

## Il vitigno autoctono

di Sandro Amaducci

*“La Ribolla è il nostro vitigno autoctono. Mi son serviti vent’anni per imparare a prenderlo dal verso giusto. È testardo, va addomesticato poco per volta... La soddisfazione maggiore sarà di vedere che col passare del tempo questo antico vitigno darà un vino sempre più buono che poco per volta conquisterà i miei clienti”.*

*J. Gravner*

Molti anni fa andai a trovare un collega di Digione. Un pomeriggio egli mi accompagnò da un vinnaiolo suo amico in Borgogna. Ebbene, era tutto un lamento sulla “non serietà” dello chardonnay... (lo chiamava puttana), un vitigno che ovunque trovava il suo abitat migliore. Insomma, mi trovai di fronte ad un precursore della critica dell’omologazione del gusto del vino: tra pochi anni tutto il bianco sarà uno chardonnay bariccato alla vaniglia anche a poco prezzo tipo Francis F. Coppola vineyard in Napa Valley (me lo assicura orgoglioso un executive manager dell’IBM ad un convegno sull’innovazione)... speriamo proprio di no.

La produzione enologica italiana continua a fare enormi passi sotto tutti gli aspetti: qualità del prodotto, affidabilità, ricerca, investimenti. Anche regioni storicamente meno vocate e conosciute stanno dimostrando che è possibile migliorare la produzione vitivinicola e raggiungere traguardi impensabili solamente pochi anni fa. Questa indubbia crescita, però, spesso è avvenuta e avviene uniformando la produzione (dal vitigno alla cantina) sui vitigni internazionali, magari con l’utilizzo di pratiche enologiche che ne standardizzano

il gusto, trascurando il patrimonio viticolo autoctono e tradizionale. Non è nelle nostre intenzioni una difesa ideologica e conservatrice della tradizione “come valore in sé”, semmai l’obiettivo è la salvaguardia, la promozione e l’ulteriore valorizzazione della biodiversità, quale espressione di cultura e di storia non solo enologica di un territorio.

Ed allora andiamo in cerca di “piccoli autoctoni”. Il Fumin: il rustico vitigno autoctono valdostano è largamente descritto sin dal 1800. Ne esistono due

### Vi consiglio **Škerk**

Se Edy Kante è il più conosciuto ed estroverso vinnaiolo del Carso (... forse anche il meno economico) Boris Škerk con l’aiuto del figlio ha creato un piccolo gioiello di cantina nell’ambito delle aziende associate del Carso. Forse i suoi vini sono più reperibili nelle “osmize” che nelle enoteche milanesi, ma le sue 15.000 bottiglie non possono arrivare dappertutto. Il 2003 è stata nell’aspro Carso una buona annata ed eccovi i suoi tre bianchi (Sauvignon, Malvasia e Vitovska) ed il rosso Terrano (refosco). Il rosso è per amatori di quella terra e di quelle sensazioni. Ma i bianchi e specie l’affascinante ed elegante Vitovska sono delle chicche d’autore. E poi potrete affinare anche i bianchi in bottiglia per anni! Il rapporto cost/benefit è eccellente. Raggiungete con l’autostrada Duino Aurisana (Prepotto) prima di Trieste e cercate, oltre al Kante, il grande Škerk.



biotipi: Fumin maschio e Fumin femmina. È coltivato in tutto il centro della Valle; l'interesse per questa varietà è in continuo aumento, in seguito al recente riconoscimento della DOC Valle d'Aosta Fumin. Ultimamente si stanno costituendo molti nuovi impianti su tutto l'areale di coltivazione che si estende da Saint-Vincent a Villeneuve, interessando soprattutto il versante sinistro della Dora Baltea, fino a un'altitudine di circa 600-650 metri. Quest'anno poi è pure arrivata la consacrazione con il riconoscimento dei 3 bicchieri del gambero rosso! Le uve mature di Fumin in purezza, possono dar origine ad un vino rosso longevo, ricco e corposo, da destinare all'affinamento, che ben si sposa anche con il pregiato rovere di origine francese (*barriques*). Il vino si presenta carico di colore, con forte tonalità malvacea; il profumo è ampio, intenso, leggermente erbaceo, e si arricchisce con la maturazione; al palato è di gusto asciutto, austero, di buona acidità. Il vino del Fumin non si presta ad essere bevuto giovane, ma deve essere destinato all'affinamento. La Vitovska: a differenza di altre varietà di cui si conoscono le antiche o recenti origini, la Vitovska può essere considerata varietà autoctona. Non ne esiste infatti traccia in altre regioni del Mediterraneo e la sua storia è andata perduta nelle pieghe dei secoli di tradizione locale. Vitigno diffuso in Friuli-Venezia Giulia, in provincia di Trieste. Si pensava proveniente dalla Slovenia, ma non si hanno delle notizie certe. Vite antica, rustica, capace di sopportare, frustata dalla Bora, i freddi inverni e la siccità della stagione calda. Rinata e con un promettente futuro, grazie ad un sapiente lavoro di recupero di alcuni produttori che hanno creduto nelle sue potenzialità, essa produce un vino che incuriosisce, moderno per la sua finezza ed eleganza, moderatamente alcolico e con un lieve sentore di mandorla, adatto a essere consumato anche fuori pasto. Bevuta giovane, si accompagna a pesce, molluschi, crostacei e piatti delicati. Ma può anche affinarsi in bottiglia per 5-6 anni. Rientra nella DOC Carso.

### Škerk, una bella famiglia

“Seduto all'osteria, bevo quest'aspro vino” così il grande poeta triestino Umberto Saba descrive il vino rosso per eccellenza del Carso, il terrano. Un vino antico descritto già da Plinio ed al quale Livia, la seconda moglie dell'Imperatore Augusto, attribuisce il merito per aver raggiunto gli oltre 85 anni di vita (moltissimi a quel tempo). Nel Carso triestino di oggi, Prepotto-Praprot è certamente il paese del vino per eccellenza. Uno dei borghi di questo mondo di pietra più belli e rispettosi della storia e dell'ambiente sull'Altipiano a circa 3 chilometri al mare. Qui operano dei grandi, per qualità e purtroppo non per quantità, produttori di vino e la famiglia Škerk è una di queste. Davvero una bella famiglia slovena, che rispetta le tradizioni ma anche sensibile alle innovazioni e soprattutto con un profondo amore per una terra arida e pietrosa. Boris e il figlio Sandi curano personalmente il lavoro in vigna ed in cantina ed i vitigni che sono soprattutto quelli autoctoni di alta qualità. In questo paesaggio, in parte collinare con le vigne al riparo dai gelidi refoli della bora, bacciate dal sole ed accarezzate dalla benefica brezza del mare, in un clima mite e temperato, si producono uve di grandi qualità. Che dopo la vinificazione maturano nella cantina di pietra e si affinano nelle botti di rovere, e diventano così vini dai profumi delicati e dai gusti intensi, con una bella armonia di colori, aromi e sapori. Qui si può accompagnare un bicchiere di Vitoska, Malvasia o di Terrano, senza dimenticare l'eccellente Sauvignon, con un piatto di ottimi salumi e di grandi formaggi di produzione locale come lo Jamar (formaggio vaccino fatto stagionare in una grotta carsica a più di 70 metri sotto terra). Anche formaggi più freschi che sulla tavola della famiglia Škerk, sono offerti con genuina gentilezza ed anche qualche raffinatezza, come quello di una spolverata di fiori di finocchio selvatico (raccolti ed essiccati al sole di agosto, poi sminuzzati e conservati per l'occasione).

Marino Vocci