

PIE' di MONT

NASCE SUL CALVARIO IL GRANDE CLASSICO DEL COLLIO

di Claudio Fabbro

Chiunque sia appassionato di vino ha già sentito di Champagne, della magia che l'apertura di una bottiglia di questo vino(magari “a sciabolate”..) può evocare, della sua fama e della sua eleganza. Da secoli identificato come l'indiscusso emblema delle occasioni speciali e del “vivere alla moda e nel lusso”, lo Champagne appartiene praticamente da sempre alla ristretta classe di *élite* dell'enologia.



Paolo Rizzi, il “ cesellatore delle vigne”

Che lo Champagne sia il migliore vino spumante del mondo? Non si può nemmeno affermare questo anche perché altri produttori di spumanti *metodo classico* (cioè

fermentati in bottiglia in Franciacorta , Trentino e, perché no, anche in Friuli ,) riescono ad ottenere prodotti di alto livello ; tuttavia rimane innegabile che il vantaggio offerto dalle condizioni ambientali e climatiche della Champagne costituisca un fattore determinante di primaria importanza.



Paolo e Roman Rizzi con nonno Dorce (Sirk) , M.Calvario, agosto 2006

L'area di produzione della Champagne si trova a circa 150 chilometri a nord-est di Parigi ed è fra le zone di produzione enologica di qualità più a nord del mondo. Attualmente operano nella Champagne circa 15.000 viticoltori che forniscono le uve a circa 110 *maison* con cui producono il celebre e celebrato vino spumante famoso in tutto il mondo.

La storia enologica della Champagne non inizia - *come suggerirebbe la celebre leggenda dell'abate **Dom Pierre Pérignon** (1638- 1715) a cui viene attribuita l'invenzione dello Champagne* - ma molto prima, esattamente durante il periodo dell'Impero Romano, quando furono introdotte le prime tecniche di produzione del vino .



La prima vendemmia, 2 settembre 2006

Dom Pérignon (1638-1715) era un monaco Benedettino che non solo svolse un ruolo fondamentale nel miglioramento della qualità dei vini della Champagne ; egli può anche essere definito il padre dell'enologia di alta qualità i cui insegnamenti sono ancora praticati oggi, non solo nella Champagne.

All'età di 29 anni, **Dom Pierre Pérignon** fu trasferito nella celebre Abbazia di Hautvillers e nel **1668** fu nominato *procuratore*, cioè amministratore dei beni per la sussistenza dei monaci, vino compreso. Pare che Dom Pérignon non bevesse vino, tuttavia era un abile enologo e un abile commerciante. A Dom Pérignon - e ai monaci che lavoravano con lui - si deve il perfezionamento della vinificazione in bianco delle uve rosse, (Pinot nero) oggi pilastro fondamentale della produzione di Champagne (insieme al bianco Chardonnay) .

L'area della Champagne - oltre a beneficiare di condizioni ambientali eccezionali per la produzione di vini con le bollicine - si trova ad una latitudine che offre un clima particolare (caldo di giorno, freddo di notte) che influisce molto sulla componente aromatica del vino.

Per quanto riguarda il particolare metodo di va ricordato anche l'Italiano **Francesco Scacchi** - un medico Fabrianese vissuto nel **XVII** secolo e purtroppo quasi dimenticato - che nella sua opera *De salubri potu dissertatio* (dissertazione sulle bevande salutari) esprime alcune considerazioni sulla produzione dei vini spumanti e frizzanti.



Paolo e Roman , nuovo impianto, estate 2008

Agosto 1916 : nella terra del Podgora (o Monte Calvario) , dopo le battaglie che portarono in quel mese alla presa di Gorizia , c'erano più residuati bellici che lombrichi.

Ci vollero anni prima che la vita riprendesse in quell' angolo devastato del Collio . Contadini coraggiosi come Isidoro (Dorce) Sirk, maestro nella coltivazione della Ribolla gialla, non gettarono la spugna .



Paolo e Roman , nuovo impianto, estate 2008

Agosto 1983 : con il suo possente cavallo Brown egli arava e cesellava i filari nel Podgora come un giardino, in attesa di tempi migliori.

Paolo Rizzi, giovane geometra in Passons (ovvero Pasian di Prato, periferia rurale del capoluogo friulano), seppur profano di arti agresti, non si negò – *complice Cupido*- alla nuova esperienza ; portò quell’anno all’altare Majda (cioè la figlia di Dorce ed Hema Sirk) che gli regalò prontamente Roman .

Complici vari viaggi di studio in Francia il geometra-vignaiolo si innamorò del Pinot nero e delle “ bollicine” , cogliendo talune similitudini microclimatiche fra le vigne del Calvario e quelle di Champagne.

Lungimirante ed intelligente , attese al varco la maturazione del piccolo Roman , per ripartire insieme a lui di slancio.

Nel frattempo rinnovò completamente i vigneti, che nel 2006 hanno offerto le prime uve.

Agosto 2006 : esattamente 90 anni dopo le devastazioni ed i lutti quelle terre martoriate oggi risplendono , grazie ad una famiglia unita che nella sua terza generazione ha ritrovato brio e creatività.

Metti insieme la Ribolla di Dorce(la tradizione) , il Pinot nero di Paolo (la scuola francese) e lo Chardonnay di Roman (largo ai giovani !) ed ecco pronta la ricetta per la prima vendemmia di una “ *base spumante classico*” (cioè destinato a fermentare ed affinarsi in bottiglia per due-tre anni) di cui i privilegiati- *dopo remuage, degorgement , tirage, etc.*- potranno godere appena nel 2009 .

Sin qui la prima parte della storia, che si ferma alla vendemmia, 2 settembre 2006.....poi la storia continua.....

PIE' di MONT®

PERLAGE FINE E PERSISTENTE

**Sarà presentato il 23 marzo alla
“Lokanda Devetak” di San Michele del Carso**

Nel Collio è meglio conosciuto e stimato come “ il cesellatore delle vigne” prima ancora che spumantista “ classico “ (ovvero artista del remuage , delle pupitres, del degorgement e, per dirla in madrelingua ad uso dei non addetti ai lavori , della fermentazione in bottiglia anzichè in autoclave , alias “Charmat”) .

Si, perché **Paolo Rizzi**, geometra friulano (emise il primo vagito nel 1960 in quel di Passòns - Pasion di Prato) , insieme al figlio **Roman** da anni è il punto di riferimento dei vignaioli che amano piantar viti secondo tradizione; pala e piccone e calli alle mani , per farla breve , come usava in terre di frontiera da sempre dopo scavi a metri 1,20 e sudori .



..da queste vigne sul M.Calvario nasce il Piè di Mont

Se agli scavi provvede il suo amico cormonese (“ l’artista del movimento terra ” ...)
Sergio Sgubin, a terrazzamenti sistemati i Rizzi mettono a dimora la barbatella e la guidano fino al primo filo, amorevolmente (non si registrano decessi all’ anagrafe ampelografica locale..) .



Sergio Sgubin –a sx. – con Paolo Rizzi e Dorce Sirk

Quale biglietto da visita migliore per un potenziale cliente ? Niente di meglio che creare una vigna giardino sul ” ronco” sopra casa, nel cuore del Calvario in Podgora o Piedimonte – Gorizia , per far toccare con mano il gioiellino che verrà.

Un ettaro di perfezione, in cui albergano Pinot nero, Chardonnay e l’autoctona Ribolla gialla , che fino a metà pomeriggio godono del sole e della brezza per poi andare nell’ombra.



Roman tra due grandi Maestri : Piero Pittaro e Stefano Trinco , Codroipo 2008

Nel senso che il microclima serale e notturno , con forti abbassamenti termici tipico del crù in questione , è l'ideale per mantener profumi ed aromi .



Il grande enologo Stefano Trinco alla pupitre

Da qui allo spumante “ classico” (champenoise, per i francesi) il passo è breve .
E così nasce il **PIE’ di MONT** , piccolo sogno di un imprenditore giovane, sbarcato nel Collio per amore nel 1982 (fortunata fu Majda, figlia di Dorce ed Hema Sirk , coltivatori tradizionali del luogo) senza sapere alcunché di faccende rurali .
Poi la passione prevalse e , intelligente di suo, apprese al volo l’arte della vigna e del vino.

Ma il “ classico” , si sa , è suggestione che un manualetto qualsiasi non è sufficiente a produrre.

Fortuna vuole che a pochi metri da casa sua si trova un degli enologi più importanti del Triveneto (ma ora, pare, anche della Brda e dell’ Istria delle grandi Malvasie..) :

Natale Favretto.



Paolo Rizzi e Natale Favretto

Modesto e capace come pochi, anti-guru dell’ enologia da spettacolo , vanta oltre trent’anni di pratica nelle migliori cantine del Collio e del Cormonese ; e trent’ anni di spumantizzazioni , nel Collio dei grandi bianchi “ fermi” ben pochi se lo possono permettere !



Roman , con le prime bottiglie

Così è che da un' amicizia forte e qualche piccolo suggerimento , dalla mitica vendemmia 2006 vennero raccolte le prime uva il cui mosto prima (mix di poco legno e tanto inox) e vino dopo sta affinandosi in magnum (litri 1,5) in attesa del grande evento .



Paolo e Roman al lavoro

Che, a parte un'anteprima il 2 marzo scorso in Podgora con l'oste **Agostino (Ustili) DEVETAK** e le sue graziose collaboratrici (tre figlie e la nipote, già impegnate in corsi sommelier e di ristorazione) ed il *wine maker* **Stefano Mauro**, potrà avvenire appena la **sera del 23 marzo prossimo** quando il Brut classico **Piè di Mont**, millesimato 2006, impreziosito con l'etichetta creata dal grafico di Fagagna **Marco Tonutti**, uscirà – dopo quasi tre anni di gestazione dall'inizio dell'avventura- dalla cantina nel cuore del Calvario delle grandi battaglie dell'Isonzo per iniziare una nuova competizione.



Roman, anteprima con le Signorine Devetak, 2 marzo 2009

Che, in questo caso, non sarà con frizzantini, Prosecco o Cartizze “Charmat” vari bensì “Talenti” (“Classici”) ma soprattutto con blasonati Franciacorta e Champagne.

Prenotazione d'obbligo al n.ro 0481-882488.



*Paolo, Stefano Mauro , Agostino , seduti da dx.
Roman e Claudio Fabbro in piedi, 2 marzo 2009*

Ne vedremo (..e berremo..) delle belle !



Agostino e Gabriella Devetak

Azienda agricola

RIZZI

34170 Piedimonte del Calvario (Gorizia)

Via Monte Calvario, 30

(ROMAN RIZZI) Mob. +39- 334 1327366

(PAOLO RIZZI) Mob. +39-335 6471494

Tel : +39 0481 391338

e-mail : rizzi.piedimont@gmail.org

www.piedimont.it

5 marzo 2009