



SCARBOLO

Equinozio di primavera 2024: Piove (ciao ciao ~~bambina~~ semino)

Finalmente, i giorni simbolicamente più belli dell'anno: sboccia la primavera! Le ore di sole vincono ormai su quelle buie, la tavolozza della campagna riprende colore, e tutto è pacatamente in fermento – e ieri abbiamo anche celebrato l'anniversario di matrimonio dei nostri genitori. 😊
Sembra che pure il meteo si sia infine ricordato del cambio di stagione – da quando abbiamo iniziato a scrivere questo diario, una settimana fa, siamo stati finalmente testimoni di un benvenuto cambio di passo: dai persistenti rovesci che hanno caratterizzato tutto il trimestre appena conclusosi, seppur connotati da temperature più autunnali che invernali, ad un cielo terso ed un'aria ottimisticamente asciutta.

Le piogge si sono protratte per quasi tutti e tre i mesi passati, plasmando la stagione nella sua interezza e condizionando i lavori programmati in campagna. Per riassumere l'inverno, alcuni dati esemplificativi: ricorderemo gennaio con quasi il doppio dei rovesci rispetto alla media degli ultimi trent'anni; a braccetto, le temperature medie invernali sono state di 2°C superiori rispetto a quanto mai registrato. In generale, è stato quindi un trimestre caldo e con molta pioggia. Mentre possiamo fare poco per lo stato termico, starà a noi tutelare l'accumulo idrico di questa fase così che sia funzionale nel corso delle settimane a venire.

Date le circostanze, il proseguo dei lavori – potatura, stralcio, e piegatura – è stato molto più lento di quanto sperassimo, nonostante la riduzione agli ormai 14 ettari vitati (rispetto agli storici 30). La scelta di concentrarci su meno vigneti è stata dettata dal desiderio di rinunciare beatamente ad un ritmo più spedito e poterci avvicinare veramente ad ogni vite con dedizione e cura artigiana.

A parte il nuovo vigneto di Chardonnay, allevato a cordone speronato, tutte le nostre vigne crescono a guyot. Come da nostra tradizione, abbiamo potato le viti a due speroni ed un solo capo a frutto, con alcune novità: il tralcio produttivo è legato sul secondo filo, ovvero 20 cm più in alto rispetto a quanto fatto fino ad oggi, e la legatura è dritta e parallela rispetto al terreno anziché archettata come d'abitudine; il capo a frutto è accorciato ad un massimo di sole sei gemme piuttosto che le storiche otto. Queste scelte sono state dettate dai seguenti obiettivi: 1) garantire ad ogni vite più legno permanente, che si traduce in maggiori sostanze di riserva, essenziali in stagioni vegetative ormai spesso siccitose, 2) aumentare la distanza dei frutti dal suolo, riducendo così i rischi fitosanitari di un terreno sottofila non lavorato (lo lasciamo infatti tutto inerbito e piegato, a mo' di pacciamatura "viva", per tutelare acqua, sostanze nutritive, e microbioma), 3) ridurre le rese ad un minimo che sia sostenibile per piante che affondano comunque le radici in terreni molto fertili, e 4) ridefinire la parte aerea delle viti tramite la piegatura del tralcio "dritto", che permetterà un'esposizione e maturazione della fascia grappolo più uniforme, e la strozzatura che ora attuiamo annodando il capo a frutto sul filo, così da ridurre la spinta dei vasi linfatici in



punta, garantendo vitalità anche alle gemme centrali, specialmente per Pinot Grigio, Tocai Friulano, Chardonnay, e più di tutti Refosco dal Peduncolo Rosso, sofferenti di questa difformità. Solamente quanto appena descritto ci richiede circa una volta e mezza il tempo precedentemente impiegato. Nel Refosco la procedura diventa ancor più laboriosa, poiché eseguiamo una pronunciata gobbetta all'inizio della piegatura, così da favorire ancor meglio un flusso linfatico uniforme.

Siamo leggermente tardi rispetto a quanto speravamo, ma i rovesci ad intermittenza hanno seriamente azzoppato i nostri ritmi in vigna. La legatura ha caratterizzato proprio queste ultime giornate d'inverno, richiedendo estrema delicatezza nell'esecuzione ora che, con il clima umido pressoché alle spalle, il legno diventa di giorno in giorno più cementoso da piegare. Stiamo procedendo comunque spediti perché, ad oggi, la fase vegetativa è in anticipo di circa due settimane rispetto alla norma, con alcune gemme che iniziano già a mostrare i primi rigonfiamenti.

Purtroppo, le condizioni più asciutte che troviamo in superficie non si riscontrano ancora nel suolo. E questo è forse la più grande causa di sconforto: non avendo ancora la terra in temprà, la semina del sottofila e dei prati polifiti, e la piantumazione di alberi ed arbusti, tutte menzionate nello scorso diario, non sono ancora possibili. Se il suolo si asciuga abbastanza rapidamente, daremo priorità assoluta al sottofila, sperando di riuscire a portare almeno questo a termine, altrimenti posticiperemo tutto a quest'autunno. La Natura detta il ritmo e noi, con pace, ci adattiamo.

In compenso, però, qualcos'altro ci riempie di gioia: abbiamo concluso la stratificazione e messo in vaso i semi di Pinot Grigio raccolti la vendemmia scorsa ed anche raccolto e messo in vaso circa 300 marze dalle viti più belle di Codis. I primi inaugurano il progetto di ricerca di nuovo materiale genetico di Pinot Grigio, contando di arricchire la diversità della cultivar a cui dedichiamo il nostro lavoro; le seconde saranno le pioniere di un nuovo vigneto che planteremo a piede franco, sperando così di poter finalmente scoprire un'espressione del Pinot Grigio ancor più "integra".

Forse, però, la più significativa novella di questo sonnacchioso inverno è stata una scelta che abbiamo fatto quasi d'impeto durante le canoniche degustazioni dei vini in affinamento: quest'anno rilasceremo due annate, la 2021 e la 2022, segnando il passaggio dai tre ai due anni di affinamento. Prendiamo questa decisione perché abbiamo la sensazione che 12 ulteriori mesi in acciaio apportino poco o nulla al carattere che cerchiamo di esprimere nei nostri vini, ed anzi, piuttosto, vogliamo eventualmente prediligere un più lungo affinamento in bottiglia. Inoltre, le varie novità adottate in cantina, di cui Lara vi scriverà di seguito assieme a dettagli su entrambe le annate, adducono ai vini un minor trauma legato all'imbottigliamento e di conseguenza un recupero ed una pronta beva in minor tempo.

Iniziamo con la 2021. Complice un fine inverno freddo, l'annata è partita con un leggero ritardo, facendoci ricordare i millesimi di un tempo. Questa dilazione si è protratto per tutta la stagione ed infatti le uve portate in casa hanno rappresentato perfettamente una bella maturazione, lenta ed omogenea, e le importanti escursioni termiche non hanno fatto altro che affinare l'aspetto



organolettico, che ben ha supportato il grado alcolico dei vini, in media mezzo grado più alto della nostra norma. Quanto in bottiglia ne è la dimostrazione: vini densi e consistenti in bocca, equilibrati grazie alle acidità leggermente più alte della media (di quasi 0,5 g/L), e connotati da una delicata finezza aromatica. Co-fermentando, l'Areore è il vino più adatto a rappresentare il carattere dell'annata: in questo millesimo, un allineamento pressoché ideale della maturazione di tutte e tre le varietà permette al Sauvignon di farsi notare con forza. Con quest'annata abbiamo messo ancor più a fuoco la nostra personalità, seppur fossero ancora embrionali i moltissimi cambiamenti avvenuti già nel 2022 ma soprattutto nel 2023.

L'annata 2022, invece, è stata molto diversa dalla precedente ed alquanto insolita: leggermente anticipata nella partenza vegetativa, molto positiva nell'andamento primaverile, idem per l'inizio dell'estate, preoccupante a fine stagione, collaborativa durante la vendemmia, ed infine sorprendente (in termini di vino) da fine fermentazioni in poi. L'andamento climatico caldo e siccitoso dell'ultimo mese di maturazione ha causato un fenomeno di "arresto" nelle viti, le quali hanno interrotto temporaneamente alcuni dei loro processi metabolici e fisiologici, traducendosi fortuitamente in maggiori acidità nel vino. Queste ultime si sono preservate benissimo durante le maturazioni in cantina, grazie a livelli di potassio tendenzialmente più bassi del solito, regalandoci vini dalla spiccata freschezza acidica, estremamente benefica per un lungo affinamento. È stato un anno che ben si è sposato con i cambiamenti in cantina: pH relativamente bassi, stato fitosanitario pressoché perfetto, rese uva-mosto nella media, livello zuccherino leggermente più basso del solito – tutto ha favorito enormemente le fermentazioni spontanee dei piedi, il lavoro dei lieviti indigeni, e le maturazioni dei vini. Sicuramente ciò si rifletterà anche nei vini in bottiglia. Non per niente infatti, come accennato sopra, abbiamo deciso di rilasciare i 2022 quest'anno. Troviamo che l'approccio adottato in quest'annata – che sarà solamente il punto di partenza per le annate a venire – abbia dato ai vini maggiore autonomia nel trovare un equilibrio proprio in minor tempo; perciò, già ora percepiamo una beva gradevole ed uno stato del vino da "immortalare" portandolo in bottiglia, per non rischiare di farci sfuggire questo momento di prontezza del vino. Per dare giustizia al riferimento all'Areore sopra, questa successiva annata evidenzia invece le note aromatiche del Tocai Friulano, con i precursori del Sauvignon inibiti dal caldo di agosto, riducendo così la loro espressività nel vino.

Il 2022 è stato testimone di una vera e propria piccola rivoluzione in cantina. Con i vini di quest'annata, infatti, abbiamo attuato degli importanti cambi di passo proprio in funzione del minor interventismo, due su tutti: l'eliminazione delle chiarifiche e delle microfiltrazioni. Dopo un affinamento di quasi due anni, la maggior parte dei quali in legno, il vino è giunto ad un equilibrio ideale che non vogliamo assolutamente disturbare. Un nostro intervento ora guasterebbe quella delicata e spontanea dimensione che il succo ha scoperto maturando intatto ed integro. La microfiltrazione non è necessaria in quanto la fermentazione malolattica si è svolta spontaneamente e quindi non c'è alcun rischio di rifermentazioni in bottiglia; ci siamo limitati ad un semplicissimo passaggio a 5 micron con l'unico scopo di rimuovere le particelle in sospensione,



come minuscoli particolati di legno delle botti o la feccia su cui il vino stesso stava riposando fino a pochi giorni prima dell'imbottigliamento. Siamo entusiasti di queste fasi in meno perché convinti che il vino possa giungere al calice in una forma molto più integra, armoniosa e riposata, rappresentando al meglio il nostro lavoro.

Come sapete, per ora continuiamo a rilasciare il Pinot Grigio ramato entro i 12 mesi dalla vendemmia, come testimone d'annata ed approccio "village". Assieme all'annata 2022 di Mepari, Areore e Salvadi, quindi, rilasceremo anche il Pipinot 2023. Per esso il discorso è diverso proprio perché figlio di un'annata diversa (ed in genere difficile): a differenza dei 2022 menzionati sopra, il Pipinot ha preservato un quantitativo di acido malico importante, che mentre da un lato tutela un po' di freschezza in bocca, dall'altro ci costringe a fare scelte diverse. Non volendo forzare le fermentazioni malolattiche, se il vino arriva a ridosso dell'imbottigliamento con livelli di acido malico tali da potenzialmente alimentare i batteri malolattici, preferiamo ancora microfiltrare il vino e non rischiare rifermentazioni in bottiglia. Questa scelta è anche dettata dal fatto che il livello di pH di questo Pipinot non ci permette di raggiungere livelli di solforosa molecolare sicuri per tale scopo limitandoci ad aggiunte minime; il volume di solforosa richiesto per evitare questo passaggio sarebbe organoletticamente molto più impattante di una microfiltrazione.

Stiamo lavorando con veemenza su questo aspetto per combinare al meglio un minor interventismo con il desiderio di presentare vini varietali ed eleganti in bottiglia. In seguito ad un'annata passata estremamente impegnativa, dove si sono evidenziate come mai prima nei mosti alcune criticità legate al cambiamento climatico, stiamo infatti studiando approcci diversi in campagna così da poter comunque giungere ad una vendemmia a piena maturazione fenolica (non rinunciando quindi alla pienezza e matericità che caratterizza i nostri terroir) ma con un riflettore acceso sul mantenimento di pH più bassi e maggiori acidità nelle uve, che in cantina sono essenziali per i nostri obiettivi. Vi aggiorneremo in merito nella nostra prossima lettera.

Per chiudere questo diario, che celebra l'inizio di una nuova stagione, vorrei spendere qualche parola per raccontarvi una vera e propria piccola primavera avvenuta anche per me, come persona. A giugno dell'anno scorso sono diventata mamma: è nata mia figlia, Olivia, ed è inutile spiegare come abbia riempito la mia esistenza di una gioia a me precedentemente sconosciuta, perché non troverei parole abbastanza grandi. Questa gioia ha dipinto le giornate, anche quelle un po' difficili, di tutta la nostra famiglia, e una piccola bimba di pochi mesi ci ha fatto ricordare come la prospettiva nella vita sia essenziale: ci permette di ricalibrare il pendolo della vita quando le cose vanno storte, perché essa ci ricorda che basta solo guardare le cose dall'angolazione giusta per trovare del bello ovunque attorno a noi. Mi auguro di riuscire a portare questo sentimento nei vini: vini gioiosi, leggeri ma pieni di significato, fatti senza paura, e con il desiderio di esprimere la loro bellezza con purezza ed onestà.

Mandi,

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