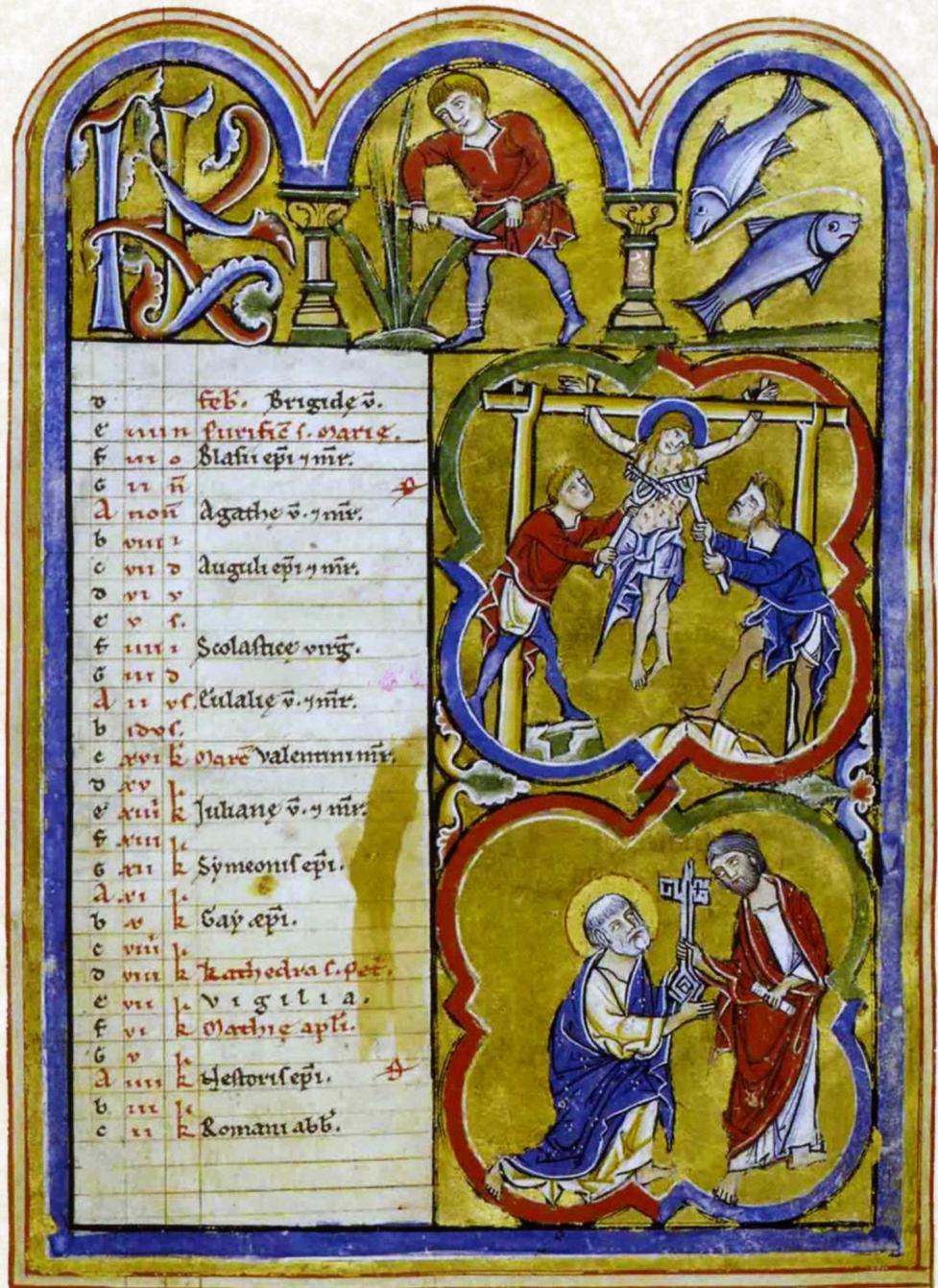




LA PANARIE

Rivista Friulana di Cultura

ANNO XLIX N° 189 – GIUGNO 2016 – RIVISTA TRIMESTRALE – LANUOVABASE EDITRICE 



ISSN 1594-8293 > 189/16



 LNB
La Nuova Base Editrice

90 1924-2014
anni di storia



MARCO
SCOLARIS

VINI DAL 1924
COLLIO



MARCO
SCOLARIS

Scolaris Vini S.r.l.

Via Boschetto 4 34070 S. Lorenzo Isontino (GO) - Italia
T. +39 0481 809920 www.scolaris.it scolaris@scolaris.it

CLAUDIO FABBRO

Viticoltori storici per un nuovo vino antico.

Tre generazioni di viticoltori insediati nel territorio dell'isontino si tramandano la passione per l'uva. E hanno riscoperto l'Oçelot, un antico vitigno autoctono dal sapore robusto e predisposto al lungo invecchiamento.

Parole chiave: famiglia Sclaris, Oçelot.

Claudio Fabbro è agronomo, enologo e giornalista. Laureato a Bologna nel 1972, è stato docente presso l'Istituto Tecnico "Paolino d'Aquileia" di Cividale del Friuli. Destinatario di numerosi incarichi pubblici, dal 2005 è impegnato prioritariamente nel settore della divulgazione di temi agricoli. Dal 2015 è Accademico ordinario presso l'Accademia dei Georgofili.

Nella suggestiva cornice di Villa Folini-Sclaris di San Lorenzo Isontino si sono ritrovati lunedì 21 marzo scorso i tanti amici che Marco Sclaris, attuale protagonista delle fortune enoiche di una storica famiglia, ha saputo crearsi in tanti anni di attività, vissuti sempre in prima linea con modestia e caparbietà al contempo. L'occasione è stata propizia per una rivisitazione di tante vicende, meno note ai più ma decisamente importanti, che lo stesso Marco, nelle pieghe di un evento che ha armonizzato con felice intuizione le vicende storiche locali e familiari con quelle legate alla gestione delle vigne e

della cantina, ha riassunto per arricchire l'iniziativa.

Interventi e testimonianze

Numerosi i rappresentanti delle Istituzioni, delle Organizzazioni professionali, Associazioni, Confraternite, Enologi e Giornalisti che hanno contribuito al successo dell'evento. Fra questi il Sindaco di San Lorenzo, Bruno Razza, il vicesindaco di Farra Stefano Vio, il Presidente Regionale Assoenologi Rodolfo Rizzi con il Consigliere nazionale Daniele Calzavara, diversi Sommeliers (AIS e FIS), assaggiatori di vino (ONAV), Nobili del Ducato dei Vini

Friulani, esperti enogastronomi, chef e giornalisti di settore.

Il terroir

All'agronomo Claudio Fabbro è stato affidato il compito di riassumere le caratteristiche principali del territorio da cui provengono le uve, parte di proprietà e parte di conferenti locali, da generazioni.

In particolare Fabbro ha illustrato le conformazioni geopedologiche del Collio (in cui prevalgono le marne-arenarie meglio note localmente col nome di "ponka" altamente vocate per tipologie a bacca bianca) e quelle dell'Isonzo (ghiaie "ferrettizzate") dove nascono i grandi rossi del Friuli Venezia Giulia.

L'analisi dei "capricci" meteorologici ha confermato come le quattro stagioni si siano ridotte, progressivamente, a due,

impedendo ai vignaioli una programmazione degli interventi fitosanitari e più in generale delle operazioni di campagna ed organizzazione delle vendemmie.

L'agronomo ha sintetizzato – dati alla mano – quanto è capitato in alternanza tra siccità e diluvi, crittogame e parassiti vari, dal 1997 al 2015, confermando che comunque i programmi regionali di difesa integrata hanno consentito di reagire bene ai problemi del vigneto ed addirittura, in annate normali (non eccessivamente piovose né caldo-umide) incentivando le esperienze sia biologiche che biodinamiche.

Il ruolo del tecnico in vigna e soprattutto in cantina è stato ripreso e rimarcato dal presidente regionale Assoenologi Rodolfo Rizzi, che si è soffermato in particolare sulla difficile campagna

Foto 1: Marco Sclaris nella cantina dell'Océlot (ph. © Claudio Fabbro).



SCOLARIS

OÛELOT

Vino rosso ad I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica) "Venezia Giulia"

AREA DI PRODUZIONE: Friuli-Venezia Giulia

VITIGNO: Oûelot

TERRENO: poco calcareo, ricco di argille nobili impastate a ghiaie rosse

DENSITÀ MEDIA DI IMPIANTO: 5000 viti per ettaro

RESA UVA: 40 quintali per ettaro

RACCOLTA UVA: raccolta a mano in cassette di uva in sovra maturazione

CONSERVAZIONE: in cantina, a temperatura costante di 14-16 °C ed umidità controllata del 75-80%.

BARRIQUE: Rovere di Slavonia a tostatura media ricco di composti fenolici e tannici.

ALCOOL: 14%

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: la macerazione avviene sulle bucce con rimontaggi dalle cadenze regolari. Svinato dopo 15-20 giorni dall'ammostatura, il vino viene immediatamente travasato nelle barriques e distribuito in tre parti: in botticelle nuove, di primo e di secondo passaggio. Al termine della fermentazione alcolica, si procede alla degustazione "selettiva" durante la quale si elimina il prodotto che non presenta la migliore qualità e si individua il "nocciolo" dell'assemblaggio. Esso viene ridistribuito tra le barriques rimaste dopo l'eliminazione di quelle più vecchie. Il monitoraggio del vino si compie regolarmente ogni 6/8 mesi, provvedendo a continui assemblaggi fino ad arrivare a quello definitivo dopo circa 6 anni. Filtrato ed imbottigliato, rimane in cantina altri sei mesi prima di essere commercializzato.

DEGUSTAZIONE: Vino di altri tempi, si presenta intensamente colorato di un rosso granato con sfumature rubino. Di gran corpo, ampio ed etereo, ricco di sentori speziati, dalla struttura appassionante, ha una spiccata attitudine ad un lunghissimo invecchiamento.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Per la sua corposità e struttura si accompagna ottimamente con carni grasse e di animali selvatici quali capriolo, cinghiale o selvaggina arrosto.



SCOLARIS VINI srl

via Boschetto 4, 34070 San Lorenzo Isontino (GO), Italy

T +39 0481 809920 / F +39 0481 80024

scolaris@scolaris.it

www.scolaris.it

SCOLARIS E SAN LORENZO NELLA STORIA



Giovanni Sclaris, cioè il papà di Marco (© ph. Archivio Sclaris).

Sclaris, 1924-2016

Gli uomini che hanno contribuito alla crescita di questo territorio affondavano la loro cultura vitivinicola nell'Impero Asburgico e della Mitteleuropa che seppe consolidare una rigida scuola amministrativa e sviluppare la mentalità imprenditoriale.

Poi la Grande Guerra comportò l'esodo della popolazione locale a Pottendorf, in Austria, mentre le case e le stalle subivano distruzioni che non risparmiarono i vigneti, solo in parte recuperati dopo il flagello della fillossera del 1888.

Fu così che, negli anni '50, alla vendita del vino sfuso si affiancò quella del vino in bottiglia. Ciò comportò sostanziali cambiamenti organizzativi, produttivi e di tecnica enologica. Gli Sclaris furono tra i primi in Collio a cogliere l'evoluzione dei gusti nei consumatori, che amavano la tradizione ma pretendevano vini più eleganti, frutto di una enologia moderna cui non era estranea una pressatura molto soffice (prime presse orizzontali), il controllo delle temperature di fermentazione, le corrette filtrazioni e altro ancora.

1980: da Giovanni jr. a Marco

La scomparsa di papà Giovanni coincise con la Laurea di Marco, studi di enologia prima (Enotecnico in Conegliano, 1975) e poi universitari (Corso di laurea in Economia aziendale al Cà Foscari di Venezia). Egli raccolse senza indugio la pesante eredità del nonno e del padre.

Incrementò la superficie dei vigneti di proprietà e allo stesso tempo rafforzò e consolidò i rapporti con i tradizionali conferenti di uve ai quali offrì (e offre tuttora) una preziosa assistenza nella gestione del vigneto, ricetta vincente in un momento in cui la crisi lacerava spesso i buoni rapporti fra domanda ed offerta.

Villa Folini-Sclaris

La Villa Folini, di origini ottocentesche, nel 1973 viene rilevata dalla famiglia Sclaris. La costruzione è posta a nord del paese di San Lorenzo, lungo la strada che conduce a Capriva. Il paese di San Lorenzo compare nella grande storia sin dal 1083, quando il Conte di Gorizia e Tirolo, concorde con il Patriarca di Aquileia, donò i proventi dei beni raccolti nel paese, all'Abbazia di Rosazzo.

2014 in cui la professionalità dell'enologo ha fatto davvero la differenza.

Molto apprezzati, infine, gli interventi del responsabile marketing della Sclaris, Claudio Bertosso («la filosofia Sclaris controcorrente rispetto alla globalizzazione dei mercati e delle mode»), e dell'enologo Nevio Fedel, il quale ha anticipato le caratteristiche di tre vini bianchi su cui l'azienda punta molto e che sono stati proposti nell'ordine: Ribolla gialla, Tocai friulano e Sauvignon blanc.

Fedel ha anche parlato delle varietà rosse autoctone che fanno da cornice alla villa e cioè Refosco dal peduncolo rosso (2014), Schioppettino (alias Ribolla nera o Pokalza, 2014) e Oçelot (anteprima 2008 colta dalla botte e confrontata con omologa in bottiglia del 2003). Una palestra di alta enologia che ha davvero lasciato il segno!

I vini bandiera

Accolti da diverse e interessanti proiezioni, filmati e prolusioni nel fogolâr della storica cantina della villa, i partecipanti hanno poi potuto conoscere più da vicino, con splendidi abbinamenti,

i tre bianchi di benvenuto (Ribolla – Friulano – Sauvignon 2015) e i già citati Refosco e Schioppettino (2014); infine, dalla botte (2008) prima e dalla bottiglia (2003) dopo, è stato possibile assaggiare il grande rosso cui Marco Sclaris tiene in modo particolare e cioè il curioso, enigmatico, autoctono vendemmia 2008 (ergo otto anni di botte cui seguiranno altri tre d'affinamento in bottiglia) che ha acceso l'interesse e la curiosità e cioè l'Oçelot (leggasi "oselot" – nulla a che vedere con il bianco Ucelut delle colline spilimberghesi).

«Si tratta – ha confermato Marco Sclaris – di vecchie viti recuperate presso l'azienda dei Conti de' Puppi di Villanova del Judrio, divenute oggetto di reimpianto-reinnesto e di una continua ricerca agronomica ed enologica». Davvero un bel vino, misterioso, maschio, alcolico di suo, di forte struttura e preziosi sentori di frutti di bosco.

Una giornata da incorniciare, ricca di saperi e sapori con un apprezzamento generale per i vini vendemmia 2015, confermato pochi giorni dopo al prestigioso Vinitaly 2016 di Verona.

■ CLAUDIO FABBRO

