

Nambrot Terre di Pisa

TENUTA DI GHIZZANO

Via della Chiesa 1 – Ghizzano di Peccioli (Pisa)

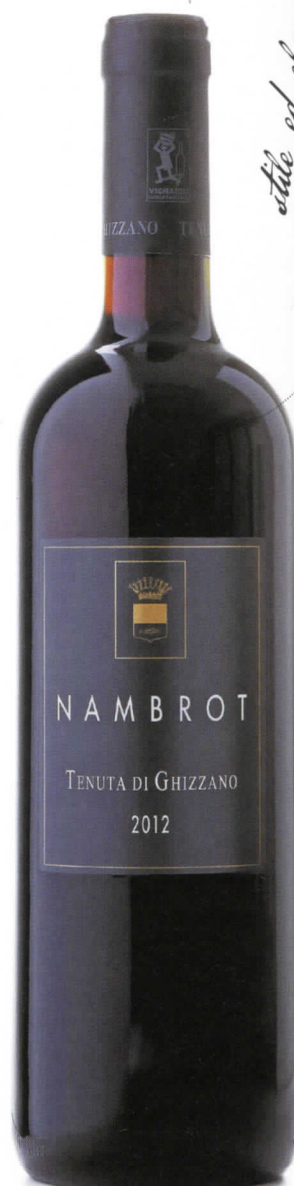
Anno di fondazione dell'azienda: 1370
Prima annata prodotta: 1996

Proprietà: famiglia Venerosi Pesciolini
Produzione media: 5000 bottiglie

Staff tecnico: Carlo Ferrini, enologo;
Roberto Righi, agronomo;
Michele Franci, cantiniere
Vitigni: 60% merlot, 20% cabernet
franc, 20% petit verdot

Curiosità:
il nome del vino, Nambrot,
deriva da quello di un lontano
antenato della famiglia

La famiglia Venerosi Pesciolini giunse a Ghizzano poco oltre la metà del XIV secolo. Ne è testimonianza la torre costruita nel 1370, intorno alla quale sono collocati la cantina e il frantoio attuale. La coltivazione della vite e dell'olivo fu da subito il cuore dell'attività nei vari poderi che costituiscono la Tenuta di oggi, ma la storia aziendale prese poi una piega comune ad altre realtà toscane dell'epoca, vale a dire o crediamo nel vino e ci investiamo o estirpiamo le vigne, come hanno fatto quasi tutti i nostri vicini. La risposta è ovviamente scontata ma, al tempo, richiedeva comunque coraggio e lungimiranza. Ginevra Venerosi Pesciolini conferma che "il merito di questa svolta fu di nostro padre Pierfrancesco, che voleva assolutamente riuscire a produrre un vino importante". L'occasione capitò con l'annata 1985, quando esordì, con notevole successo, il Veneroso, il primo vino in bottiglia della Tenuta di Ghizzano. Da quel momento partì la "vera" avventura con il vino attraverso una serie di passaggi che, a grandi linee, sono stati simili a quelli di altre aziende toscane, e italiane, dell'epoca. Con tutte le fasi evolutive conseguenti: la fase "tecnica", ovvero dimostrazione pubblica di come sappiamo fare il vino correttamente, seguita dalla fase "muscolare", e quindi, non solo sappiamo fare il vino ma lo facciamo grande e grosso (se non bastasse, con un po' di legno in aggiunta). Dopo queste due fasi quasi obbligate ma, tutto sommato, non troppo complicate da raggiungere, si arriva al terzo gradino che è quello cultural-stilistico ed è qui che in molti si bloccano. Dov'è la personalità, la riconoscibilità, il territorio? La serie di interrogativi potrebbe continuare (e il mercato, come reagirà?...), per un bel po'. Anche a Ghizzano sul terzo gradino c'è stato uno stop, poi Ginevra *in primis* ha trovato la strada (non c'è una ricetta valida per tutti, ognuno ha la sua) e ha iniziato a percorrerla con decisione. La degustazione che segue si sgrana anche su questo percorso e può essere interessante seguirla.



stile ed eleganza

2001 ●●●

L'annata è stata calda con una vendemmia un po' anticipata. Come sempre il merlot è stato raccolto per primo. Il vino è intenso, potente, ricco, piuttosto alcolico e con una presenza invasiva di rovere tostato che toglie finezza e armonia.

2004 ●●●●

L'annata è stata abbastanza piovosa, la maturazione completa ma con tempi più lunghi del consueto. Nel complesso ha tenuto bene e mi ha dato un'impressione migliore rispetto alla sua uscita sul mercato; morbido, denso e avvolgente, anche se piuttosto boisé nel finale. Ben fatto, ma la personalità è ancora latitante.

2005 ●●

Nelle colline pisane difficilmente le annate hanno una reazione estrema: mai troppo freddo, mai troppo caldo, mai troppa pioggia...

C'è una certa moderazione che ritroviamo anche nei vini.

Nel 2005 è mancato un po' di calore, in Toscana, ma qui a Ghizzano è stata una buona annata. E il vino è buono, non c'è niente che sia fuori registro, si avverte un po' l'alcol ma non più di tanto, così pure il rovere si affaccia ma non è aggressivo e anche il resto della struttura è coerente a questa linea.

Conclusioni: buono ma non lascia il segno.

2006 ●●

Millesimo caldo, con qualche eccesso, anche a Ghizzano. La vendemmia è stata un po' anticipata per il merlot, che comunque non è certamente risultato esile. Si mostra anzi denso e polposo, ma in realtà quello che convince meno in questo Nambrot è il taglio stilistico, con una tendenza eccessiva a concentrare il frutto e a riempire gli spazi con il rovere.

2007 ●●●●

Ancora un'annata segnata dal calore ma anche da una gradualità che ha evitato effetti di stress nel vigneto. E il Nambrot inizia a parlare finalmente un linguaggio più naturale e comprensibile.

Più equilibrato, più rotondo, morbido ma rinfrescato da una piacevole vena acida, ha un frutto denso finalmente non imbrigliato dai tannini del legno. Ottimo.

2008 ●●●●●

Ci sono annate difficili nella memoria di un vignaiolo che poi, per un insieme di combinazioni concatenate tra loro, risultano eccellenti. Il millesimo 2008 a Ghizzano fa probabilmente parte di questo gruppo di

annate controverse: gli eccessi di pioggia di fine primavera e inizio estate hanno creato le condizioni per attacchi parassitari particolarmente aggressivi e non facilmente contrastabili in regime puramente biologico. Vendemmia al cardiopalma, insomma, ma il bicchiere del Nambrot 2008 dice che è sorprendentemente riuscita.

I profumi hanno un originale carattere balsamico e speziato, il sapore è elegante, profondo, fresco e contrastato. Non ha l'avvolgenza del 2007 o la potenza d'impatto del 2006 ma è decisamente più definito e stilizzato.

2009 ●●●

Non ci sono stati i problemi di carattere sanitario dell'anno precedente, di pioggia se ne è vista poca, anzi l'estate è stata del tutto secca con una vendemmia particolarmente anticipata per il merlot, che è stato raccolto addirittura il 24 agosto. Il vino è ben disegnato, c'è una positiva conferma dell'inversione stilistica, ma l'annata ha avuto dei limiti naturali che non hanno permesso maggiore profondità e complessità.

*una delle
aziende più
antiche del
territorio*



2011 ●●●●

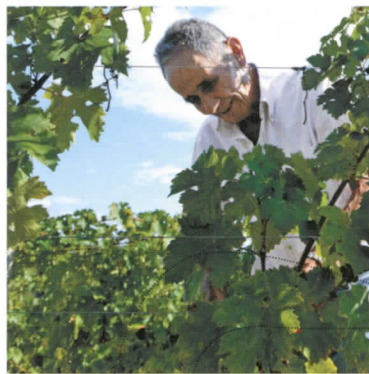
Un millesimo ottimo per Ghizzano dopo un'annata 2010 precaria, a differenza di quanto avvenuto nel resto della Toscana, che aveva sconsigliato la produzione del Nambrot. Il vitigno che ha sofferto maggiormente è stato il merlot, raccolto a fine agosto, a causa del forte aumento di temperature della seconda metà del mese, tuttavia il Nambrot ha mantenuto un'apprezzabile freschezza, con profumi di sottobosco, tabacco dolce, liquirizia; il sapore è bilanciato, polposo, di convincente persistenza finale.

2012 ●●●●

È l'annata che forse ha evidenziato maggiormente gli effetti positivi del cambiamento di filosofia produttiva sia nella gestione bio del vigneto sia nella conseguente operatività in cantina, anch'essa diventata, per coerenza, meno invasiva. Il 2012 non è stato un millesimo facile, ma è stato interpretato al meglio per dare vita a un vino maturo, intenso, armonico, dai tannini freschi e croccanti.

2013 ●●●●●

L'annata si sta rivelando davvero notevolissima in tutta la Toscana ma anche in questo caso possono, almeno parzialmente, valere le considerazioni fatte per l'annata 2008: al momento della vendemmia non c'era la percezione esatta della qualità futura. I tempi di raccolta, dilazionati nel tempo, hanno sicuramente favorito l'allineamento tra maturità fenolica e zuccherina. Insomma, il Nambrot 2013 promette di essere il migliore di sempre, è intenso e insieme slanciato, è agile, fresco, elegante come non mai, lungo nel finale.



*coltivata
biodinamica*

*armonia &
personalità*

Vigna e cantina

Le uve del Nambrot provengono dai vigneti Torricella, Santa Maria e Chiesina. I terreni della Tenuta di Ghizzano sono molto ricchi di conchiglie fossili in quanto la zona era sommersa dal mare. L'origine è pliocenica e ha una tessitura sabbiosa, limosa e argillosa. L'azienda è certificata biologica dal 2008 ma pratica la biodinamica dal 2006. L'uva appena vendemmiata arriva in cantina e dopo la cernita degli acini è riversata sulla diraspatrice e viene pressata con i piedi. La fermentazione parte spontaneamente senza uso di lieviti selezionati in tini di legno troncoconici da 30 ettolitri. Il successivo affinamento è effettuato per 18 mesi in barriques nuove per un terzo e di secondo passaggio per la parte rimanente.

(in sintesi)

Alla fine sembra proprio che il bandolo della matassa sia stato trovato e che i vini di Ghizzano abbiano preso la direzione giusta. E qual è, si dirà, questa benedetta direzione? Forse, semplicemente, quella di riuscire a essere se stessi. Il problema sta nel capire bene che tipo di vino può nascere in un determinato luogo e poi, magari, tentare di migliorarlo senza disperderne il carattere. Facile a dirsi ma il percorso compiuto non era evitabile, non c'erano scorciatoie, soprattutto perché si parla di territori privi di precedenti qualitativi e di modelli ai quali ispirarsi.