



# SCARBOLO

## **Solstizio d'inverno 2025: Slow Ride**

Chiudiamo l'anno con un capitolo "concentrato" poiché, a causa del clima, abbiamo deciso di posticipare la mole dei lavori ai mesi a venire.

Partiamo dal vino "speciale" dell'anno. Che salteremo nuovamente. Dopo il Memari 2022 ed il Viotto 2023, la terza edizione della vinificazione irripetuta voleva essere una co-fermentazione di tutte le uve di San Martino. La combinazione di temperature ed umidità elevate nel corso del periodo che ci ha accompagnati al fatidico 11 Novembre ha fatto deperire la materia prima, privandoci della possibilità di vinificare. Dita incrociate per il 2026.

Come accennato in passato, l'autunno è l'unico momento in cui diamo sostentamento alle viti. Anche quest'anno abbiamo distribuito pollina, limitandoci però, per il secondo anno consecutivo, alle sole piante in sofferenza ed ai rimpiazzati. Il resto delle viti non è stato concimato. È presto per cantare vittoria ma crediamo che, nonostante l'alta densità d'impianto, proseguendo con rese contenute (circa 40 quintali per ettaro) ed avvalendoci delle peculiarità del nostro Territorio (fertilità, granulometrie dei suoli, e disponibilità idrica) potremo giungere – nel lungo termine – ad una condizione in cui la vite richieda un sostentamento sporadico e in cui una fonte a ciclo chiuso, come il nostro vermicompost, sia sufficiente. Se riusciremo, avremo aggiunto un ulteriore tassello di autenticità e limpidezza espressiva ai nostri vini.

Con lo stesso scopo, quest'anno non praticheremo il sovescio. È una scelta che rende più complesso il percorso delineato sopra, ma che riteniamo coerente. L'impiego di essenze alloctone, oltre a non valorizzare il Territorio, comporta un'eccessiva mineralizzazione del suolo (lavorandolo durante la semenza), ed una fissazione dei nutrienti che riteniamo forzata. Vogliamo affidarci a strumenti indigeni, nella speranza di trasmettere alla vite – e di conseguenza al vino – un profilo nutritivo più genuino e caratteristico. Mentre la copertura erbacea autoctona garantisce struttura al suolo, sappiamo che non offre la stessa funzione azoto-fissatrice o nematocida. Detto ciò, confidiamo che una popolazione microbica e un'entomofauna capaci di stabilizzarsi in un contesto meno antropomorfizzato possano rivelarsi alleati preziosi, almeno in parte.

Per quanto riguarda le lavorazioni meccaniche, l'unico intervento è stato il decompattamento dei filari interessati dal passaggio dello scavallante durante i trattamenti fitosanitari, uno ogni tre.

Il 27 novembre abbiamo iniziato la potatura, con alcune novità dettagliate sotto. Come anticipato, però, abbiamo deciso di interrompere il lavoro per un po' di settimane. Infatti, sebbene lasciamo sempre un importante legno di rispetto, le temperature e le umidità medie degli inverni recenti rappresentano condizioni favorevoli alla diffusione del mal dell'esca e, allo stesso tempo, non sono ideali per l'applicazione del Trichoderma, che richiede temperature di almeno 10°C per colonizzare



efficacemente le ferite. Rimandare la potatura alla seconda parte dell'inverno, più asciutta e con temperature in crescita, ci è sembrata la scelta più sensata.

In merito ai cambiamenti, innanzitutto il più radicale: su parte dei vigneti, laddove le viti lo consentono, con speroni vigorosi e ben posizionati, stiamo sperimentando un passaggio dal Guyot ad una variante del candelabro, lasciando tre o quattro speroni piuttosto che due speroni ed un capo a frutto. La distribuzione della linfa avviene in maniera più efficace ed i tagli, avvenendo esclusivamente sul legno di un anno, sono meno traumatici per la pianta. Inoltre, non dover piegare e legare i capi a frutto ci consente di ottimizzare i tempi e di posticipare ulteriormente i tagli. Rimangono da verificare i rischi legati alla dormienza delle gemme basali ed all'allungo degli speroni in condizioni di fertilità medie ma il tempo sarà giudice.

Anche nelle porzioni mantenute a Guyot abbiamo adottato un nuovo approccio. Piuttosto che potare lunghi per poi accorciare al carico gemmario scelto durante la legatura, quest'anno tagliamo subito al carico definitivo (4-7 gemme). In questo modo la pianta disperde meno linfa durante il pianto e spinge con maggiore forza l'apertura delle gemme centrali, senza ricorrere alla strozzatura dei nodi. La maggiore rapidità di esecuzione ci permette inoltre di spostare i tagli verso periodi più favorevoli per il Trichoderma. È un compromesso: rinunciando in parte al ritardo vegetativo garantito dalla spuntatura tardiva, ma riduciamo il rischio Esca, che oggi percepiamo come più concreto. Per quanto riguarda i benefici dei tagli tardivi sull'epoca di vendemmia e sulla maturazione fenolica, l'annata appena trascorsa ha confermato come questo tema sia spesso enfatizzato oltre proporzione.

Infine, sullo stralcio: nell'ottica di ridurre un ulteriore transito meccanico tra i filari, stiamo portando a mano i sarmenti fuori dai vigneti, in capezzagna, e ivi trinciarli, per poi condurli al cumulo di compostaggio. Questa pratica, che limita ulteriormente l'azione compattante del trattore, è attualmente sostenibile solo negli appezzamenti più piccoli. A Bicinins ed in parte di Pozzut e Codis continueremo quindi a distribuire i sarmenti su filari alternati e a trinciarli sul posto.

Per concludere, un aggiornamento sull'avanzamento dei vini 2025. E premettiamo un filo di vivido entusiasmo. Ogni annata ci sembra sempre più centrata, ma il passaggio dalla 2024 a questa vendemmia rappresenta, per noi, il salto più evidente. La nuova gestione della parete fogliare, l'epoca di vendemmia anticipata, ed alcune varianti nella gestione dell'uva in cantina hanno dato origine a vini che, a quattro mesi dalla raccolta, ci stanno regalando soddisfazioni. Analiticamente abbiamo quello che stavamo cercando: alcol di circa 12,5%, pH ed acidità leggermente sopra la media storica, e profili organolettici pieni e delicati. Quest'ultimo tratto ci ha fatto sudare freddo nelle prime settimane dopo la raccolta: i vini-in-divenire erano più muti e sottili di ciò a cui eravamo abituati. Lasciando però alla Natura il suo tempo, oggi iniziano a restituire esattamente ciò che cercavamo in termini di eleganza, complessità e beva. Pensate ad un 2023 cesellato, molta più fine, ecco. Degno di menzione è il Pipinot. Mentre le prime tre annate sono state un'espressione "piacevolmente divertente", sentivamo che fosse un vino troppo "giocoso" per introdurre



adeguatamente il nostro lavoro. Il passaggio alla vinificazione di tutta la massa per alzata di cappello ha fatto la differenza. Rimane una vinificazione meno poliedrica rispetto alle altre ma gioca finalmente nella stessa categoria ed è capace di cantare la sua espressione anche provandolo a ruota dopo il Refosco. In questo senso, lo immaginiamo come un piccolo Salvadi: la sua dimensione più corretta, e il modo giusto per aprire il resto del percorso.

*“Dov'è la saggezza che abbiamo perso nella conoscenza? Dov'è la conoscenza che abbiamo perso nell'informazione?” (T.S. Eliot)*

Mandi,

Mattia, Lara, Valter, Maria Grazia, Shkelzen, Ziri, ed Annalisa