



comunicazione



**La Gazzetta del Gusto**  
*Informazione per Buongustai*

## La Farra: la storia dei fratelli Nardi e del loro Prosecco d'altura

© 20/07/2024 17:24 Enzo Radunanza 8 minuti di lettura



Da sn, Innocente, Adamaria e Guido Nardi (Foto © Ufficio stampa).

**Nel cuore del Conegliano Valdobbiadene, i fratelli Nardi producono vini di qualità, frutto di selezione delle uve e di tecniche moderne. Un progetto vitivinicolo ed enoturistico costruito su esperienza, intraprendenza e con l'eroismo necessario a coltivare appezzamenti spesso impervi**



comunicazione

Tra le dolci colline del **Conegliano Valdobbiadene**, lungo la **Strada del Prosecco**, l'azienda vitivinicola **La Farra** racconta di una storia di famiglia fatta di passione e competenza, viticoltura eroica e chiara visione del futuro.



Una panoramica del territorio: al centro, Cantina La Farra (Foto © Ufficio stampa).

## Cantina La Farra: Prosecco d'altura in un paesaggio unico

Siamo a Farra di Soligo (TV), nell'area di produzione del **Conegliano Valdobbiadene Doccg** e del **Prosecco Superiore** dove le condizioni pedoclimatiche, la pendenza dei terreni e i terrazzamenti creati dall'uomo nel corso dei secoli, creano un **paesaggio unico** e conferiscono ai vini delle peculiari caratteristiche organolettiche. Proprio in questo contesto, nell'azienda agricola dei nonni e dei genitori, sono cresciuti i fratelli **Adamaria, Innocente e Guido Nardi** condividendo l'amore per la terra e per il vino.

*«La vita nella nostra famiglia – raccontano i fratelli Nardi – si è sempre svolta in simbiosi con i vigneti, condividendo sin da piccoli le sfide e le gioie che la viticoltura comporta. Molti sono i ricordi affettuosi che ci legano, come il rituale della vendemmia, i pranzi tra le vigne, o il dolce sapore dei grappoli sotto il sole che hanno segnato le nostre giornate. I vigneti, per noi, sono sempre stati un rifugio sereno, un luogo dove le preoccupazioni scolastiche si dissolvevano e dove la bellezza del paesaggio si univa al frutto tangibile dell'impegno dei nostri genitori».*

## La Farra, un nome dalle radici longobarde

Il nome "**Farra**" evoca un passato lontano, quando nella zona si insediarono i **Longobardi**. Nella loro lingua, le "**Fare**" erano comunità basate su legami di parentela che si stabilivano in un'area e la proteggevano da eventuali infiltrazioni nemiche. La "**Fara**" di Soligo era una di queste comunità nata lungo il fiume Soligo e che ha lasciato un segno indelebile nella toponomastica e nella storia del luogo. Per tale ragione, il nome di uno dei 15 comuni del Valdobbiadene, è diventato il marchio di un'**azienda virtuosa** che vuole valorizzare il territorio attraverso una vitivinicoltura sostenibile e rispettosa del contesto naturale.



comunicazione

## La svolta del 1997: La Farra inizia a imbottigliare le proprie uve

Già nel 1992, pur continuando a conferire le uve a terzi come soci di una cooperativa, il padre **Gian Domenico Nardi** aveva avviato un **processo di riconversione delle vigne**, adottando tecniche colturali che privilegiassero una maggiore qualità dei grappoli. Un assist importante che favorì, nel 1997, un'ulteriore **svolta grazie all'intraprendenza dei fratelli Adamaria, Innocente e Guido** che intanto avevano assunto le redini aziendali. Quando Innocente terminò la **Scuola Enologica di Conegliano**, frequentata anche da Guido, decisero di trasformare e imbottigliare direttamente il frutto del proprio lavoro dando vita a un **brand** diventato sinonimo di un **Prosecco dal pregiato taglio artigianale** che oggi ammalia i palati internazionali.

L'impegno iniziale fu di **bonificare ulteriormente i terreni di famiglia**, all'epoca di solo 7 ettari, e acquistarne altri (oggi sono arrivati a 25) ma con la logica del **"passo dopo passo"** per cogliere tutte le opportunità che il tempo e l'esperienza mettevano a disposizione.

Attualmente, La Farra è certificata SQNPI e aderisce al **Protocollo viticolo del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG**. Come realtà medio-piccola produce **700.000 bottiglie l'anno** che vende - attraverso distributori e non agenti - prevalentemente all'estero, in particolare in **Europa, Stati Uniti, Giappone e Australia**.

## Un Prosecco d'altura in cui si "legge" il territorio

Ciò che caratterizza **Cantina La Farra** è l'impegno continuo nel preservare, valorizzare e tramandare l'identità del territorio, riflettendo anima e bellezza di Colline che sono diventate celebri. I **25 ettari di vigneti aziendali**, dai 300 ai 500 metri sul livello del mare, sono dislocati tra Farra di Soligo, Pieve di Soligo, Follina e San Pietro di Feletto.

Molti appezzamenti, impervi e con pendenze fino al 50%, rendono difficile la cura delle vigne e la stessa vendemmia. Per questo motivo la raccolta è manuale ma da questa **viticoltura eroica - e dalla generosità della Natura - nascono uve eccezionali**. Il microclima più fresco e ventilato dovuto all'altitudine, favorisce una maturazione più lenta e uniforme della **Glera**, il vitigno principale utilizzato per il Prosecco, mentre i **terreni ricchi di minerali e ben drenati** trasmettono ai vini una **struttura e una profondità particolari** e dai tipici profumi.

*«Il fascino maggiore di questa meravigliosa terra - raccontano i fratelli Nardi - è proprio rappresentato dalla passione e dedizione con cui gli uomini e le donne lavorano ogni minimo spazio delle pendici collinari esposte al sole, anche quelle in cui solo reggersi in piedi è difficile, che ha portato a far conoscere ed apprezzare l'eccellenza del Prosecco Superiore DOCG di Conegliano Valdobbiadene in tutto il mondo».*

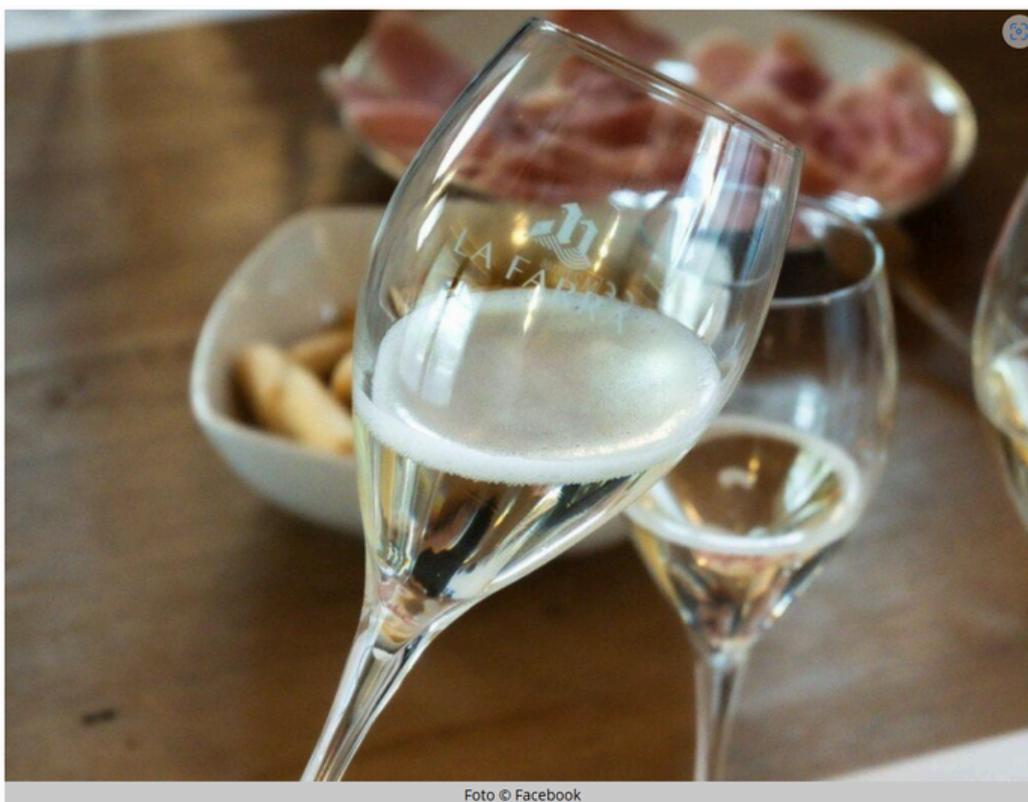


Foto © Facebook



comunicazione

## Sostenibilità e rispetto del territorio

**Sostenibilità ambientale** e **rispetto della morfologia del paesaggio** sono le linee guida su cui si snoda la filosofia aziendale: **Adamaria, Innocente e Guido Nardi** seguono ogni fase della produzione, dalla coltivazione alla vendemmia e all'imbottigliamento, garantendo la massima qualità e ottenendo Prosecco eleganti e autentici che si distinguono per la freschezza, l'elevata acidità e le note aromatiche più complesse rispetto al Prosecco prodotto in pianura.

*«Siamo convinti che per ottenere vini di eccellenza sia indispensabile preservare e mantenere inalterate le caratteristiche delle uve prodotte nelle vigne. – dicono i Nardi – Per questo valorizziamo il più possibile la naturale vocazione dell'area del Conegliano Valdobbiadene DOCG alla produzione di uve e vini di particolare eleganza, fragranza e freschezza. A tal fine risulta fondamentale il saper fare tramandato di generazione in generazione, unito alla formazione e all'uso delle migliori tecnologie enologiche, quali un **moderno impianto di controllo delle temperature** nella fase di vinificazione e stoccaggio dei vini base, un **moderno sistema di presa di spuma naturale in autoclave**, un impianto di **imbottigliamento isobarico completamente automatizzato**, nonché l'impiego delle più aggiornate conoscenze enologiche. Sono questi elementi che ci consentono di mantenere intatte le suggestioni che la natura instilla negli acini d'uva che coltiviamo», spiegano i tre "fratelli del Prosecco".*

## Il Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg targato "La Farra"

Il cuore della produzione è il **Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg** che viene declinato in varie tipologie. Le 4000 bottiglie di "Millesimato Rive di Farra di Soligo", nelle versioni Extra Dry, Brut e Frizzante sono ottenute esclusivamente con le migliori uve di **Riva dei Nardi**, il cru più rappresentativo dell'artigianalità dell'azienda e della volontà di rispecchiare le tradizioni antiche.



I vigneti di Riva dei Nardi (Foto © Ufficio stampa).



comunicazione

Nel calice ritroviamo dei vini profumati e di grande raffinatezza che corteggiano il naso con i profumi di pesca, mela e agrumi che ritornano anche nel sorso, insieme a fragranza e dosata sapidità.



Millesimato Brut – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg (Foto © Enzo Radunanza).

Interessante anche il *"Sui Lieviti Brut Nature"*, un rifermentato in bottiglia in bottiglia senza sboccatura e ricavato dalle uve di viti trentennali. Con questa "perla", i Nardi hanno voluto tornare alle origini della storia del Prosecco, quello conosciuto all'epoca dei loro nonni e dei loro genitori. Nella sua gradevolezza e longevità (consigliano di servirlo dopo tre anni), il *"Sui Lieviti Brut Nature"* si caratterizza per la complessità gusto-olfattiva e il finale piacevolmente amarognolo.



Sui Lieviti Brut Nature – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg (Foto © Enzo Radunanza).



comunicazione

## Non solo Valdobbiadene Prosecco

Alcuni vigneti si trovano ai piedi delle colline, nell'area pianeggiante di produzione del **Prosecco Doc Treviso**. L'appellativo "Treviso" attesta che le uve provengono soltanto dai vigneti coltivati all'interno della provincia di Treviso. Completa la produzione de La Farra, anche una limitata quantità di **Pinot Grigio delle Venezie Doc**, con uve provenienti da alcuni vecchi vigneti già coltivati dai nonni e zii dei fratelli Nardi.

## Un progetto enoturistico che unisce vino, storia e tradizioni

La gestione dell'azienda è ben divisa tra i fratelli Nardi. Se **Innocente** si dedica principalmente alla gestione dei vigneti e agli aspetti amministrativi, **Guido** è preposto alla supervisione della cantina mentre **Adamaria** gestisce la parte commerciale e quella dell'ospitalità. Dal 2023, infatti, è partito il **progetto enoturistico "La Farra"** che fa scoprire al pubblico i vari vigneti situati sulle colline fino a giungere al **Belvedere La Farra**, un casolare suggestivo immerso tra i filari eroici di famiglia.



La terrazza del Belvedere La Farra (Foto © Ufficio stampa).

Un percorso di circa 3 km e percorribile in 50 minuti a piedi, dalla doppia valenza enoica e culturale, per far conoscere ai turisti storia e tradizioni di queste colline, oltre a far degustare le proprie etichette. All'interno del casolare è stata allestita anche una biblioteca con i libri di **Andrea Zanzotto** e di altri scrittori locali, tutti a disposizione dei visitatori.



comunicazione



Degustazioni, visite in cantina e nei vigneti fanno parte della proposta enoturistica (Foto © Ufficio stampa).

*«Il progetto di recupero del Casolare nasce dalla nostra esigenza di condividere con gli altri un angolo di mondo che abbiamo sempre vissuto con grande intensità. – racconta **Adamaria Nardi**. – Il vino che qui prende vita è da noi interpretato come un frammento di un cosmo più vasto, intrinsecamente intrecciato con l'essenza stessa di questo territorio di cui il Casolare è simbolo e ambasciatore al tempo stesso. Con il progetto enoturistico, quindi, condividiamo sia il vino che le sfide e le peculiarità di questo territorio unico al mondo: la ripidità delle colline, i suoni distintivi, il microclima unico, tutti elementi che si fondono in un mosaico irripetibile».*