



in vendemmia tanti passaggi successivi

racconto di GUIDO RICCIARELLI

Emilia Nardi

tenute silvio nardi, toscana

Emilia ha una caparbia ed una tensione che sono le stesse di quando, giusto venticinque anni fa, ebbe inizio la sua storia di produttrice.

Le radici dell'azienda risalgono al 1950, quando Silvio Nardi, padre di Emilia, acquistò la tenuta di Casale del Bosco. In realtà esisteva un nesso con l'attività principale della famiglia, che da oltre un secolo costruisce in Umbria macchinari per l'agricoltura tuttora all'avanguardia. Nella tenuta di Montalcino i vigneti venivano condotti ancora secondo criteri quantitativi per quanto un Brunello vi venisse prodotto sino dal 1958, prim'ancora della nascita del locale Consorzio. Emilia ha fatto la sua trafilà in Umbria, formandosi nell'azienda di famiglia.

Io però sono un tantino insofferente alle gerarchie interne. In fondo sono sempre stata un maschiaccio e volevo realizzare il mio sogno, quello di essere io, il mio unico capo. Appena arrivata in azienda, nel 1985, mi sono applicata sui vari aspetti gestionali, da quelli strettamente produttivi a quelli amministrativi, sino a far mio nel giro di pochi anni il mestiere di vignaiolo. Emilia comprende rapidamente che il contesto competitivo richiede radicali cambiamenti.

I miei genitori avevano vissuto gli stenti della guerra. Per loro l'abbondanza era un segno di prosperità. Introdurre severe potature è stato il segnale che saremmo andati verso una maggiore concentrazione. Loro non avrebbero mai potuto capire il concetto moderno che meno dà più.

Oggi i suoi vini sono il risultato del costante impegno di un team.

Ho sempre e fortemente creduto nel lavoro di squadra, dove si sommano la mia esperienza assieme a quella di tutti i collaboratori. I vini migliori, si può ben dire, hanno tanti padri. Fondamentale l'apporto di Fabrizio Lazzeri e Mauro Monicchi, teso a perseguire la qualità perseverando nel percorso scientifico da tempo intrapreso: la selezione clonale delle vecchie varietà di Sangiovese per il progressivo reimpianto dei vigneti; la preventiva valutazione della qualità delle uve tramite il metodo delle maturità fenoliche, introdotto dal professor Yves Glories; la ricerca del lievito autoctono responsabile della fermentazione alcolica in collaborazione con l'Università di Firenze. Gli 80 ettari di superficie vitata sono suddivisi in 36 diversi appezzamenti



ripartiti nelle tre distinte tenute poste in altrettante aree principali: Casale del Bosco, Manachiara, Colombaiolo. Il Sangiovese costituisce la varietà nettamente prevalente anche se 8 ettari ospitano varietà differenti, dalle più tradizionali quali il Colorino, a quelle internazionali come Merlot e Syrah. L'età media dei vigneti è di 25 anni e dal 1997 è iniziato un programma di reimpianto supervisionato da un agronomo di provata esperienza come Andrea Paoletti. I suoli sono generalmente composti da substrati argillosi con intercalazioni sabbiose e limose; sui terrazzi vicini a Casale del Bosco, che sono di probabile origine fluviale e tettonica, se ne trovano di scheletrici, poco profondi ma freschi che si sviluppano su diaspro; nell'area di Manachiara, infine, si sviluppano su argille e marne siltose con venatura calcarea e sabbie ricche di quarzi. Tutti i versanti sono a media pendenza e debole erosione.





A partire dagli ultimi giorni di agosto - soggiunge Emilia - le uve vengono analizzate settimanalmente allo scopo di definire la curva di maturazione fenolica di ogni singolo vigneto. La vendemmia viene pianificata di conseguenza, con passaggi successivi e rese mai superiori al kilogrammo o poco più per pianta. Emilia paragona il vino alla seta, cercando di ottenere nelle sue etichette sensualità, leggerezza, eleganza. I suoi Brunelli devono essere palpabili e al

tempo stesso delicati. Dico Brunelli perché la scelta è triplice: fa il “semplice” Brunello base ed i due distinti cru Manachiara e Poggio Doria. Davanti alle versioni più recenti, tipo quelle targate 2004, c’è veramente da apprezzare la compattezza qualitativa della produzione. Ad iniziare dal Brunello tout court, tirato in ben 150.000 pezzi, che denota una verve spesso sconosciuta a tante riserve o Brunelli di singola vigna. Un Sangiovese didascalico che trova decisi appigli

territoriali nei confortanti riconoscimenti di viole, prugne, ciliegie. Si sale di un gradino con il Poggio Doria (3.000 bottiglie). Bicchiere consistente, equilibrato, morbido e progressivo. A capeggiare la degustazione è il Brunello Manachiara (10.000 bottiglie), dal frutto vigoroso e dalla incessante spinta al palato. La Signora del Brunello, è proprio il caso dirlo, guarda al futuro.