doghessa in onore della moglie veneziana di Peter Femfert, è stato impiantato nel 2006 con sei cloni di Sangiovese, accomunati dall'aver grappoli più piccoli con acini piuttosto minuti in cui si raggiunge una maggiore concentrazione di sostanze estrattive. Per questa parcella è stata scelta una densità d'impianto molto alta (6667 ceppi per ettaro) con l'obiettivo di rendere le viti più resistenti agli stress idrici; infatti instaurando una forte competizione tra le piante, le radici sono stimolate a svilupparsi maggiormente in profondità alla ricerca di acqua. Per contenere la produzione ed elevare la qualità, la forma di allevamento è il cordone speronato con massimo 4 gemme per ceppo con una resa media inferiore a 1 kg d'uva per pianta.

Nel 2011 è stato acquistato un altro vigneto di 3 ettari e mezzo in località Villa Rosa, vicino al borgo di San Quirico, a sud di Castellina in Chianti. Tutti i filari sono esposti a sud e allevati a cordone speronato; oltre al Sangiovese, ospitano numerose varietà autoctone, in alcuni casi molto rare e di recente riscoperta come il Pugnitello e il Foglia Tonda. Dopo la vendemmia manuale in cassette da 20 Kg le uve sono portate nella cantina di Nittardi che nel 1992 ha sostituito l'antica tinaia, situata accanto alla villa; la nuova



BIBENDA 51 DUEMILAQUINDICI



NITTARDI, SULLE ORME DI MICHELANGELO

struttura è stata costruita un centinaio di metri più a valle in stile rustico per non alterare l'equilibrio estetico del paesaggio chiantigiano ed è circondata anch'essa da opere d'arte, sculture antropomorfe e colonne variopinte; all'interno, oltre alla sala di fermentazione composta esclusivamente da vasche di acciaio a temperatura controllata, si trovano la bottaia con le barrique e i tonneau di rovere di Tronçais e i locali per lo stoccaggio.

Alla supervisione dei vigneti e dei lavori in cantina Carlo Ferrini, enologo di fama internazionale, al timone di altre importanti aziende in Toscana (Barone Ricasoli, Brancaia e Castello Romitorio) ma anche in Trentino (Tenuta San Leonardo), Friuli Venezia Giulia, Abruzzo e Sicilia (Tasca D'Almerita). Dopo la laurea in Scienze Agrarie, Ferrini ha collaborato con il Consorzio Vino Chianti Classico, del cui Ufficio Tecnico ha assunto la responsabilità nel 1986, svolgendo sia attività di laboratorio sia di assistenza tecnica alle aziende consorziate. Forte della conoscenza del territorio chiantigiano e del Sangiovese maturata in questo periodo, ha lanciato un progetto di ricerca chiamato "Chianti Classico 2000", focalizzato sulla selezione di cloni di Sangiovese, e ha condotto parte delle sperimentazioni proprio nel vigneto di Nittardi La Doghessa.

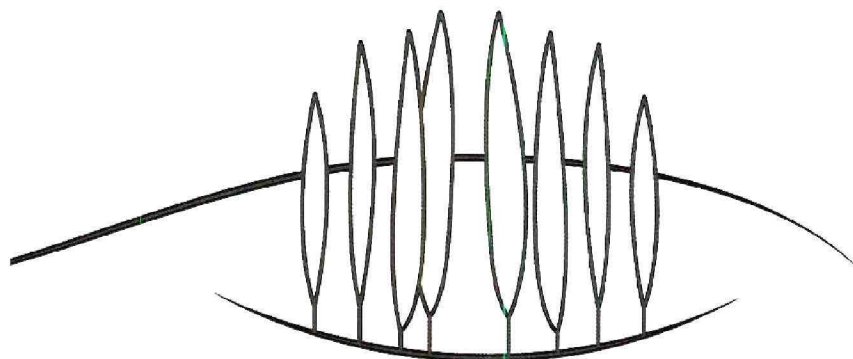
Nel 1999 i Femfert hanno esteso il proprio raggio di azione anche in Maremma, acquistando il terreno chiamato "Mongibello delle Mandorlaie", situato tra Scansano e Montiano, a solo 8 Km dalla costa. Qui sono stati messi a dimora 17 ettari di viti con varietà locali e non, con l'idea di creare vini dal respiro internazionale, inseriti nel trend dei Supertuscans, ma al tempo stesso coerenti col terroir mediterraneo e selvaggio della Maremma. Anche in questi vigneti, che poggiano su terreni prevalentemente sabbiosi, ricchi di pietra calcarea e argilla, la densità è di 6667 piante per ettaro e la forma di allevamento è a cordone speronato basso. Sia i vigneti chiantigiani sia quelli maremmani sono in transizione verso il biologico.

Parallelamente all'attività vitivinicola la famiglia Femfert produce Oliva di Nittardi, un olio extravergine da varietà Correggiolo, Frantoio e Moraiolo coltivate negli uliveti di proprietà; le olive sono raccolte a mano all'inizio di novembre e subito portate al frantoio di San Casciano. La brucatura precoce, l'attento controllo sulla qualità della materia prima e le tecniche di spremitura non aggressive conferiscono a Oliva di Nittardi - profumato di mela verde e avocado e dal sapore piccante con aromi di basilico, pinoli e mandorle - un contenuto particolarmente basso di acidi grassi.

LA PRODUZIONE CHIANTIGIANA

Belcanto, il più giovane tra i Chianti di Nittardi, è stato prodotto per la prima volta nel millesimo 2012. Ben otto vitigni autoctoni partecipano al blend (in gran parte Sangiovese





■ NITTARDI

Località Nittardi

53011 Castellina in Chianti (SI)

Tel. 0577 740269

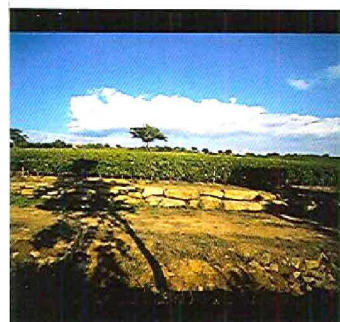
www.nittardi.com

info@nittardi.com

BIBENDA 51 DUEMILAQUINDICI



NITTARDI, SULLE ORME DI MICHELANGELO



con l'aggiunta di Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino, Foglia Tonda, Malvasia Nera, Mammolo e Pugnitello), esprimendo un'armonica coraltà di profumi e di aromi che giustifica in pieno il nome prescelto per questo vino. Dal momento che i vigneti di provenienza poggiano tutti su un terreno ricco di ciottoli di galestro, sull'etichetta della bottiglia è riportato un mosaico di otto pietre, corrispondenti al numero dei vitigni impiegati, con l'autoritratto di Michelangelo sullo sfondo. La fermentazione delle uve, innescata solo dai lieviti indigeni, ha luogo in serbatoi di acciaio inox; un anno in barrique e tonneau di secondo passaggio completa il profilo sensoriale del Belcanto.

Il Chianti Classico Casanuova di Nittardi è realizzato con grappoli di Sangiovese provenienti dal cru La Doghessa e con una parte infinitesimale di Canaiolo. Dopo la vendemmia manuale e la fermentazione, anche in questo caso senza aggiunta di lieviti, il vino matura per 12 mesi in fusti di rovere francese. Per omaggio a Michelangelo ogni anno un pittore di fama internazionale è chiamato dai Femfert per creare due opere che andranno a vestire una limited edition del Casanuova di Nittardi, una per l'etichetta e una per la carta di seta con cui verrà avvolta la bottiglia. A questo progetto, partito nel 1981, hanno collaborato artisti di prima grandezza, molto spesso amici di famiglia, come Mimmo Paladino, esponente di spicco della Transavanguardia, Valerio Adami, Emilio Tadini, lo scultore Igor Mitoraj, Corneille del gruppo CoBrA, Dario Fo, che ha un passato di studi all'Accademia di Brera, la mitologica Yoko Ono e Günther Grass, illustratore e poeta tedesco, vincitore del Nobel per la Letteratura nel 1999.

Prodotto solo in annate di eccellente qualità, il Chianti Classico Nittardi Riserva è la punta di diamante dell'azienda ed è realizzato con uve accuratamente selezionate. Questo vino di grande struttura combina le qualità insite nel terroir di Nittardi con la filosofia dell'enologo Carlo Ferrini che ha voluto ammorbidire il Sangiovese con un 5% di Merlot. Dopo la fermentazione in serbatoi inox da 70 quintali, il vino trascorre 2 anni in tonneau.

La grappa Vinaccia di Nittardi, ricavata dalle vinacce ancora fresche di uva Sangiovese, completa la gamma dei prodotti. Il giorno stesso della svinatura le vinacce sono trasportate alla Distilleria Pilzer, un'azienda a gestione familiare situata a Faver, un piccolo comune in provincia di Trento, dove sono immediatamente lavorate. Dopo la distillazione la grappa raggiunge circa il 70% di alcol e, per ottenere la gradazione del 42%, è aggiunta di acqua pura della Valle di Cembra; passati 6 mesi di affinamento in acciaio, il distillato è pronto per l'imbottigliamento. Nittardi produce anche la Riserva, una versione barricata di grappa dal colore dorato, più morbida e rotonda grazie a un invecchiamento di 2 anni in botti delicatamente tostate.

LA PRODUZIONE MAREMMANA

Il Nectar Dei è il vino di punta ricavato dai vigneti maremmani e, sulle orme di Michelangelo, anche gli attuali proprietari hanno inaugurato l'abitudine di donarne alcune bottiglie al Papa,



prima a Benedetto XVI e ora a Papa Francesco. Il Nectar Dei è un assemblaggio di Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot e Syrah, di grande corpo ed espressività, nobilitato da 20 mesi di invecchiamento in piccoli legni.

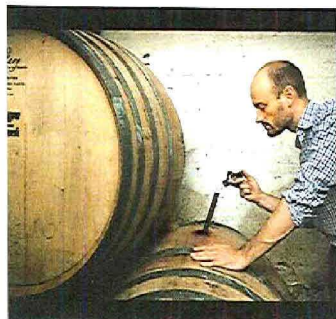
Col rosso Ad Astra i Fernfert hanno voluto richiamare il loro motto per rimarcare quanto duro lavoro ci sia dietro prodotti di qualità. Realizzato con un uvaggio di Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, questo vino mutua dalla posizione dei vigneti, situati di fronte al Monte Argentario, il carattere mediterraneo, la temprina minerale e l'appeal immediato. Fermentato in acciaio, trascorre un anno tra barrique e tonneau francesi.

Della produzione maremmana, infine, fa parte il Ben, così chiamato perché è considerato il beniamino della casa, essendo l'ultimo nato di Nittardi e l'unico bianco di un campionario monopolizzato dai rossi. Il Ben è a base di Vermentino in purezza ed è lavorato interamente in acciaio per conservare intatti gli aromi varietali.

Le suggestive etichette della produzione maremmana sono state disegnate dalla baronessa Caterina De Renzis Sonnino che, dopo aver studiato pittura e fotoincisione a New York, ha realizzato le etichette per le più prestigiose aziende vinicole italiane come Antinori, Tenuta San Guido e Donnafugata. Caterina De Renzis, che è anche produttrice di vino in Chianti (Castello Sonnino), per il Nectar Dei e il Ben ha ideato delle costellazioni di fantasia mentre sul Ad Astra ha impresso una stella cometa.

■ *All'interno della villa padronale quadri, stampe e incisioni si moltiplicano sulle pareti, all'esterno, le sculture spuntano con discrezione dai cespugli, fanno capolino tra gli alberi e si fondono nella Natura.*

DEGUSTAZIONI | NITTARDI



CHIANTI CLASSICO BELCANTO 2012

85

Tipologia: Rosso Docg - Uve: Sangiovese 90%, Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino, Foglia Tonda, Malvasia Nera, Mammolo e Pugnietello 10% - Gr. 13% - € 14 - *Bottiglie: 15.000* - Colore rubino, terso e molto luminoso. All'olfatto evoca sentori ben orchestrati di rosa selvatica, peonie, ciliegie acerbe e frutti di bosco mescolati con una ricca speziatura, in cui si riconoscono facilmente anice, pepe rosso e chiodi di garofano. In scia emerge anche una delicata nota di cuoio. Di medio corpo e sfacciata freschezza con tannini sottili e croccanti nel palato, il Belcanto dimostra ottima bevibilità e dinamismo grazie anche al buon corredo gliccerico che ne esalta la morbidezza. Sfiziose le sfumature floreal-fruttate che vivacizzano il finale di discreta persistenza. Per le caratteristiche espresse questo Chianti sembra fatto apposta per accompagnare un tagliere di pecorino toscano, lardo di cinta senese e buristo (insaccato a base di carne e sangue di suino).

CHIANTI CLASSICO CASANUOVA DI NITTARDI 2012

87

Tipologia: Rosso Docg - Uve: Sangiovese 97%, Canaiolo 3% - Gr. 13,5% - € 18 - *Bottiglie: 23.000* - Prezioso mantello rubino, cupo ma non impenetrabile. Accostandolo al naso, col passare dei secondi, si è attirati sempre più da una girandola vorticoso di viole appassite, ciliegie polpose, bacche rosse, pimento, terra grassa, legno di cedro e tabacco da fiuto, incorniciati da suggestioni minerali e mentolate. Bocca grintosa e dinamica; l'acidità sostenuta, la persistenza ferrosa e la spiccata tannicità, suggellate da fini rinvii retrofattivi, lo rendono perfetto in abbinamento col peposo all'imprunetina, una ricetta toscanissima a base di bocconcini di manzo cotti in forno nel vino rosso con aglio in camicia, pomodori pelati e tanto pepe, serviti su fette di pane sciapo abbrustolito. Chianti didascalico che darà le migliori soddisfazioni tra qualche anno.



☼ CHIANTI CLASSICO NITTARDI RISERVA 2009

☼ 89

Tipologia: Rosso Docg - Uve: Sangiovese 95%, Merlot 5% - Gr. 14% - € 36 - *Bottiglie: 8.000* - Rubino fitto, trasparente ai bordi. Una voce balsamica attraversa l'intera sequenza olfattiva finemente scandita da violette di Parma, amarene, succo di mirtillo, erbe officinali (maggiorana e timo su tutte), macis, resina di pino e una nota tostata di moka e cioccolato fondente. Il gusto propone decisa profondità e persistenza, associate a un corpo robusto con tannini in bella evidenza e una freschezza dalla gagliarda vitalità. Ancora in cerca del compiuto equilibrio, questo Chianti ha davanti a sé diverso tempo per evolvere e raggiungere il climax ma già ora è molto godibile, grazie anche ai continui rimandi ai fiori, alla frutta rossa e alle spezie esotiche. Da provare col cosciotto di daino brasato al forno con funghi porcini e tartufo bianco di San Miniato.

☼ NECTAR DEI 2009

☼ 89

Tipologia: Rosso Igt - Uve: Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 30%, Syrah 20%, Petit Verdot 10% - Gr. 14% - € 38 - *Bottiglie: 8.000* - Color succo di mora, con riflessi rubino. Il bouquet, perentorio e di impressionante ampiezza, irretisce il naso con peonie, giuggiole, ribes nero, marasche, salvia, ortiche e cespuglio di macchia. Col passare dei secondi si estroflette ulteriormente con sentori di pelle conciata, legno stagionato e tabacco balsamico. Di pari grandezza l'assaggio, che rivela fascino, garbo e capacità di esecuzione. La trama tannica appare ben modulata e la concentrazione di estratto non appesantisce la beva, dando un significato concreto al concetto di "potenza senza peso". Si dissolve lentamente con una scia densa di umori della terra, di spezie e di ritorni minerali. Un Supertuscan un po' "sui generis", che centra in pieno la tipologia senza risultare sovraccarico, puntando soprattutto sull'eleganza e sulla rispondenza al terroir. Durante il convivio va a braccetto con piatti a base di carni ricche di sapore e dalle elaborate preparazioni come il fagiano alla fiorentina o la pernice in cassetta.

☼ AD ASTRA 2011

☼ 85

Tipologia: Rosso Igt - Uve: Sangiovese 30%, Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 20%, Syrah 20% - Gr. 13,5% - € 14 - *Bottiglie: 45.000* - Un vino solare e mediterraneo già nel colore di un rubino caldo e luminoso. Olfatto di esuberante espressività, in cui si può trovare tanto di tutto: dalle bacche selvatiche al pot pourri, al corbezzolo al mirto, dal terriccio bagnato alle spezie piccanti, dalla vaniglia alle note iodate. L'assaggio, coerente e piacevolmente fresco, ci restituisce l'immagine di un rosso che sa essere accattivante e seduttivo, di presa immediata e molto versatile, ideale tanto con i picci al ragù bianco di cinghiale quanto con un pasto veloce ma sempre in linea con la tradizione toscana come il panino farcito di lampredotto bollito, aromatizzato con salsa verde e olio al peperoncino.

☼ VERMENTINO BEN 2012

☼ 84

Tipologia: Bianco Igt - Uve: Vermentino 100% - Gr. 13% - € 11 - *Bottiglie: 10.000* - Sfavillante paglierino carico. Delicate essenze di magnolie e fiori di pesco anticipano una variopinta parata fruttata in cui l'aroma delle albicocche e delle nespole mature si fonde con un tocco esotico di passion fruit e alchechengi. In scia si arricchisce di freschi sentori erbacei (muschio bianco, verbena e aloe) e di sfumature ammandorlate. Vibrante l'approccio nel palato che fluisce morbido, fresco e scorrevole con una percettibile sapidità a guidare l'allungo della persistenza. Ottimo col pescato della vicina laguna di Orbetello.

