



SCARBOLLO

Equinozio d'autunno 2026: Meriggiare pallido e assorto

Dopo un 2025 ingannevolmente placido, quest'estate la canicola è tornata. Rispetto allo stesso periodo del 2024, la stagione appena conclusasi è stata ancor più onerosa: 25 giorni oltre i 35 gradi (17 allora) ed appena 37 millimetri di rovesci da inizio stagione al primo giorno di raccolta (precedentemente 115).

Temperature alte e piogge primaverili ben distanziate hanno causato una spinta vegetativa implacabile, che abbiamo continuamente rincorso con i lavori in campagna. Certo, la scelta di non pulire le caliptré, nata dal desiderio di rispettare con maggior fedeltà una più autentica autonomia del percorso delle viti in un sistema meno antropomorfizzato, si è rivelata fortuita perché ogni foglia lungo la fascia grappolo è stata preservata. Le viti e l'uva, però, hanno comunque sofferto, con segni di scottature sui grappoli non ombreggiati dai tralci accapannati (in particolare nei vigneti di Pinot Grigio) e foglie ingiallite o avvizzite nella maggior parte degli appezzamenti, indipendentemente dalla varietà.

Un'osservazione è degna di nota – lo stress idrico, pur innegabile, è stato relativamente contenuto, e la maggior parte dei danni è venuta invece dalle scottature. L'evidenza era chiara osservando l'uva: i grappoli scottati hanno manifestato necrosi solo lungo il lato esposto al sole, mentre quelli da viti soggette a disidratazione erano fiappi e molli nella loro interezza. A suo modo, ciò è stato rincuorante, confermando l'elevata capacità di ritenzione idrica dei suoli che le nostre vigne chiamano casa. Un "contentino" che ci teniamo stretti.

Per onor della cronaca, e grazie all'insistenza di mio padre, quest'anno abbiamo eccezionalmente bagnato le vigne di Pinot Grigio, una sola volta e ad inizio agosto. Ero molto combattuto all'idea di procedere: fare un passo indietro su una scelta così influente nell'espressione dell'annata proprio non mi andava. A posteriori, però, la ripeterei, anticipandola (l'equilibrio, ormai, era già compromesso). Garantire respiro alle viti ed evitarne stress severi è una responsabilità, e rischiare di firmarne la condanna è un peso che non sopporterei. Irrigazione d'emergenza, sì, senza dubbio.

La vendemmia è iniziata il 15 agosto (mai così presto) e si è protratta, con relativa calma, fino all'otto settembre. Lo sconforto che aleggiava nei giorni precedenti alla raccolta, immaginando la sofferenza delle uve, è un ricordo vivido. Detto ciò, nonostante l'annata non ideale, con il procedere della raccolta ci siamo rincuorati: al gusto l'uva era piacevole, svelando zuccheri domati (una cortesia della piegatura dei tralci), acidità superiori alle aspettative, e parca di note "cotte". Certo, come Lara fa notare, i malici sono relativamente bassi e l'accumulo polifenolico è stato in genere subottimale, ma ciò riflette la stagione e abbiamo confidenza nella capacità dei succhi di trovare il proprio equilibrio man mano che maturano.



Già dalla scorsa vendemmia avevamo in programma di estendere l'uso dei raspi a tutti i vini. In analogia al corpo umano, vedo questa componente come lo scheletro: elemento portante e strutturale, capace di sorreggere tutto il resto. Enologicamente, questa parte perlopiù scartata dona, in base alla vinificazione, tanti benefici, spaziando dall'apporto di tannini varietali, alla tutela degli acidi, a mosti meno soggetti a riduzioni, fino a succhi generalmente più delicati ed "eterei".

La raccolta è iniziata con il Pipinot, che sin dall'anno scorso vinifica interamente secondo i dettami tradizionali del Pinot Grigio ramato, macerando sino all'alzata del cappello (4-5 giorni quest'anno visti gli APA bassi). Mentre la parte principale della massa è stata diraspata, circa il 10% è rimasto a grappolo intero, donando una pennellata di tensione e leggiadria.

Questo 2026 abbiamo fatto molte prove. Per il Pipinot, una massa (circa 10 quintali) è stata lavorata interamente a grappolo intero. Fenomenale!.. Finché non è andata in riduzione appena qualche giorno dopo il travaso nel tonneau d'affinamento. L'approccio ci affascina comunque molto e pensiamo che le bagnature delicate del cappello (in vece delle follature) ed i bassi APA di quest'anno siano la causa, perciò il prossimo anno riproveremo, forti di questa lezione.

Il secondo vino che abbiamo lavorato è stato, ineditamente, il Salvadi. Di norma è tra gli ultimi ad essere raccolto, ma quest'anno i grappoli a Codis erano pronti prima. Sebbene qui il raspo sia presente sin dall'annata 2023, quest'anno ne abbiamo aumentato la dose, lasciando quasi un quinto della massa a grappolo intero. La formula è ormai consolidata e il vino ci soddisfa molto.

La prova legata al Salvadi sarà forse (spero!) la più significativa per il nostro progetto. Come sapete, la nostra raison d'être è comunicare un'espressione artigianalmente fine delle Grave, con particolare attenzione al Pinot Grigio. Ad oggi, i nostri due cru parlano di due parcelle con caratteri molto diversi, ma la scelta di vinificare ognuna a modo proprio (in bianco ed in macerazione) trafuga purezza all'espressione dei rispettivi territori. Perciò, da quest'anno abbiamo deciso di sottrarre una parte del Pozzut al Mepari e di dedicarla ad una nuova espressione del Pinot Grigio macerato. Vendemmia, vinificazione ed affinamento sono identici al Salvadi. Le differenze rispetto al nostro macerato storico sono già evidenti: un'espressione aromatica più vivace, marcata da caratteri floreali, ed un tannino più sottile ed elegante.

La vigna successiva raccolta è stata Pozzut, casa del Mepari (e, da quest'anno, del vino appena menzionato). Più che mai, questo millesimo ha beneficiato della pressatura a grappolo intero. Date le alte temperature notturne, e nonostante il metodo di ricezione delle uve, quest'annata del Pinot Grigio in bianco porterà un colore leggermente più carico.

A ruota, abbiamo raccolto le uve per l'Areore. Dopo il successo della prova 2025, tutta la massa è stata lavorata a grappolo intero e, come sempre, le uve sono state pressate assieme ed il vino co-fermentato. Il Tocai quest'anno ci ha sorpresi poiché, nonostante il meteo, le viti hanno sostenuto l'annata con schiena dritta, e l'uva ha maturato così placidamente che, se vinificata in purezza, avremmo aspettato altri 5-7 giorni. Il bello di questo vino, però, è proprio l'equilibrio compensativo



delle tre cultivar, diverso ogni millesimo. Quest'anno la struttura al vino è stata portata dalla maturità più spinta di Chardonnay e Sauvignon.

Qui, la prova è stata una macerazione fino all'alzata del cappello e la ragione è di estrazione: mentre la pressatura a grappolo intero permette al Tocai di evitare riduzioni, allo stesso tempo essa comporta una fenolicità più astratta di quanto vogliamo. Ergo, l'idea di lavorare diversamente questi 10 quintali. L'espressione, ora, ha un carattere a noi nuovo, contraddistinto da affascinanti note balsamicamente erbacee.

Con gioia annunciamo che, dopo due anni di assenza, il vino episodico torna in campo. Abbiamo due candidati, e ovviamente solo uno sarà scelto per la bottiglia. Con il primo, il fascino per il Tocai Friulano ci ha portati a provare una massa macerata, interamente con il raspo, fino all'alzata del cappello: un'ode alle vinificazioni contadine tradizionali. Anche qui, torna a sussurrare la vena balsamica, riconfermando come questa cultivar sia duttilmente poliedrica. L'altro candidato è una ramificazione della persistente ossessione di trovare una forma "eureka" per il Refosco. Curiosi di giocare più in libertà con quest'uva, abbiamo deciso di provare una fermentazione combinata: metà massa di Pinot Grigio e metà massa di Refosco. Grappoli interi in tonneau aperto, leggera pigiatura, e l'intera fermentazione in macerazione.

Poi, il Refosco in purezza. Come da prassi da due vendemmie ormai, semi-carbonica per tutta la massa. Quest'anno abbiamo bagnato il cappello con meticolosa delicatezza, lasciando quindi una maggior porzione in condizioni di pura carbonica. Inoltre, anche qui, le prove: una massa svinata prima, raggiunti i 12 gradi Babo, e l'altra vinificando grappoli interi sommersi in una porzione a pressa diretta. I Refoschi sono forse gli unici vini che ci hanno dato veri grattacapi in fermentazione quest'anno, causa l'improvviso calo di temperature dopo la raccolta ed il conseguente rallentamento delle fermentazioni. Un po' di volatile si è sviluppata in queste condizioni, ma, nonostante ciò, anche queste masse hanno finalmente portato a termine le fermentazioni.

In conclusione, la vendemmia è stata più soddisfacente di quanto avessimo immaginato all'inizio. Siamo curiosi di seguirne lo sviluppo, sia per capire come l'annata si tradurrà nei vini maturi, che per testimoniare come le diverse prove sveleranno i propri caratteri. Ora, avanti con i lavori autunnali!

"Il peggior vino contadino è migliore del miglior vino industriale." (Luigi Veronelli)

Mandi,

Mattia, Lara, Valter, Maria Grazia, Shkelzen, Ziri, Annalisa, e Gabriel