



# SCARBOLO

## Equinozio d'autunno 2023

Le prime ore del mattino iniziano a farsi tenui e letargiche e la campagna si risveglia fresca e brumosa. Stiamo varcando le soglie dell'autunno e con esso vogliamo dare vita ad una piccola tradizione, che ripeteremo ad ogni cambio stagione, condividendo note e riflessioni dalla campagna, dalla cantina, ed altre varie ed eventuali che hanno caratterizzato i mesi che ci stiamo ormai lasciando alle spalle.

L'estate! Volubile, calda e travolgente, ma quest'anno alquanto malinconica: giugno e luglio, infatti, ci hanno riportati a qualche decennio fa, quando le piogge erano più abbondanti e le temperature più miti (rispettivamente registrandosi, in questo 2023, superiori ed inferiori alla media degli ultimi 10 anni). Come un amico che non si rivede da molto tempo, abbiamo accolto questa stagione con pacato ottimismo, senza nascondere la sottile diffidenza riservata a chi, in fondo, non si conosce poi più così bene. E a buon motivo. Nonostante un inizio regolare e tranquillo, le aspettative si sono dilavate, giorno dopo giorno, assieme alle piogge che hanno caratterizzato buona parte del periodo, affliggendoci non poco con danni da peronospora, un lievissimo oidio, ed il tocco di una grandinata, che ci ha sfiorati ma non ha risparmiato i paesi limitrofi ad ovest (dove è stato rilevato il chicco di grandine più grande di sempre in Europa!). Abbiamo salutato luglio umilmente, memori della potenza di Madre Natura e del suo ruolo centrale nella creazione fortuita di quelle che ogni tanto abbiamo la fortuna di chiamare "grandi annate".

Così è arrivato agosto, con esso le piogge sono scemate e le temperature medie risalite, riportando noi, e le uve, alla calda realtà climatica degli ultimi anni. Il brusco cambio di temperature a inizio invaiatura ha causato qualche leggero danno da scottature, che abbiamo limitato grazie ad una applicazione di caolino. Nonostante ciò, in linea con quanto accade normalmente, le sporadiche precipitazioni del mese hanno garantito un buon equilibrio alle piante, e le giornate asciutte e soleggiate ci hanno dato l'opportunità di entrare in vigna a diradare, così da giungere alla vendemmia, nonostante le difficoltà dell'annata, relativamente soddisfatti.

Quest'anno abbiamo anche dato inizio ad un'importante transizione in campagna, che ricorderemo come un vero e proprio "battesimo di fuoco". L'obiettivo delle pratiche messe in atto è di ridurre la nostra presenza in vigneto e di favorire, invece, una maggiore autonomia e resilienza dell'ecosistema. In termini pratici, questo si traduce nel piegare la vegetazione interfila anziché sfalciarla, nel fare lo stesso sottofila anziché risorgere al diserbo meccanico, e nell'accucciare i germogli anziché cimarli. Nonostante l'opulenta crescita vegetativa di un'annata come questa ed i rischi correlati alla forte umidità, siamo rimasti sorpresi da quanto insignificanti siano state le conseguenze fitosanitarie rispetto alle porzioni di vigna che abbiamo condotto tradizionalmente (per valutare le differenze). Anzi: le carreggiate hanno già mostrato segni benefici del minor



compattamento e la maggior vitalità era una gioia da vedere ed ascoltare. Nel corso dei prossimi cinque anni verificheremo analiticamente le nostre tesi anche sull'impatto sul primo orizzonte pedologico, sulle sue popolazioni microbiche, sull'approfondimento radicale delle viti ed in generale sulla loro maggior resilienza.

Ad oggi, i dati delle uve hanno validato ulteriormente questa conduzione. Nello specifico, nei mosti si evidenziano già: un miglior accumulo di zuccheri, confermando una più regolare attività fotosintetica delle piante, indice di benessere ed equilibrio nonostante il grande caldo di agosto; ed anche azoto prontamente assimilabile maggiore – in particolare nella parcella Gjats, dove c'è il nostro Tocai Friulano: storicamente soggetto a valori inferiori rispetto agli altri vigneti ed alle altre cultivar, abbiamo gioiosamente riscontrato valori medi di 262 mg/l, contro i 160 mg/l della tesi classica.

Per concludere le osservazioni viticole, ci teniamo a condividere una nostra iniziale preoccupazione relativa al possibile impatto inibitore dello zolfo (un antisettico) sulla popolazione microbica dei vigneti, e di conseguenza sulla prestanza dei nostri pied de cuve, che realizziamo in ciascuna parcella. Fortunatamente, i timori sono stati sfatati dalla riscontrata vigoria di tutti i piedi. Questa evidenza ci conferma la abbondante carica microbiologica intrinseca dei nostri vigneti, elemento fondamentale e su cui investiamo molto.

Al netto delle conferme qualitative, l'evoluzione della stagione ci ha dato non pochi grattacapi. Siamo giunti a rese medie di 35 quintali per ettaro (24 hl circa), circa la metà della nostra media, a causa dell'impatto sulla sanità dell'uva ed i conseguenti diradamenti – un lavoro estenuante e a volte demoralizzante, ma che ci ha permesso di portare a casa dei bei grappoli che hanno dato senso a tutti gli sforzi intrapresi.

Tutte le nostre uve, salvo particolari eventualità (vedasi il Refosco sotto) condividono il seguente iter: due/tre giorni prima della raccolta vendemmiamo qualche quintale di grappoli, li pigiamo a mano e li poniamo in piccoli fusti che rimangono all'interno del vigneto di provenienza, dove comincia la fermentazione, creando così il pied de cuve, che verrà costantemente alimentato con mosto fino a che non raccoglieremo la parcella, momento in cui verrà portato in cantina ed utilizzato come inoculo per la fermentazione principale. Questo ci assicura un forte carattere microbiologico che rispecchia il vigneto d'origine e l'assenza di contaminazioni tra i lieviti dei diversi appezzamenti.

Il 7 settembre la vendemmia è iniziata - atipicamente - con il Tocai Friulano, che in anni più "normali" è invece l'ultima uva a bacca bianca che raccogliamo. Mentre siamo soliti destinare questa cultivar interamente all'uvaggio, tra le grosse difficoltà di quest'anno la Natura ci ha fatto lo splendido regalo di condizioni favorevoli allo sviluppo di Botrytis Cinerea all'interno del vigneto Gjats. Un'occasione troppo buona da lasciarsi sfuggire, abbiamo deciso di raccogliere e vinificare separatamente la parte di uve colpite dalla muffa nobile, riservandole un tonneau che lasceremo



maturare in purezza. Sarà l'inizio di un piccolo e saltuario progetto parallelo dedicato a vinificazioni particolari e irripetibili che parleranno in maniera unica della loro annata.

A seguire, abbiamo vendemmiato il Pinot Grigio per il Pipinot (l'unico nostro vino rilasciato entro 12 mesi dalla vendemmia, mentre gli altri vedono la luce dopo almeno tre anni). Le sue uve hanno macerato come di consueto per 24 ore circa prima dell'inizio della fermentazione in bianco. Quest'anno abbiamo apportato un cambiamento al suo affinamento: un terzo del vino ora matura in botti grandi, sino al rilascio nella tarda primavera dell'anno successivo.

A ruota, abbiamo raccolto il Pinot Grigio per il Salvadi (anche qui, atipicamente, poiché di norma è l'ultimo Pinot Grigio che vendemmiamo). Ha fermentato con le bucce in tonneaux aperti e, dopo nove giorni di fermentazione, il vino è stato trasferito in tonneaux, dove maturerà per due anni. Quest'anno, con il Salvadi, abbiamo voluto fare due piccole prove: un tonneaux ha fermentato con i raspi ed un altro, che macererà per ancora qualche mese, ha fermentato spontaneamente, ovvero senza preparazione del pied de cuve in vigna. Seguiremo la loro evoluzione con grande curiosità!

Poi abbiamo raccolto l'uva per il Mepari, che si dimostra come ogni anno figlia della sua parcella: bellissimi, piccoli grappoli dall'acidità considerevole e dalle note organolettiche che prediligono l'eleganza alla corposità. Dopo aver svolto gran parte della fermentazione in acciaio, è stato spostato parte in botte grande e parte in acciaio, dove ora sta maturando.

A sancire la fine della vendemmia dei bianchi è stato l'Areore, il nostro uvaggio di Chardonnay, Sauvignon, e Tocai Friulano derivanti da due parcelle, Gjats e Stradele. Le rese dello Chardonnay quest'anno sono state così basse che non solo non abbiamo prodotto un vino in purezza dalla cultivar (solitamente 1-2 tonneaux), ma abbiamo anche deciso di modificare leggermente il rapporto del vino a 25% Chardonnay, 40% Sauvignon, e 35% Tocai Friulano (rispetto al solito 40-30-30). Le uve sono state, come sempre, pressate tutte assieme dopo una macerazione a freddo di circa un giorno. Ora il vino sta maturando in tonneaux, dove rimarrà per un anno, prima di essere spostato in acciaio per altrettanto tempo.

Dopo qualche giorno di pausa dalla raccolta, il 20 settembre abbiamo vendemmiato il Refosco dal Peduncolo Rosso nella vigna Braida di Chiase. Siamo stati colti quasi in contropiede da quanto celermente le bucce stessero iniziando a perdere tonicità, in totale contrasto con la rusticità tipica della cultivar, che è solita reggere molto più a lungo. Non siamo quindi riusciti a preparare il pied de cuve in tempo; perciò, quest'anno, il Refosco ha fermentato spontaneamente nei tonneaux aperti dove sta tuttora conducendo la sua ipnotica danza che lo porterà ad esser vino. Con soddisfazione, la fermentazione è partita quasi istantaneamente, e le note fermentative ci stanno rendendo molto contenti. Per questo vino sarà un anno di piccole prove: una parte macererà, come al solito, sino a fine anno, una più brevemente, ed una porzione fermenta a contatto con i raspi. Finita la macerazione, il vino maturerà per almeno due anni in tonneaux.



Cinque giorni fa abbiamo vendemmiato le vigne di Merlot per l'ultima volta, poiché tra qualche settimana le estirperemo. Nonostante siano già diversi anni che non lo vinifichiamo, le rimozioni saranno un momento agrodolce. Questa varietà è stata molto importante per la nostra storia, ci ha dato immense soddisfazioni e ha un posto speciale nel cuore di nostro papà. La decisione di abbandonarla non è emotivamente facile, ma convivere con sentimenti contrastanti e prendere decisioni difficili fa parte del gioco. Poiché la cultivar non trova più spazio nel nostro progetto, l'estirpo (non invano!) ci permetterà di dare vita ad un nuovo lavoro di cui vi parleremo tra qualche mese.

Sempre in tema Merlot, a luglio abbiamo imbottigliato la sua ultima annata vinificata, la 2020. Non potevamo che concludere in bellezza il nostro viaggio assieme a questo vino, e per farlo abbiamo selezionato le botti che al meglio rappresentavano il punto di incontro tra le due generazioni. Il Campo del Viotto 2020 sarà disponibile a partire da fine ottobre in quantità limitata, la maggior parte reperibile attraverso i nostri partner ed ambasciatori nel mondo, mentre una piccola quota sarà acquistabile direttamente dalla cantina. Qualora foste interessati, potete rispondere direttamente a questa email per informazioni.

Allo stesso tempo, anche il Refosco Peraria 2020 varcherà le soglie della cantina, leggermente in ritardo rispetto ai bianchi suoi coetanei.

Ora ci aspettano gli ultimi giorni di lavoro in cantina. Dedicheremo il nostro tempo all'accompagnare i vini all'affinamento, alla preparazione del cumulo di compostaggio, all'orto d'inverno, ed alla preparazione del progetto accennato poc'anzi. Inizieremo i lavori di campagna autunnali, alcuni per noi rivoluzionari, e viaggeremo in Europa ed in Asia per presentare le nuove annate rilasciate qualche mese fa.

Oggi è un mercoledì tiepido, le api ronzano senza frenesia e le foglie stanche apprezzano gli ultimi tiepidi raggi di sole. È una romantica ed armoniosa giornata per celebrare il cambio di stagione.

A dicembre, con tante nuove informazioni.

Mandi,

Mattia, Lara, Valter, Maria Grazia, Bujar, Shkelzen, Ziri, Thomas, Shazan, Annalisa, e Daniel