

ALMA MATER VINORUM

di Piero Valdiserra



Qualche tempo fa un amico fidato ci ha raccontato una storia molto curiosa, di cui nessuno o quasi è a conoscenza. Dopo i doverosi controlli di rito, ci è sembrato opportuno portarla all'attenzione di un pubblico più vasto, convinti come siamo che questo sia un esempio dei tesori più autentici che fanno la gioia di chi si occupa di enogastronomia di qualità.

Facciamo un passo indietro nel tempo di poco più di un secolo. Nel 1906 il grande critico e storico d'arte americano Bernard Berenson acquistò la Villa "I Tatti", situata a Fiesole, nelle immediate vicinanze di Firenze.

Tre anni più tardi l'insigne studioso diede incarico a Cecil Pinsent e a Geoffrey Scott di trasformare secondo i suoi intendimenti il fabbricato padronale e l'annesso, meraviglioso giardino. Alla sua morte, avvenuta nel 1959, Berenson lasciò la Villa "I Tatti", con la ricca biblioteca in essa ospitata, alla prestigiosa Università statunitense di Harvard, che da allora ne ha fatto un centro internazionale di studi sul Rinascimento italiano.



La Villa, risalente in parte al XVI secolo, contiene oggi il ricchissimo lascito librario di Berenson, e un altrettanto ampio archivio fotografico; vi sono inoltre raccolte 120 opere d'arte rinascimentale e orientale. Ma non è ancora tutto: la proprietà fondiaria, che si estende su 35 ettari complessivi, vanta una piccola, e poco conosciuta, produzione di colture nobili.

Ci riferiamo ai 3.500 ulivi, che danno una produzione annua di 45 - 50 quintali di pregiato olio extravergine d'oliva, e ai due ettari di vigneto, da cui si ottengono vini di sorprendente qualità.



Avete capito bene: l'Università di Harvard, orgoglio accademico non solo degli Stati Uniti ma del mondo intero, attraverso la Villa fiesolana "I Tatti" produce nettari sopraffini per la tavola: anche se, con *understatement* tipico della Nuova Inghilterra, non ci tiene troppo a farlo sapere in giro...

Essendo noi enoappassionati, siamo andati a cercare e a scovare, e abbiamo parlato soprattutto di vino, con il Responsabile Tecnico della tenuta, l'attivissimo Andrea Laini, che si considera un po' l'erede del fattore dei tempi andati. Arrivato a "I Tatti" nel 2001, Laini ha rivoltato come un guanto la produzione dell'azienda, orientandola a un'eccellenza qualitativa senza compromessi. E i risultati non hanno tardato ad arrivare: oggi Villa "I Tatti" ha puntato a eliminare completamente lo sfuso, ed è arrivata a produrre 8.000 bottiglie complessive, per tre quarti di Chianti Colli Fiorentini DOCG e per la quota restante di Rosso Toscano IGT.

Il Chianti, in particolare, è di carattere rimarchevole: dopo sei mesi di barrique francese (mix di vari passaggi, in modo da non esporlo soltanto a legno nuovo), acquisisce un nerbo vivace, brillante, che invita a bere e a

ribere, con gradevole facilità, senza essere minimamente stucchevole. Un'autentica, piacevolissima sorpresa. La proprietà della Villa "I Tatti" non ha comunque intenzione di fermarsi, e già progetta per il 2008 un ulteriore ampliamento della vigna. Risultati alla mano, fa bene, non c'è che dire.



Sulle bottiglie della Villa "I Tatti" non campeggiano riferimenti harvardiani. Il blasonato centro studi non ha certo necessità di vendere – in assoluto e visti i piccoli volumi di produzione – e non intende quindi esibire il leggendario stemma con la scritta VERITAS.

L'unica icona che si scorge, nelle etichette peraltro molto eleganti sia del vino sia dell'olio, è l'antico monogramma di Berenson, il mecenate innamorato dell'arte rinascimentale italiana: un'ape sormontata da due "B" giustapposte, a formare le iniziali – Bernard Berenson – del grande studioso statunitense scomparso.

Siamo convinti che quest'ape sia destinata a far parlare molto di sé. E non solo negli ambienti accademici.

Per informazioni: Villa "I Tatti", The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies, Via di Vincigliata 22, 50135 Firenze, tel. 055 603251, fax 055 603383, e-mail alaini@itatti.it

