



SCARBOLLO

Solstizio d'inverno 2023: estate, parte seconda

N.d.R. Lara ed io scriviamo le newsletter a quattro mani. Usiamo la prima persona singolare perché ognuno scrive per i temi che riguardano più l'uno (la campagna) e l'altra (la cantina), perciò siate pazienti con il passaggio di soggetto a volte non esplicitato. In ogni caso, ci teniamo a ricordare che non lavoriamo a "compartimenti stagni" e che, sebbene abbiamo le nostre competenze specifiche, affrontiamo ogni aspetto e sfaccettatura del nostro lavoro a quattro mani e con una visione pienamente condivisa e complice, come propri sorella e fratello!

Tengo molto alla simbolicità di equinozi e solstizi, li considero i capitoli del libro che scrive Madre Natura e mi aiutano a dare un ritmo più formalmente scandito a quello che altrimenti ricorderei come un fumoso e incessante flusso povero di struttura. A celebrare con me il primo giorno d'Autunno, il 23 settembre, c'era un corvo che, con un gracchiare che si era teatralmente fatto d'improvviso anch'esso grave e minaccioso, sembrava rintoccare l'inizio della stagione in cui tutto un po' perisce.

Nelle settimane a seguire, ci siamo entrambi sentiti un po' vittime di uno scherzo. Quest'anno, infatti, l'estate si è aggrappata a lungo all'autunno, abbandonandolo solamente a novembre inoltrato, quando le temperature minime hanno finalmente iniziato a stabilirsi sulle singole cifre e le massime non hanno più superato i 15 gradi. A parte questa ormai normalizzata "coda" stagionale, a fare la vera differenza meteorologica sono state le precipitazioni che, con un totale di 500 mm, sono state copiose e persistenti, similmente all'autunno 2019. Queste sono state benefiche per i suoli, che hanno ripristinato ed accumulato risorse idriche dopo una fase vegetativa esigente, ma allo stesso tempo hanno posto molti paletti alle nostre attività in campagna in un anno che segna qualche importante cambio di passo rispetto al passato.

Per promuovere un sempre maggior equilibrio autonomo biodinamico della nostra campagna, siamo passati ad una gestione dell'interfila a tre filari anziché due. Ovvero, transitando con i mezzi agricoli su un solo filare ogni tre, lasciando gli altri due pressoché vergini, uno per un anno e l'altro per l'emozionante bellezza di due anni! Questa pratica ci permetterà di scoprire nuove dimensioni nella riduzione del compattamento dei terreni, un tema di fondamentale importanza in suoli argillosi e tendenti al compattamento come i nostri. La mia teoria è che a prendere il testimone del trattore saranno, almeno in parte, i vermi, piccoli ed inarrestabili aratri di Madre Natura grazie ai loro cunicoli, e con il bonus dell'azione humificante. Questa pratica, poi, si sposa armoniosamente con l'obiettivo di ridurre gradualmente l'annuale semina del sovescio e permettere invece alla Natura di fare il suo corso, lasciando le varie essenze andare in semenza secondo il loro naturale ciclo. Il rischio è che eventualmente queste essenze vadano a crescere anche nel sottofila; perciò, abbiamo deciso di seminare ivi una leguminosa rustica, il trifoglio incarnato (ottimo azotofissatore), che risulti molto competitiva per altri semi, sperando che possa permetterci di rinunciare sistematicamente alla lavorazione del sottofila (la piegatura e sfalcio autunnale del



selvatico “puro”, in terreni fertili come le Grave orientali e con i sestri d’impianto bassi dei nostri vigneti, è una strada con più svantaggi che benefici nel lungo termine).

Parallelamente, continuiamo a dare forma alla nuova tenuta ed abbiamo deciso di seminare dei “corridoi verdi” di prati polifiti, a chiazze su tutta la proprietà, che non sfalceremo mai interamente (virtualmente dividendo ognuno in due ed alternando il gentile taglio autunnale) così da fornire un rifugio perenne alla fauna. Stiamo collaborando con Seme Nostrum, uno spinoff dell’Università degli Studi di Udine dedicata alla raccolta e propagazione di sementi selvatiche autoctone, per arricchire ulteriormente la nostra biodiversità e contribuire a tutelare il patrimonio di specie erbacee nostrane, al contempo anche le più adatte alle nostre condizioni pedoclimatiche.

Come accennato prima, però, i vari “paletti” (le abbondanti piogge) hanno ridotto i giorni in cui potevamo entrare in campagna, perciò la semina del sottofila e dei prati polifiti è rimandata alla primavera. Assieme ad essi, anche la seconda fase di piantumazione degli alberi ed altri arbusti. La gioia di vedere quello che prima era un lembo di terra piatta ed un po’ morta riprendere vita, con colori, forme, e più di tutti il canto felice degli uccellini, ci riempie di orgoglio e soddisfazione.

Quest’autunno, dopo tanti anni senza, siamo finalmente riusciti a piantare l’orto d’inverno. Temperature alte e rovesci abbondanti, in questo caso, sono stati fortuiti e indulgenti con il nostro ritardo. Oltre a nutrirci, l’orto foraggia anche l’ultimo arrivato in azienda, il prezioso cumulo di compostaggio – ci tenevamo molto a chiudere il ciclo anche su questo fronte, dando non solo una sostenibile nuova vita a vinacce, raspi, sarmenti, e altro verde altrimenti considerati “rifiuti”, ma facendo così anche leva sulla sua funzione di arricchimento microbico oltre che di sostanza organica. Il cumulo ha iniziato a fermentare, con forza e senza difficoltà, sin da subito ed è stato un momento veramente emozionante, quasi come il primo piede di fermentazione in vendemmia.

Oltre ad aver iniziato la pila di compostaggio, quest’anno abbiamo anche smesso la conduzione di due vigneti, di Refosco e di Pinot Grigio, che erano in affitto, ed estirpato i vigneti di Merlot. Ad oggi, quindi, conduciamo circa 15 ettari. Seppur abbiamo in programma di piantare qualche piccolo vigneto in futuro, non prevediamo di superare più i 20 ettari vitati – troviamo che questa dimensione sia il punto giusto per poter fare molti lavori manualmente anziché meccanicamente e perseguire così un’artigianalità il più eccellente possibile con il nostro operato. In ogni caso, ora e per sempre, i nostri vini nasceranno esclusivamente dalle viti dei nostri vigneti, con cui condividiamo intimamente tutte le stagioni.

Il primo piccolo appezzamento verrà già piantato nel 2024. Sarà circa un ettaro ed ovviamente verrà dedicato al Pinot Grigio. Questa sarà un’importantissima occasione perché la nostra prima diversificazione dal solo clone che attualmente coltiviamo. Trovo un po’ sciocco l’ossessivo focus su temi come i vascelli di affinamento nel definire il carattere di un vino mentre c’è un quasi totale oscurantismo sull’elemento di partenza, ovvero la pianta (seppur sia comprensibile vista la totale disconnessione del tema da chi non è vignaiolo). Un unico clone è estremamente limitante, soprattutto in pianura – l’esposizione al sole pressoché uniforme, infatti, ci ruba dell’elemento



chiave per poter distinguere la raccolta in varie epoche e gestire al meglio i tempi durante la vendemmia. Inoltre, di forse uguale importanza è anche la complessità che piante sorelle ma non identiche possono donare al vino (sicuramente preferibile ad un'ampiezza che prenda forma in cantina), assieme alla non trascurabile riduzione dei rischi fitosanitari.

Inoltre, e con ancora più entusiasmo, siamo riusciti a trovare due vecchi biotipi di Pinot Grigio per il vigneto da selezione massale che stiamo progettando. Ci tengo a sottolineare quanto sia stato difficile trovare vecchie viti sane e valide per il nostro progetto – il fatto che questa cultivar non goda (né oggi né in passato) di grande fama ed apprezzamento si è tradotta in molti estirpi di vigneti vecchi e di piante con le caratteristiche che cerchiamo (principalmente un grappolo spargolo ed una buccia spessa), risultando in una tragica perdita di patrimonio genetico e di una biodiversità di cui dovremmo invece essere pastori. La fortuna di aver trovato queste piante e le persone che le accudiscono ancora oggi, con la loro disponibilità a condividerle, è commovente. Per chiudere il cerchio, durante la vendemmia ho scelto alcuni grappoli (sempre di Pinot Grigio) per una selezione da semi – è un azzardo ma speriamo così di arricchire ulteriormente l'anfiteatro dei caratteri del Pinot Grigio. Ora sono in stratificazione e tra qualche giorno li semineremo in vaso. Sarà un percorso lungo ed arricchente e vi terremo aggiornati con gli sviluppi!

Torniamo però ai frutti del lavoro di quest'anno. La maggior parte della vendemmia è stata condivisa nella newsletter precedente (che stiamo per pubblicare in un archivio sul nostro sito web), ma ci sono alcuni aggiornamenti, anche rispetto a ciò che avevamo allora anticipato. Innanzitutto, abbiamo svinato tutto il Refosco dopo neanche tre settimane, rinunciando alla macerazione più lunga, nostra tradizione, perché lo scambio tra bucce e vino aveva ormai dato tutti i benefici auspicabili. È presto per dirlo, ma ci sembra che ciò sia stato fortuito e che ci darà soddisfazioni inaspettate: nonostante le limitatezze dell'annata, il vino già ci parla con una delicatezza e finezza che non abbiamo trovato mai prima nel nostro Refosco, solitamente caratterizzato invece da muscolo e potenza. Non nascondiamo che questa è la direzione che Mattia ed io stiamo cercando per come immaginiamo questo vino, e perciò siamo ottimisticamente curiosi di seguire la sua evoluzione.

Degne di nota sono state anche le varie prove fatte con il Salvadi: la porzione che ha fermentato con i raspi ha un **grande** carattere, ci fa capire il potere del tannino di questa varietà, ed è uno "strumento" che utilizzeremo di nuovo ma con parsimonia; stessa cosa per il tonneau che ha macerato a lungo (sino a fine novembre): ha raggiunto una complessità ed un patrimonio organolettico profondissimi, forse leggermente fuori fuoco rispetto alla delicatezza complessiva che cerchiamo ma, nel tempo, sarà anch'esso uno strumento fantastico.

La vendemmia 2023 ci ha donato vini connotati da acidità più basse rispetto alla nostra media storica e sarà nostra responsabilità preservarle e proteggerle il più possibile. Pertanto, abbiamo deciso di interrompere i bâtonnage anticipatamente rispetto al solito, così da non eccedere nello scambio tra fecce fini e vini e rischiare troppa grassezza e corpo, mal sopportabili dai vini di



questa annata. Alla luce del clima che cambia, e perseguendo una rappresentanza più limpida del nostro territorio, non nego che sono solleticata dall'idea di abbandonare del tutto i bâtonnage. Non voglio legiferare su ciò che è accettabile o meno fare in un vino a basso interventismo: è un capitolo infinito e in fin dei conti, come in ogni forma d'arte, non c'è giusto e sbagliato - ogni esecutore trova la propria dimensione; sta a noi interrogarci su dove vogliamo porre la linea di confine tra il lavoro di Madre Natura e quello dell'uomo, e nel nostro piccolo stiamo cercando di spostarla sempre più a favore della prima, sperando così di esaltare l'irripetibilità del suo operato nel nostro piccolo angolo del Mondo. Applicando questo pensiero al tema delle fecce, quindi, vorremmo prediligere la rimessa in sospensione naturale, anziché utilizzare uno strumento meccanico che forzi questo processo e doni al vino caratteri che altrimenti non avrebbe ottenuto. Se mai vorremmo più forza, struttura, o altre caratteristiche, le cercheremo in vigna.

Altre notizie dalla cantina sono le maturazioni che si stanno svelando già di grande equilibrio ed espressività, ed il delineamento sempre più netto delle condizioni che fanno l'occhiolino al Pinot Grigio. La botte grande si riconferma un contenitore di grande respiro e pulizia, capace di rispettare il patrimonio varietale ed esaltare le peculiarità dell'annata. Detto questo, non vediamo l'ora di provare il cemento - abbiamo la sensazione che possa essere davvero ideale per noi.

Senza anticipare i tempi e curiosi delle sfumature che l'evoluzione dei vini ci farà scoprire, per i mesi a venire salutiamo la cantina e ci dedichiamo con cura e pazienza ai lavori di campagna. Il 5 dicembre abbiamo iniziato le potature dell'anno, che andranno a caratterizzare la maggior parte delle settimane a venire. Tornare al caldo dopo una giornata in vigna a fine dicembre scalda sempre il cuore (oltre a mani e piedi), ma durante le festività è un po' più magico. Speriamo che anche voi vi godrete qualche giornata lenta e pregna di amori, risate, e buon vino. Vi auguriamo buon Natale ed un felice ed ottimista inizio dell'anno a venire. A marzo con tante nuove informazioni!

L'agricoltura è la poesia di Madre Natura interpretata per l'Uomo dalle mani dei contadini.

Mandi,

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