

LA STAMPA

QUOTIDIANO FONDATA NEL 1867

GIOVEDÌ 24 GIUGNO 2010 • ANNO 144 N. 172

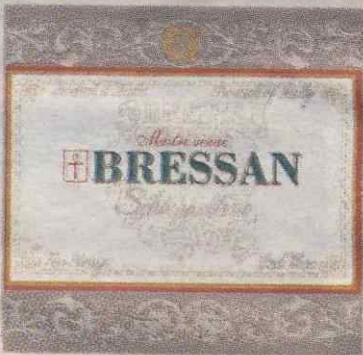
LA STAMPA
GIOVEDÌ 24 GIUGNO 2010

29

In cantina

PAOLO
MASSOBRIO

L'uomo che parla alla Ribolla



BRESSAN
FARRA D'ISONZO (GO)
VIA CONTI ZOPPINI, 35
TEL. 0481888131
UNA BOTTIGLIA DI SCHIOPPETTINO 2004:
EURO 21

Sono due i Friuli del vino: quello dei vignaioli mito degli anni Ottanta che scoprirono la nuova tecnologia, e quello di chi è tornato al passato e oggi desta curiosità. Fulvio Bressan, 45 anni, ha una laurea in psicologia presto accantonata o, meglio, esercitata non su umani ma su ciò che ama di più: i suoi filari. Difatti lui alle vigne parla e le ascolta; crede nel lavoro manuale e nella sua ispirazione e nei vini che «raccontano» un territorio. Nessuna costruzione, altrimenti Fulvio si agita e dichiara impertinente: «Quello non è vino». I suoi metodi sono rigorosi: ha bandito anche la semplice irrigazione perché - dice - a dettare legge dev'essere soltanto la natura. Saranno paranoie - dirà qualcuno - ma l'altro giorno a Tigullio Vino gli esperti si consigliavano l'un con l'altro di andare ad assaggiare i suoi vini. Era la novità, eppure rappresenta un ritorno alle origini. I vigneti (di proprietà dal 1726) sono su un'ampia altura ai margini del fiume Isonzo; qui il microclima è mediterraneo per l'influenza del vicino Adriatico.

Ed eccolo questo vino vero che risponde al nome di Schioppettino 2004, ottenuto con la cosiddetta ribolla nera. La vendemmia avviene con leggera sovrammaturazione delle uve; quindi lunga macerazione sulle bucce, fermentazione a temperatura controllata (con l'acqua del pozzo) e affinamento in acciaio e botti di rovere per un anno. Dal colore rubino escono note intense di pepe e di polvere da sparo: è molto speziato, ma anche equilibrato e di forte personalità. Entusiasmante è allo stesso modo il Pinot Nero, sempre 2004, mentre il Pignolo 1998 è vellutato, intrigante, profondo. Tra i bianchi sarà maestoso il Carat 2004 (tocai, malvasia e ribolla gialla) che esce da una lieve macerazione sulle bucce e frequenti rimontaggi; quindi decantazione a freddo, travaso in barrique e botti grandi, per proseguire la fermentazione sui lieviti. È giallo intenso, e al naso senti la pesca e l'albicocca, mentre sul finale pensi di aver assaggiato acacia e miele. Ma quanto è interessante il vino vero?