



# SCARBOLO

## **Equinozio d'autunno 2024: ardente beatitudine**

Che estate! Calda, intensa, e luminosa, è (letteralmente e metaforicamente) sfumata in un lampo.

La raccolta si è conclusa il 18 settembre, con la vendemmia del Refosco. Sembra che le stelle si siano allineate per noi, e siamo enormemente grati ed orgogliosi di esser riusciti a portare a termine tutte le prove e di mettere in atto le nuove pratiche che avevamo in programma. Una cosa è certa, però: a fine giugno i sentimenti erano tutt'altri. Le copiose precipitazioni primaverili stavano iniziando a preoccuparci, ma, da allora, la situazione meteorologica si è letteralmente capovolta ed abbiamo avuto circa tre mesi di quasi totale assenza di piogge. Temevamo che questo cambiamento repentino avrebbe costituito una minaccia per le piante (con le importanti pareti fogliari in sofferenza a causa dell'aridità) ma fortunatamente i nostri timori si sono rivelati infondati grazie all'invidiabile resilienza delle viti, forti di profonde ed estese strutture radicali. Nonostante le nostre piante affondino i 'piedi' in terreni non ideali per l'accrescimento delle radici (suoli argillosi in superficie e substrati ghiaiosi), infatti, abbiamo irrigato d'emergenza una sola volta ed una sola parcella, Bicinins, caratterizzata da un'alta concentrazione di ghiaia in superficie. Non esiteremo a bagnare nuovamente in futuro ma SOLO nel caso in cui le circostanze si riveleranno estreme, poiché riteniamo che l'acqua apportata naturalmente dalle precipitazioni sia una componente chiave e pivotale dell'espressione del terroir, e come tale va preservata inalterata il più possibile.

Fidarsi del processo è essenziale, sebbene a volte possa dare il batticuore. Quest'anno, la fiducia si è rivelata imperativa all'inizio delle fermentazioni: con mosti dalle acidità di 3-3,5 grammi/litro ci sentivamo a dir poco demoralizzati - delusi, più che spaventati, nel vedere come i lavori in campagna durante la primavera e l'estate volti a tutelare l'acidità fossero stati apparentemente inutili. Oh, quanto ci sbagliavamo! Certo, ci aspettavamo un piccolo aumento del valore grazie alla fisiologica solubilizzazione degli acidi che avviene durante la fermentazione, ma un salto dell'acidità totale a 5,2-6,5 grammi per litro si è tradotto in una vera e propria festa in cantina. La parte del Mepari pressata a grappolo intero è connotata dalla più alta di tutte le acidità, una piacevole sorpresa.

Detto ciò, il caldo si riconferma la più grande sfida in vigna. Abbiamo implementato l'uso del caolino già da un paio d'anni ma per il Pinot Grigio, uva dalla buccia sottile, non è più una protezione sufficiente. Perciò, con l'annata 2024 siamo intervenuti sulla gestione dei tralci. Complici le lunghe liane, il tradizionale acapannamento lungo il filo più alto della parete si stava rivelando laborioso e problematico, perciò abbiamo deciso di far ricadere i rami verticalmente sulla parete, lungo il lato sud / ovest dei filari - similmente a come uno stenderebbe le lenzuola. Così abbiamo preso due piccioni con una fava! Oltre a rendere il lavoro snello ed efficace, questo metodo è anche risultato in un minor affastellamento fogliare (riducendo così i rischi fitosanitari) e, soprattutto, in un ulteriore ombreggiamento sul lato che soffre di più l'esposizione solare. Le uve ottenute da questi filari erano



effettivamente esenti da scottature, a differenza delle altre porzioni piegate alla vecchia maniera (tenute come testimoni).

Oltre a quanto descritto sopra e ad una defogliatura fatta a metà invaiatura sul lato est / nord nelle vigne di Tocai Friulano e di Refosco, le operazioni estive in campagna sono terminate così. Non abbiamo diradato: innanzitutto, perché l'equilibrio della vite viene stabilito molto prima, durante le potature invernale e primaverile, e poi perché la poca concentrazione in più che avremmo ottenuto non è comunque qualcosa che cerchiamo in un'annata come la 2024. Al netto di tutto, il lavoro di quest'anno ci ha donato rese di circa 30 ettolitri per ettaro ed una fenomenale qualità dell'uva.

Quanto descritto sopra si è tradotto in un lavoro di cantina semplice e soddisfacente. A livello di maturazioni, oltre alle già menzionate acidità, il pH e gli zuccheri erano esattamente dove ce li aspettavamo: pH di 3,4-3,6 (quasi tutti i vini macerano, alcuni a freddo ed alcuni in fermentazione) ed alcol potenziali medi di 12,5% vol. I vinaccioli erano croccanti e maturi, le bucce toniche, gli acini immacolati. Quel poco che si è rivelato sotto standard (gli acini scottati) è stato scartato alla raccolta. L'assoluta candore fitosanitario delle uve giunte in cantina ci ha dato una libertà pressoché assoluta nella gestione in cantina di grappoli e mosti con un interventismo pressoché nullo. Tutto ciò, assieme ai ritmi di raccolta più umani (circa 6 tonnellate al giorno), ci ha permesso di lavorare con grande energia positiva.

Abbiamo raccolto a mano tutte le parcelle ed una parte è giunta in cantina direttamente in cassetta (pratica che contiamo di estendere il prossimo anno). Partendo dal Pipinot, in cui stiamo cercando un po' più di struttura, abbiamo fatto una prova di 2 tonnellate in cui la fermentazione è iniziata sulle bucce, svinando solo all'alzata del cappello. In questo modo, abbiamo ottenuto una estrazione maggiore senza rinunciare a beva e delicatezza. Quasi tutto il vino maturerà in botti di rovere usate da 20 ettolitri, nei quali la micro ossigenazione gioca un ruolo fondamentale nel donare al vino maggiore complessità e pienezza. L'Areore ha parzialmente fermentato a grappolo intero in tonneaux aperti: la matericità di questa porzione sarà un bellissimo complemento al resto della massa. Il Meparì ha stabulato più a lungo, per 48 ore, e una porzione è stata raccolta e pressata a grappolo intero. Quest'ultima vinificazione è forse la più entusiasmante dell'annata e sentiamo di essere vicini al trovare la dimensione che meglio rappresenta la nostra idea di ciò che un Pinot Grigio in bianco può esprimere. Non abbiamo mai avuto un Meparì del genere! Per quanto riguarda il Salvadi, siamo così soddisfatti del risultato ottenuto l'anno scorso che abbiamo deciso di ripetere le vinificazioni con raspi e con macerazione lunga, le quali completeranno armoniosamente il resto della massa, che ha macerato come al solito sino alla fine della fermentazione alcolica. Ultimo, ma non per importanza, il Refosco: ha iniziato a fermentare parte a grappolo intero e parte diraspato e macerato a freddo. Poi, diversamente dalle annate precedenti, procederà ad affinare in una bottle da 20 ettolitri (invece dei tini più piccoli). Siamo alla ricerca di eleganza e delicatezza e sentiamo di essere sulla strada giusta.



Per concludere, nel corso delle ultime due vendemmie abbiamo riconfermato come il Pinot Grigio sia di gran lunga la cultivar più delicata che coltiviamo. Richiede cure ed attenzioni considerevolmente maggiori. E ci risulta veramente difficile spiegarci come possa essere finito ad associarsi a rese alte ed a 'vini da battaglia'. Certo, è il risultato di approcci industriali, rese infinite, vendemmie anticipate ed ingegneristica enologica per tappare buchi e mancanze di ogni genere; ciò che rimane inspiegabile, però, è il masochismo associato a tali pratiche, in quanto ci sarebbero tante altre cultivar (eccezionali) meglio capaci di sostenere un tale approccio. Fortunatamente, però, il pionieristico lavoro di alcuni colleghi vignaioli già svela da tempo il potenziale di quest'uva ed annate come questa ci fanno sentire capaci di contribuire anche noi a questo bel puzzle. Con tutta la nostra dedizione e senza mai cedere a compromessi.

*“Once you free your mind about the concept of harmony and of music being correct, you can do whatever you want.”*

*Giorgio Moroder*

Mandi,

Lara, Mattia, Valter, Maria Grazia, Bujar, Shkelzen, Ziri, Sahahjan, Annalisa, the Arte della Vigna team, the Romeo team, and Anna