



"VI FICK TILL DET BRA TROTS
ALLT REGN 2014, OCH 2015 OCH
2016 SER JU VÄLDIGT BRA UT."

Orden kommer från Leon Femfert på Fattoria Nittardi i Chianti, en egendom Livets Goda numera regelbundet varje år besöker. Och vi har tidigare här i tidningen skrivit historien om familjen Femfert från Tyskland och Fattoria Nittardi men vi drar det hela lite kort igen.

TEXT ANDERS ENQUIST
FOTO ERIK DAHLSTRÖM



När Peter och hans fru Stefania 1982 förverkligade drömmen om ett hus i Toscana landade paret på egendomen Fattoria Nittardi i hjärtat av Chianti Classico-regionen (i triangeln Castellina in Chianti, Panzano och San Donato) med tre hektar outnyttjade vingårdar på köpet. Med detta väcktes också parets vinskaparlusta och efter en idogt och målmedveten satsning, förvaltning och vingårdsexpansion stod man 1992 med ny vinkällare, nyplanterade vingårdar och redo att utöka produktionen på allvar. 1999 köpte man vidare 37 hektar i Maremma som idag består av 20 hektar planterade vingårdar belägna 300 meter över havet och ligger söder om Grosseto, 8 km från kusten. Trots det respektfulla antalet hektar vingårdar i Maremma så har Nittardi ingen vinkällare där och det är heller inget man planerar att bygga.

I Castellini har familjen idag 14 hektar planterade vingårdar och ser vi på total mark area familjen nu förvaltar så handlar det om 120 hektar mark. 4 hektar olivodlingar finns även med i strukturen. På resan har man även byggt ett nytt Agriturismo vid egendomen i Chianti som var färdigställt 2013.

PETER FREMFERTS BAKGRUND ÄR FRÅN BÖRJAN en chefspost på ett amerikanskt bolag i Tyskland. 1977 hade han ledsnat på denna företagscirrus och tog ett sabbatsår. Det här skedde nästan exakt 10 år efter den flygolycka Peter var med om 1967 där endast han och tre andra överlevde. Och med sitt stora konstintresse som fanns inom honom så startade Peter 1979 ett

galleri i Frankfurt och även ett förlag för konstböcker. Denna verksamhet, som finns kvar inom familjen idag, blev en "kassako" och var den ekonomiska tryggheten, gnistan och grunden, för äventyret i Toscana. Peter och Stefania har även två vuxna söner, Damiano och Leon vars olika passioner passar familjens "struktur" som handen i handsken då Damiano är intresserad av konst och har således ett stort hjärta för galleriet och konstförlaget, medan Leon har sitt hjärta i vinet. Så som Peter uttryckte det när jag träffade honom i Stockholm för första gången för sex år sedan: "det verkar som att vi inte behöver välja bort något i framtiden".

LEON HAR SEDAN 2013 DET STÖRSTA ansvaret för vinverksamheten och spenderar numera mest av sin tid i Chianti och Maremma. Han har bland annat i sin vinutbildning haft en sejour som assisterande vinmakare hos Casa La Postolle i Chile. Vidare till sin assistans finns agronomen Giorgio Conte och högt aktade vinkonsulten Carlo Ferrini som båda varit med i 26 år nu och assisterat familjen. Antonio Spurio som började på Nittardi 2004 ansvarar för egendomen i Maremma.

Förutom en alldeles lysande, elegant, fruktig grappa och en olivolja (också den mycket elegant...) gör man idag sex olika viner. Fem röda i form av Maremmavinerna Ad Astra och Nectar Dei. Vidare gör man tre viner i Chianti, då Chianti Classico Riserva, Chianti Classico Casanuova di Nittardi och Belcanto. Det vita vinet heter Ben och är ett 100 procentigt vermentinovin också det från Maremma.

Leon Fremfert.



LIVETS GODA BESÖKER SOM NÄMNITS sedan några år egedomen i Chianti regelbundet. Vid besöket en söndag i slutet av augusti 2016 kunde dock Leon inte vara på plats så det gjordes endast en snabb uppgradering och fatprovade årgång 2015. Men när Leon nu i januari besökte Sverige och Stockholm för första gången så tog vi lite egentid och gick igenom senaste årgångarna av vinerna och luftade lite tankar med varandra om kommande årgångar och annat.

Han berättade bland annat att man 2015 nyplanterade vermentino och roussanne i Maremma.

-Jag vill göra ett roussanne vin då jag tror att vi kan lyckas med de förutsättningar som råder. Okej, det är ju inte så att marknaden står och ropar efter ett vin gjort av 100 procent roussanne och då från just Maremma. Men jag tror vi kan göra ett mycket bra sådant. Så låt oss prova. Tanken är att vi ska göra vinet i en mycket limiterad upplaga med restauranger som målgrupp i första hand.

SEDAN 2012 GÖR MAN VERMENTINO vinet från

Maremma och samma år hade Chiantivinet Belcanto premiär. Druvorna till detta vin kommer från vingården Villa Rosa som familjen köpte 2011 och som är belägen söder om Castellina i Chianti. Totalt handlar det om 8 hektar, varav 4 hektar är planterat med vinrankor som är mellan 40 och 60 år gamla, och 3 hektar med olivträd. Densiteten är 3 800-5 000 vinrankor per hektar men undantaget av en liten plot som nyplanterades 2010 och ligger på ca 6 500 i densitet.

-Vi kommer att nyplantera sangiovese på den resterande hektaren. Denna vingård är belägen inom ett normalt lite varmare område än Nittardi och tillsammans med jordmånen av limeston och lera med Galestro (skiffer) så är det som bekant en mycket bra plats för sangiovese, säger Leon.

Men i denna vingård finns även canaiolo, malvasia nera, ciliegi, mommolo, foglia tonda och pugnitello planterat och som används i vinet Balcanto. Dessa druvor är placerade i samma rader om vartannat, vilket för övrigt föga underlättar skörden, men Leon menar att det ger vinet en mycket personlig karaktär så man kommer låta detta bero.

I ÖVRIGT SÅ JOBBAR VINPRODUCENTERNA i Italien i bakvattnet på den svåra årgången 2014, där vinmakare och producenter verkligen fick bekänna färg. Och många lyckades väldigt bra trots det rådande omständigheterna.

- 2014 var som bekant ett svårt år i Italien, med mycket regn jun, juli och augusti, säger Leon och fortsätter:

-Men sedan blev vädret bra i september och räddade i princip skörden. Men vi förlorade ca 30 procent av normal skörd och ingen Riserva gjordes detta år. Den del sangiovese som normalt går till Riserva vinet hamnade i stället i Belcanto. Och det mådde inte det vinet dåligt av direkt, säger Leon och skrattar.

DE EFTERFÖLJANDE ÅRGÅNGARNA 2015 och 2016

blev i sin tur riktigt bra årgångar. Varmt och lite regn men tillräckligt för god skörd och i 2016 kom bra regn i slutet av augusti och september som gjorde att årgången blev något mer balanserad än 2015, som dock då blev en mycket bra årgång också. Efter att ha fatprovat denna årgång så finns det inget att invända mot detta. Livets Goda har fatprovat åtskilliga viner från en mängd





producenter i Bolgheri och Maremma, liksom i Chianti, och vi konstaterar att det är något riktigt bra på gång. Kanske till och med riktigt stort.

I vingårdarna liksom vinkällaren jobbar man för övrigt ständigt med att förfina och förbättra. Således finns det en del förändringar här att vänta i kommande årgångar.

-2016 köpte vi nya 700 liters fat, som bland annat är tänkta för roussannedruvorna i Maremma, men även till ett av Chiantivinerna. Barrique används fortfarande till merlot och cab, 500 liters fat används för petit verdot och vi använder enbart franska fat. Till Belicantovinet används även 3000 liters botti, berättar Leon.

SEDAN HAR MAN TAGIT VARA PÅ DE concretes som fanns i den gamla vinkällaren. Det var 1992 som man byggde den nya vinkällaren, men i den gamla som är placerad under den nya fanns 7 concretes i olika storlekar på sammanlagt 55 000 liter varav den största är på 8 000 liter. Dessa concretes har man nu "renoverat" och gjort i ordning. De används nu från årgång 2013 i vinfieringen där man låter slutblenden få sista vilan innan buteljeringen.

Man gör således all jäsning (naturlig) i ståltankar, lagring i fat och sedan slutfinish i concretes i 3-5 månader beroende på vin.

När jag frågar Leon varför vi aldrig varje gång vi besökt Nittardi fått se den gamla vinkällaren, skrattar han och säger:

-Den har ju även fungerat som en slags lagringsplats för massa prylar, så det har ju varit en salig röra därnere. Jag skulle ha skämts över att visa er den. Men nu har vi stådat upp i samband med att vi fixat till och börjat använda alla concretes, så när ni kommer i sommar lovar jag att vi ska kliva in där.

VINGENOMGÅNG NITTARDI

2015 Ben

129 KR / 88 LGP

100% vermentino. Jäsning och sedan slutlagring fem månader i ståltankar varav två månader på jästfällningen. Ingen malolaktisk jäsning. Skördades i slutet av augusti. Första årgången som gjordes av vinet var 2012. 2015 är en bra årgång av vinet som tuffare jobbat lite med att sätta sig. Nu är man på rätt väg. Lite lätt eukalyptushint i näsan, citrusfrukt med försiktig tropisk hint, och i övrigt elegant, komplex och mineraliskt fräsch med balanserad kraft.

2013 Belcanto Chianti Classico DOCG

NR 74427 / 200 KR / 91 LGP

90% sangiovese och resten fördelat på canaiolo, malvasia, nera, ciliego, mommolo, foglia tonda och pugnitello. Ett år i 500 liters fat och slutblenden avrundas med 3 månader i concrets. Aromatisk frukt, lätt sälta, ört, rustik fräschör och bra mineralisk botten. Något mörkare i frukt, körsbär, hallon och vinbär med dov spänst. Bra frukthäng och en lugn kryddighet liksom bra grepp i tanninerna. Har bra karaktär och personlighet. Alla Riserva druvor hamnade i detta vin i årgång 2014. Det här är andra årgången av vinet och i jämförelse med 2012 så har man i 2013 ett mer komplext vin.

2014 Casanuova di Nittardi

PRIVATIMPORT / 199 KR / 90 LGP

100% sangiovese. 14 månader i 500 liters fat varav 10 procent nya. Från årgång 2016 började man med 700 liters fat i detta vin. 3 månader slutlagring i concrets och sedan 5 månader i butelj innan säljstart. Det här vinet är Peters Femferts hyllning till Michelangelo. När han köpte egendomen 1983 hittade han en butelj av detta vin i källaren, daterad årgång 1981 och sedan dess har han låtit och låter internationellt kända konstnärer göra etiketten varje årgång för att hedra Michelangelo, bland annat nobelpristagaren i

litteratur Günther Grass (årgång 2008). Denna årgången konstnär är Hsiao Chin. Och man låter konstnärerna inte bara göra etiketten, de gör även omslagspappret till buteljen.

Charmig årgång av vinet för övrigt, frukten har fin fräschör och bra syra. Transparent kropp. En fin uppvisning till all tvivlare av sangiovese och Chianti i årgång 2014. Aromatisk frukt och örtekrydda. Lite lätt blommig i de vegetala hintarna. Tanniner med lätt motstånd. Fin längd även om de djupaste djupet är grundare. Ett vin som är supert att inta idag, och gärna med lämplig mat. En välstekt men blodig köttbit lägger jag på min tallrik...

2011 Nittardi Chianti Classico Riserva DOCG

PRIVATIMPORT / 349 KR / 93 LGP

I denna årgång användes 500 liters fat för 2 års slutlagring av sangiovese (95%) och 225 liter barriques för merlot (5%). Juicy frukt med finlemmad sötma, elegant tanniner, tobak, mörka körsbär och vinbär, krydda med rondör och lång kraft i avslut. Komplex vin med bra intensitet och koncentration i inbjudande stil. Det gör inte ont någonstans att inta vinet idag, men det kommer bemöta förändringar i butelj som sker under väntan i källaren mycket bra i sisådär 10 år till.

2013 Ad Astra

NR 70231 / 185 KR / 92+ LGP

De tre senaste åren (första årgången var 2004) har andelen sangiovese utökats i denna lilla pärla till vin. Från 20% till 50%. Resten består av 20% cabernet sauvignon, 20% merlot, 5% cabernet franc och resten är "hemliga druvor". Jäsning i ståltank och sedan slutlagring 12 månader i fat, 500 liters för sangiovese, 225 liters barriques för resterande del. 10-15% nya fat. Minst tre månader i butelj innan försäljning. Och som sagt, det här är en favoritbaby med alla de rätta

ingredienserna som vi förväntar oss av ett vin från detta område. Lavendel, sälta från havet, silkiigt, mineralisk struktur med "sandigt stenig" känsla, mogen mörk och rödare ungfukt i pardans, fint balanserad sötma med försiktig lakritshint och fuktig tobak, ceder, choklad, kaffe, fräsch och elegant bett med en rustik finess. Ett komplex men inte komplicerat vin att inta som ingen höjt på ögonbrynen av om det kostat avsevärt mer. **Höga poäng visst** (kunde varit 93 också...), men det är ett bra vin som skiner fint i årgången.

2012 Nectar Dei

PRIVATIMPORT / 495 KR / 93+ LGP

Utän tvekan ett av toppvinerna i Maremma. Har levererat klass sedan första årgången 2003 och visat sig vara mycket stryktålig oavsett väderförhållanden i årgången. I denna årgång fördelas druvorna 40% cabernet sauvignon, 20% merlot, 20% syrah, 15% petit verdot och resten "hemliga druvor". Man har aldrig använt sangiovese till detta vin, men har provat olika blend med denna druva i och då resultatet varit så pass bra så finns planer på att lägga in en del sangiovese kanske redan från 2014. Vi har fatprovat både 2014 och 2015 av den sangiovese som man tänkt använda och tanken känns helt logisk efter detta. I denna årgång används 100% barriques varav 30 procent nya i slutlagringen som varade i ett år och sedan ett år i butelj innan försäljning. Concretes kommer att användas från och med 2014 i finishen dock. Och Maremma-ursprunget är tydligt i vinet som sig bör. En underbar känsla av tysk precision med italienskt temperament i växellådan. Fuktig tobak, maritima vegetala toner, snygga rostade hintar med varsam vaniljspets från faten, pepparkryddighet, mörk frukt med snygg mognad och mjuk spänst och en balanserad mix mellan syra och sötma.

IMPORTÖR I SVERIGE

HANDPICKED WINES: WWW.HANDPICKED.SE

