

E LO CHIAMANO TERROIR...

Un appassionante viaggio nella terra dei vini alla scoperta del mondo di Bacco

Giorgio Di Vincenzo

Chi meglio dei francesi, tanto bravi nella loro eleganza, può sintetizzare con una sola parola concetti che in italiano richiederebbero elocuzioni molto più ampie? In Italia la dicitura tecnica è sintetizzabile con “ambiente pedoclimatico”; quella commistione di fattori unici di un territorio che permettono al frutto di Bacco di regalarci sensazioni particolarissime e differenziate a seconda di dove la “rustica” vite, così adattabile, decida di mettere radici. Che piaccia più un termine che un altro lo lasciamo alla scelta personale; sta di fatto che la qualità di una produzione vinicola dipende soprattutto dalla perfetta interazione del vitigno con una molteplicità di fattori quali altitudine, latitudine, umidità, esposizione al sole, piovosità, terreno, aerazione delle viti e chi più ne ha più ne metta. Il concetto è portato all'espressione massima proprio in Francia, ove la localizzazione del vigneto acquista un'importanza quasi sacrale da evidenziare sulle etichette; il termine “Cru” sta proprio a identificare quel microclima dove vigneti selezionati riescono a regalare le massime espressioni del territorio tanto da arrivare a specificare addirittura il “Clos”, piccoli muretti di pietra che circondano le vigne e che si ergono simbolicamente a difesa delle stesse.

È indubbiamente riconosciuta la particolare vocazione del territorio friulano nella produzione di vini, soprattutto bianchi, ed altrettanto lo è sforzo di tantissimi produttori che questo territorio ce lo fanno trovare ogni giorno nelle bottiglie che sapientemente e con passione riescono a creare. Questa piccola grande regione, così variegata nella morfologia del territorio, riesce ad esprimere identità enologiche vastissime; identità che vengono raccolte nelle molteplici DOC (*Carso, Collio, Colli Orientali, Aquileia, Grave, Isonzo, Latisana, Lison-Pramaggiore, Prosecco*) e DOCG (*COF Picolit e Ramandolo*). È un po' strano per me enoturista della domenica, per giunta friulano d'adozione, trovarmi qui a cercare di decantare una realtà che fondamentalmente non era mia ma che lo è diventata da qualche anno. Forse però è proprio questa la visuale giusta, quella di un estraneo; chi meglio di un “ospite” può infatti esprimere un parere su una realtà che forse, per chi è di casa, risulta invece scontata? Sicuramente non nell'ottica che “l'erba del vicino è sempre più verde”, anzi, qui si parla di unicità; non avrebbe nessun senso paragonare l'enologia piemontese o toscana con quella friulana; qui parliamo di identità differenti, che vanno evidenziate e promosse e che permettono ad una grande regione di produrre grandi vini. L'amore per il vino di qualità nasce sicuramente prima del mio arrivo ma trovò evidente impulso proprio durante il mio primo anno di permanenza in que-

sto luogo, alzando letteralmente la testa sulla collina che dominava la mia casetta a Buttrio. Non è una metafora; alzai proprio la testa dopo che seppi che una bottiglia appena degustata, e che mi sorprese piacevolmente, veniva proprio da quella collina che mi faceva ombra sul giardino. Ricordo benissimo quella bottiglia, un Refosco 2006 Ronco del Balbo di Petrucco, proprio un vino rosso autoctono, strano a dirlo, ma la dice lunga sulla poliedricità di un territorio che non è solo e soltanto bianco. Un vino che per degustarlo al massimo bisogna lasciarlo qualche tempo in cantina, a pensare, e che regala piacevoli sentori di frutta rossa matura, mora, prugna, tabacco, liquirizia e spezie. Proprio io, che vengo dalla terra del Montepulciano d'Abruzzo, sono stato felicemente ammaliato dal primo di tanti rossi friulani che apprezzo sempre più felicemente. La caratteristica che colpisce di più chi assaggia per la prima volta un sorso di Friuli è la spiccata struttura, mineralità, sapidità ed aromaticità di molti vini bianchi proprio per le caratteristiche che il terreno riesce ad esprimere grazie alla sua composizione; come nella zona del Collio, ove marne ed arenarie ricche di calcio la fanno da padrone.

Stiamo parlando di terroir, proprio quel terroir che nel Collio e nei Colli Orientali, grazie all'escursione termica favorita dall'ambiente collinare e dall'alternanza di abbondanti precipitazioni a giornate assolate, riesce ad esprimersi in tutta la sua aromaticità. Un microclima protetto dal vento freddo delle Alpi e influenzato dal mite vento proveniente da sud. In una zona così piccola vi è una concentrazione di fattori che non hanno eguali, godendo di condizioni pedoclimatiche ideali che ne fanno una delle zone più vocate d'Italia per la produzione di vini bianchi. Altra caratteristica dell'enologia friulana è la presenza massiccia di vitigni internazionali come il Sauvignon, Chardonnay, Cabernet e Merlot, la cui presenza sta a confermare ulteriormente la particolare vocazione vitivinicola della zona. Parlare di vitigno bianco internazionale per me è parlare di Chardonnay e Sauvignon, un vitigno quest'ultimo, che per la particolare carica aromatica lo si odia o lo si ama; naturalmente, vista la citazione, io propendo per la seconda. Un vitigno che regala sentori di lime, salvia, foglia di pomodoro, percezioni minerali estremamente riconoscibili che ne fanno un biglietto da visita inequivocabilissimo. Lo Chardonnay esprime sfumature di frutta esotica come ananas e banana, oltre alla pesca e la mineralità della silice. Come parlare di vini bianchi legati profondamente al territorio senza nominare la sapiente maestria di Gianfranco Gallo che a Mariano del Friuli ci propone tanti gioielli della DOC Friuli Isonzo, molti internazionali, come il Sauvignon Rive Alte, una delle massime espressioni del Sauvignon friulano insieme ad altri fantastici pro-



duttori che al Sauvignon stesso hanno legato una specifica identità “friulana”, come i Venica con il loro Ronco delle Mele; vini questi che possiedono cremosità alternata ad altrettanta agilità.

Saltuariamente mi capita di fare capolino per visite di coppie di amici che dall’Abruzzo vengono a trovarmi con l’ufficiale scusa della visita di cortesia e con l’ufficiosa voglia di assaggiare il Friuli; indi per cui, con immenso piacere trovo l’occasione per dilettermi in tour enogastronomici dei colli e di molte altre zone cercando di cogliere l’occasione per ampliare le mie conoscenze a diretto contatto con chi il vino lo fa veramente. La cosa che stupisce piacevolmente non è soltanto l’alta qualità dei vini ma soprattutto l’approccio con i vari produttori che con parole sempre cariche di passione digrediscono senza stancarsi sul lavoro fatto, come un artista che cerca di spiegare all’uditore il senso profondo del proprio lavoro. Attenzione, qui non si parla solo del piccolo produttore che cerca di promuovere un prodotto ma anche di aziende di rilevanza internazionale come quelle sopra menzionate. Ricordo piacevolmente il primo giorno in cui visitai l’azienda di Vie di Romans; era una visita didattica in cui ebbi la fortuna di assaggiare tutta la produzione di bianchi di Gianfranco Gallo; si trattava di uno dei primi approcci

al vino bianco friulano e ne rimasi così sorpreso che proprio con quei vini decisi di festeggiare la nascita di mia figlia. Recentemente vi sono tornato sempre con amici in visita e sono rimasto piacevolmente stupito da come un uomo certamente impegnato nei propri affari potesse rinunciare anche al pranzo per illustrarci le proprie creazioni; il tutto con la passione con cui lo fece anni prima davanti ad altra platea.

Stesso discorso per un altro produttore rappresentativo dei Colli Orientali, Roberto Scubla, che in una stupenda cornice riesce a produrre perle come il Verduzzo Crâtis, vino passito che ci regala sentori molto complessi di fichi secchi, miele, caramello e tanto altro, un sorso ne invita sempre e volentieri un altro, un vino da meditazione che non ci si stancherebbe mai di bere. Eccellenti e da menzionare assolutamente sono il Pomèdes (uvaggio di Pinot Bianco, Friulano e Riesling passato in barrique) e il Rosso Scuro (Merlot e Refosco) un vino certamente da portare a casa. Cosa dire di un uomo che lascia una carriera in banca per seguire una passione e non si stanca mai di raccontarcela? Forse non è solo di terroir che parliamo perché oltre al terroir esiste anche una cosa più grande ma continuiamo a chiamarlo terroir, soltanto terroir.