

ALDO POLENCIC

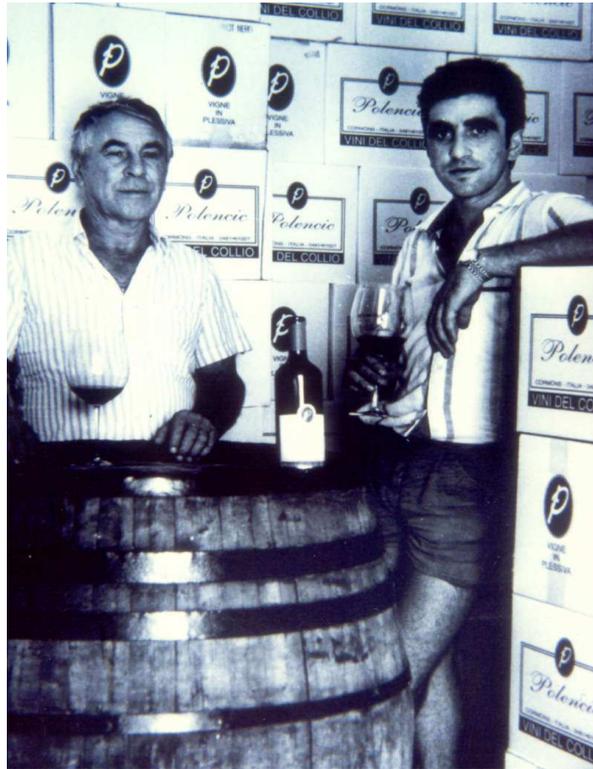
viticoltore secondo natura
in
Plessiva-Cormòns

Quella di Aldo è una realtà Contadina nel senso nobile del termine, radicata da generazioni nelle colline cormonesi, nel Collio , in un *terroir* d'invidiabile vocazione .



Ferdi Polencic

Da ricerche effettuate dal papà **Ferdi** presso la Curia di Borgnano (frazione limitrofa dove la coltura della vite s'alterna all'arte dei casari) quella dei Polencic è attiva in quel di Plessiva , (quindi a pochi metri da quello che fino a poco tempo fa era il confine con la Slovenia) da oltre 400 anni .



Aldo e Ferdi

POLENCIC, PICCOLA STORIA DI UNA FAMIGLIA CONTADINA

Suo bisnonno, **Michele** , viene considerato il pioniere per aver iniziato intorno al **1880** a coltivare frutteto , vigneto orto ed allevare vacche da latte .

..Allora le su primizie prendevano la via dell' Impero Austro-ungarico (cui Cormòns appartenne fino alla prima guerra mondiale) per la gioia dei palati di nobili mense, Vienna in primis.

Nonno **Luigi** (mitica classe 1899) consolidò da par suo l'azienda.

Si deve però a papà Ferdinando (**Ferdi** per gli amici) se agli inizi degli anni '70 si puntò decisamente alla viticoltura di qualità .

Ferdi , lungimirante, fu fra i soci fondatori (1964) del benemerito Consorzio di Tutela Vini DOC COLLIO .

Nel **1968** , con il riconoscimento ed approvazione del primo disciplinare di produzione, specializzò prontamente le vigne pensando seriamente alla bottiglia di qualità , cui arrivò pochi anni dopo grazie al servizio disponibile in zona a cura di Centri Mobili di Imbottigliamento.



Veduta aerea azienda Aldo Polencic

Dal **2003** è Aldo il protagonista della nuova stagione della tenuta di famiglia , perseguendo essenzialmente due aspetti fondamentali nel progettare i suoi vini : **genuinità** e **piacevolezza**.



Azienda agricola Aldo Polencic

Guarda avanti, ma non dimentica . Anzi , in evidente controtendenza rispetto ai suoi coetanei Aldo Polencic, alla faccia della sua giovane età , preferisce passare più tempo su quei preziosi quaderni su cui nonno Luigi e papà Ferdi hanno registrato piogge e grandinate, siccità e vari capricci della natura (e relative strategie adottate) prima e durante le loro tante vendemmie , piuttosto che dedicarsi ai presunti “manuali del moderno vignaiolo” oppure agli scritti del “guru” di turno che avendo letto del Vigneto Friuli e del Collio (senza

averlo mai toccato con mano) in qualche sito “copia-incolla” ama dispensare ricette. Virtuali, s'intende .

ALDO, VIGNAIOLO SECONDO NATURA

Aldo Polencic non ha alle spalle studi universitari né teoria . Quello che ha imparato sulla gestione della vigna e della cantina gli è stato trasmesso “ in diretta” in famiglia oppure da qualche agricoltore amico , pratico e sincero al contempo.

Aldo , persona semplice, modesta, concreta , che non si nega a sognare un futuro migliore per se e per gli altri , rifiuta le mode e tutti gli aspetti negativi di una globalizzazione enoica che mira all'appiattimento dei profumi e dei sapori.

Ma, se vogliamo, anche dei colori.

Nella sua giovane ma già significativa esperienza di produttore ha avuto a che fare con una scuola che negli anni '70-'80 suggeriva vini di bassa gradazione , color bianco carta , chiarifiche e filtrazioni spinte .



Aldo : la potatura

Poi è arrivata la moda della barrique sempre e comunque , anche a valere per tipologie bianche autoctone o francesi qui ben acclimatate che di sostituire la propria tipicità con quella “ tostata-vanigliata” del piccolo contenitore proprio non sentono il bisogno.

Ma la sua filosofia era ben diversa.



Aldo : la potatura

CHIMICA ? NO, GRAZIE !

Egualemente Aldo , pur con tutto il rispetto per quei colleghi dei Colli Orientali, del Collio e del Carso che hanno sposato la causa delle surmaturazioni seguite da appassimento oppure delle macerazioni mosto & vinacce prolungate per mesi va diritto per la sua strada che è quella della semplicità (cioè il contrario di tutto ciò che sa d'estremismo) .



Aldo sul trattore

Pertanto ama vivere nella vigna ed in cantina secondo natura, con un occhio ai cambiamenti climatici e l'altro agli influssi lunari .

Trattasi di conoscenze di non facile assimilazione che il vignaiolo moderno o quello che punta ai grandi numeri spesso ironizza , poiché è ben noto come la risposta della chimica offre risultati immediati più visibili di quanto possano offrire sia il biologico che il biodinamico , figure che Aldo rispetta proponendosi quale produttore equamente impegnato ad armonizzare , soprattutto nella difesa anticrittogamica ed insetticida, principi attivi in cui la chimica sia ben lontana da ripercussioni tossico-nocive e possa convivere , insieme o alternandosi, a formulati biologici.



La vinificazione

DALLA VIGNA AL BICCHIERE, DOLCEMENTE

Insofferente all'appesantimento burocratico fine a se stesso ma improduttivo agli effetti salutistici, rispetta la natura poiché lui, tra i filari e fra le botti, ci vive e vuole goderne la risposta e non soffrirne. Rifiuta ad esempio i diserbanti e la concimazione chimica , preferendo il buon letame bovino .

Conosce a fondo i propri crù .

Infatti, pur giacendo i suoi filari in buona esposizione e pendenza, ventilati dalla brezza dell'Adriatico , godendo dell'apporto nutrizionale che le marne ed arenarie danno all'uva , è ben vero che ogni suo vigneto vive la sua piccola storia e va gestito con attenzioni diversificate .



La cantina di Aldo

Aldo preferisce poca ma sanissima uva e ciò lo porta ad essere alquanto severo nelle potature (anche in annate generose produce metà di quanto il disciplinare DOC Collio consentirebbe) .
Con uva sanissima non ha fretta quando c'è da vendemmiare .
Ecco allora che un calibrato raccolto tardivo porta nell'acino zuccheri naturali più elevati della media ma ben armonizzati con l'acidità, mai spigolosa.

Potenti strutture, bellissimi colori giallo paglierino tendenzialmente carichi nei bianchi (nel Pinot grigio un lieve riflesso di buccia di cipolla in trasparenza..) e nei rossi un bel colore rosso rubino che il tempo non altera.



Aldo : il battonage

Aldo il vino lo fa in vigna affinché si affini senza traumi e soprattutto senza fretta in cantina .

Legno , quando serve, in tutto o in parte, mai invasivo ; riposo prolungato sui lieviti con frequente battonage iniziale, chiarifiche con sola bentonite all'occorrenza e filtrazione larga (nei soli bianchi) all'imbottigliamento, con tenori di solforosa irrilevanti .

Ecco allora spiegato come mai i suoi bianchi di 3-4 anni rasentino la perfezione quando in zona già si imbottiglia nella primavera che segue la vendemmia !



Aldo :la degustazione dei mosti 2013

Vale per il suo sempre superbo Pinot bianco ma anche per (Tocai) Friulano e Pinot grigio .

Il lungo affinamento s'accentua nei rossi.

Ciò spiega anche perché in alcune verticali fior d'intenditori siano rimasti stupefatti nel degustare, ad esempio, il **Merlot "Rosso degli Ulivi"** del 1997 e del 2003 , esplosioni di piccoli frutti di bosco di rara piacevolezza.



..Un vignaiolo fuori dal coro , Aldo Polencic, che si gode la campagna lontano da passerelle e riflettori che gli starebbero stretti ed indigesti proprio per quella sua predisposizione al fare piuttosto che all'apparire .



..Un ragazzo leale ; se lo conosci da cliente poi lo rifrequenti ben volentieri.

Da amico.



Azienda agricola
ALDO POLENCIC
Località Plessiva, 13
34071 Cormons (GO)
Tel. e Fax . : +39 0481 61027
Mob. : +39 339 4408542
e-mail.: aldopolencic@virgilio.it

....DI ALDO POLENCIC HANNO SCRITTO....

*Nella prestigiosa rivista di vitivinicoltura ed enogastronomia mensile “**FUOCOLENTO**” molto letta nel Triveneto, in Carinzia, Slovenia e soprattutto in Friuli Venezia Giulia, l’agronomo, enologo e giornalista free lance **Claudio Fabbro** (*) così scrive di **Aldo Polencic** nel numero di novembre 2013 :*

“ Riprendiamo i contatti con una nostra vecchia conoscenza, persa di vista nel tempo ma mai dimenticata .

Sfogliando il numero di novembre 2002 (esattamente 11 anni fa, volati troppo in fretta !) questa rivista dedicava al giovane vignaiolo **Aldo Polencic** di Plessiva (rubrica “La bottiglia” , a firma M.Malison) una pagina intitolata “ **L’altro Tocai-quello di Polencic: vecchio ma senza rughe** “ .

Allora dire ed etichettare “Tocai friulano “ non era reato e degustarlo era un piacere, soprattutto se usciva dal coro dei “beverini paglierini-bianco carta “ di pochi mesi per richiamare- come in effetti capitava con il Tocai 2000 – note importanti d’enologia francese più portata ad elevare grandi vini bianchi di medio-lungo affinamento che accelerati imbottigliamenti dopo soli sei mesi dalla vendemmia in funzione del primaverile Vinitaly .

Leggiamo , estrapolando ... “ *ciò che più colpisce è la complessità dei profumi, come l’effetto del legno e del prolungato riposo sulle fecce nobilispiccano sentori di frutta matura, di confettura, di frutta secca, di fieno, che si intercalano con una gradevole nota minerale e di lievito . Dipende- secondo Aldo- dall’annata, dal terreno.*

Poi , vista la stagione, seguivano gli abbinamenti : “ *qualche primo piatto a base di zucca, castagne, funghi o altre tipicità dell’autunno* “ .

Per un lungo periodo **Aldo Polencic** (figlio del mitico e recentemente scomparso **Ferdi**, socio fondatore del Consorzio Vini DOC Collio e dell’ Enoteca di Cormòns, Maestro di vigna e di vita) ha preferito schivare passerelle e riflettori , coerente con il suo carattere riservato e più portato al fare che all’apparire .

Non lo abbiamo visto sgomitare per entrare nelle Guide (che in effetti per tanti anni non lo hanno preso in considerazione , per motivi che sarebbe interessante conoscere) , non lo abbiamo mai sentito polemizzare localmente anche perché ha preferito lavorare dietro le quinte e dedicarsi a frequentazioni importanti ma “ fuori porta “ , di cui diremo.

Le enoteche di Grado che contano, ad esempio, lo hanno visto spesso in degustazione con il ben noto calciatore **Roberto Baggio** (che è nato come Aldo nel **1967**, ad un mese di distanza) che fra una sabbiatura e l'altra si è dedicato momenti di sana e serena ruralità con Aldo e la sua famiglia in quel di Plessiva .

Un gran bel triangolo, questa collina del Collio cormonese , che tocca Novali e Zegla e, per geopedologia (ponka, marne, arenarie, calcari) e microclima rappresenta l'optimum per (Tocai) FRIULANO, PINOT BIANCO e GRIGIO .

Per non parlare dei grandi MERLOT (provare il Collio DOC "Rosso degli ulivi 2009 " di Aldo per credere !).

In queste terre i Polencic lavorano sodo dalla seconda metà dell' 800 , con una prima esperienza viticola nel **1918** grazie al bisnonno **Luigi** e la specializzazione nel **1965** con **Ferdi**.

Un "amarcord" un po' umano ed un po' da " Contadini d'artigianato " di cui che scrive ha potuto cogliere "in diretta " gli aspetti essenziali in occasione di una degustazione in anteprima del **Collio Pinot grigio 2011** fresco d'imbottigliamento insieme a due appassionati enogastronomi e grandi estimatori di Aldo : **Enzo Del Negro** , natio di Lauco (1944) ma dal 1967 imprenditore affermato in Carinzia e **Christiane Baumann**, dirigente di banca in quel di Wernberg – Villach .



Aldo, Christiane, Gianni, Enzo a "Le Dune"

Era il 1° ottobre e la piacevolezza dell'incontro si deve anche e soprattutto al grande "Maestro del pesce" **Gianni Carta de LE DUNE** di Mariano del Friuli, un artista delle "crudità", e non solo, che sa proporre, come pochi, sapori unici, grazie ad una organizzazione e logistica perfetta che gli consente di cogliere le eccellenze del golfo di Trieste dopo un paio d'ore dal rientro delle barche in porto.

Le note di "crema pasticcera" del "Grigio", la potente struttura e l'armonia fra un'acidità non spigolosa ed una notevole alcolicità naturale, da noi colte al volo, troveranno conferma grazie a importanti palati nazionali di cui diremo.

Non meno accattivante il **Pinot bianco 2010**, addirittura in evoluzione. (*"Splendido colore giallo paglierino carico, impreziosito da riflessi solari che riconducono alle giornate estive. Al naso è una girandola di profumi straordinari, caldi. I fiori di campo, la mela golden, la banana, le erbe aromatiche mediterranee essiccate, il fieno e il miele. Entusiasmante al gusto. E' pieno, polposo, ricco di estratto e di sensazioni minerali. Ha ottimo equilibrio gustativo e grande scorrevolezza. Eccellente e lunghissimo il finale. Delicatamente ammandorlato"*).

Se Aldo non è, come pare, "profeta in patria", gode di alta stima e considerazione nei tempi sacri dell'enologia.

Così è che proprio il giorno successivo al nostro incontro marianese ci raggiunge una mail a firma **Ivano Boso** dell'**Enoteca PINCHIORRI** di via Ghibellina 87, Firenze, che scrive:

"Aldo, mi dispiace che non ti siano arrivati i riconoscimenti che meriti, ma per quanto riguarda noi non devi preoccuparti, non abbiamo bisogno di spiegare i tuoi vini, lo fanno benissimo da soli."

Ti assicuro che sono molto apprezzati.

*Abbiamo assaggiato il **Tocai** (sic!) durante una degustazione anonima con altri bianchi. Questo in tutta franchezza, è quanto mi sono appuntato sul tuo vino prima ancora di sapere cosa fosse.*

Il colore è molto bello, oro chiaro brillante vivo, con venature verdoline; molto luminoso. Il naso è ancora un pò chiuso ma esprime note piacevoli di frutto maturo, ananas pesca, un lieve e delizioso sentore di anice nel

*finale. In bocca è pieno e di gran corpo. Ritorna il frutto che si esprime con toni morbidi e rotondi ma anche freschi e lasciano capire che siamo di fronte ad un vino giovane con molto tempo davanti a se. La persistenza è ottima e il volume in bocca è di gran livello. Il finale pulito e molto armonico. Ho avuto veramente un'ottima impressione come i miei colleghi e pure il Sig. **Pinchiorri**. Vai avanti per la tua strada e vedrai che alla fine arriveranno anche i riconoscimenti.*

(Ivano Boso, Enoteca Pinchiorri, Firenze, 02 ottobre 2013)

Fu buon profeta, l'amico Ivano !

Non caso , ciliegina sulla torta in un 2013 che per Aldo significa "resurrezione" dopo tante delusioni, l'invito di **Luca Gardini** (I° Sommelier del mondo 2010 !!) alla presentazione – Milano 16 ottobre - della **GUIDA “ VIGNAIOLI E VINI D'ITALIA- 200 PRODUTTORI D'ECCELLENZA “** da lui curata insieme a **Luciano Ferraro** , caporedattore de IL CORRIERE DELLA SERA .

Leggiamo la presentazione : “ *una selezione di duecento vignaioli e i loro migliori vini per guidarci alla scoperta della varietà del territorio italiano e delle sue cantine per conoscere la storia che si nasconde dietro ogni grande bottiglia e a visitare la terra dove il vino viene prodotto. Ciascuna cantina viene presentata con una biografia del produttore, un commento sul “vino-bandiera” e una serie di informazioni pratiche utili alla visita “* .

Non dunque medaglie d'oro, argento, bronzo, classifiche troppo spesso scontate per gli uni (“ i soliti noti”) e mortificanti per gli altri (“gli ultimi”) , bensì una semplice fotografia del vignaiolo , con brevi cenni storici , recapito, informazioni utili per fargli visita ed una descrizione sommaria di un “ vino bandiera “.

Nessuno sul podio dunque , bensì gratificante presenza , in pari dignità .

Nel caso del Collio DOC Pinot grigio di Aldo **Luca Gardini** scrive : “ *le uve provengono da vigneti con grande densità d'impianto ed un'età variabile da 5 a 25 anni collocati a Plessiva . Vinificazione in bianco, successivo affinamento anche in botte . Oro nel bicchiere, sfodera bel bouquet di note fruttate, erbe aromatiche e tocchi di vaniglia . Beva che unisce freschezza e struttura di buona consistenza “* .

Per la cronaca fra i 200 selezionati ritroviamo 14 vini (di cui una bollicina) di altrettanti produttori del “Vigneto Friuli”.



Azienda agricola
ALDO POLENCIC
Località Plessiva, 13
34071 Cormons (GO)
Tel. e Fax . : +39 0481 61027
Mob. : +39 339 4408542
e-mail.: aldopolencic@virgilio.it

(*) info@claudiofabbro.it ; www.cludiofabbro.it