

EDI KANTE

Viticoltore in

Prepotto

Duino Aurisina

di Claudio Fabbro

Il personaggio di cui ci occuperemo oggi rientra in quella stretta cerchia di vignaioli "bandiera" di cui il mondo del vino si occupa da sempre con curiosità , invidia , ironia , ammirazione o se vogliamo con un mix di diversificati .



Edi Kante con il brut KK

Non sono molti in Friuli VG , nel Collio e nel Carso quei giovani che hanno scelto di vivere fuori dal coro ritagliandosi –e qui lo diciamo senza retorica- uno spazio nella piccola storia del VIGNETO FRIULI VENEZIA GIULIA in cui vivono in perenne fibrillazione.

Edi Kante , è un ragazzo buono ,dalla volontà di ferro ,testardo e duro come la roccia con cui ha iniziato a combattere da quando “vestiva alla marinara “.

Il suo rapporto d'odio ed amore con la roccia carsica è addirittura "maniacale" e la quotidiana competizione ha creato –nei media- un simbolo ed emblema; nei giovani viticoltori che vivono quotidianamente al suo fianco EDI è LIDER MAXIMO indiscusso ,ascoltato ed imitato.



Edi Kante, legno, acciaio, pietra...

UN VIGNAIOLO CONTROCORRENTE

Un attore ? Neanche a parlarne ! Sono gli altri che vanno a cercarlo. Edi rifiuta il palcoscenico le passerelle mondane i dibattiti raffinati. Quando ti vede ti pesa e se non gli vai a genio meglio che giri i tacchi; se gli piaci aprirà il suo scrigno prezioso facendoti partecipe dei suoi mille segreti senza reticenze. E di segreti ne ha da vendere !

Da bambino ha completato gli studi agrari con una pratica immediata anche nel settore vivaistico delle distillazioni dell'impiantistica e dell'enologia guardando avanti ma più spesso scavando negli archivi carsolini per coglierne preziosi suggerimenti.



La botte di rovere...e quella di pietra...

Fisico da cestista, Edi, anni 56, è una forza della natura in perenne movimento.

Le sue vigne, tutte GUYOT fittissime, sono un autentico giardino ricavato nelle doline (conche fertili e vere oasi in un mare di pietra..) o con riporti di buona terra rossa.

VITI E VINI “SECONDO NATURA”

Le gemme gli arrivano al ginocchio; ecco allora l'invenzione di una "barella" per se e per gli operai per potare e vendemmiare. Il classico uovo di colombo.

Qualità in vigna dicevamo. Qui inizia la ricetta di Edi KANTE :

“Ovvero i quintali previsti dal disciplinare divisi per due; è il concetto del "vino sugo" che si stacca dalla media ma quando entra in bottiglia(dopo macerazioni marcate , battonage dei lieviti – cioè rimescolamento quotidiano degli stessi- affinamenti in botticelle ecc.) può rimanerci per anni senza mai ossidare.

Poi c'è il vino "secondo natura".

*Uva sana raccolto tardivo trattamenti zolfo-rame (come usavano il nonno e papà **Bruno**) al netto di insetticidi tossico/nocivi ed esteri fosforici e vinificazione "tradizionale.*

Nel senso che lo scrupoloso controllo della temperatura ed i tempi dei travasi sostituiscono centrifughe , chiarifiche e filtrazioni varie .

“Se poi l'attuale disciplinare (che cambieremo) e la burocrazia (più affine al “bianco carta”) non consentono la DOC CARSO , la IGT “ VENEZIA GIULIA” soccorre.. “ .

LA CANTINA NELLA ROCCIA

Per fare questo però ci vuole la cantina giusta.

Ecco allora che il cerchio si chiude e-chi poteva dubitarne- ci porta insieme ad Edi nel cuore del Carso nel profondo di una cavità un po' naturale un po' frutto di scavi e sudori che racchiude uno dei più suggestivi gioielli.

Una cantina posta su più piani a sezione rotonda e temperatura progressivamente decrescente per ospitare il mosto prima e farlo dolcemente cadere senza pompaggi e stress nei piani sottostanti. Le pareti sono costituite dalla roccia al netto di cementi ed intonaci vari e con un film d'acqua a ricoprirla come si può osservare-fra una stalattite e l'altra nella grotta di Postumia , grotta Gigante ecc. ecc.

Edi Kante ha fatto conoscere al mondo degli intenditori i vini del "Carso": è un onore che egli merita e che si è conquistato tra le sue vigne. Il "Carso" è bellissimo straordinario unico nel suo genere per le sue rocce bianche per i suoi colori intensi per la sua terra rossa. Passeggiarvi in autunno quando l'arbusto di sommaco diventa vermiglio è una delle emozioni naturalistiche tra le più belle che si possano conoscere.



...nel cuore del Carso...

Il microclima del "Carso" mescola l'influenza del mare che è lì sotto protetto dalla barriera di roccia calcarea che s'innalza dall'Adriatico e che comunque riesce a far sentire i suoi tepori e la forza a volte irruenta del clima continentale con i venti di bora e tramontana che tengono l'aria tersa e asciutta. Certo: il "Carso" è affascinante ma dal punto di vista agrario è una terra difficilissima impervia asciutta scontrosa. Ma dove la vigna soffre i vini - con l'interpretazione decisiva come nel caso di Kante - si fanno eccelsi.

AUTOCTONI SI, PROSECCO "NO, GRAZIE"

La storia del "Carso" è legata al suo vino più rappresentativo: il "**Terrano**". Le sue origini arrivano ai Romani; forse era il "**Pucino**" vino tanto amato e bevuto da Livia Augusta (anni 86) seconda moglie di Augusto, lodato da Plinio il Vecchio. Fa comunque parte della grande famiglia dei "Refoschi" forse l'uva più antica che si coltiva in Friuli V.G. . Nel "Carso" lo chiamano "Terrano", in KRAS "Teran"; in Istria diventa "Refosk".

La disputa sulle sue origini è tutta da risolvere e mai crediamo verrà chiarita (anche se la neo scuola Prosecco giura il contrario..)

Edi lo ha nobilitato senza privarlo della sua spiccata personalità. **Edi** è affezionato anche e soprattutto a un altro vini autoctono , un bianco che egli ha contribuito in maniera decisiva a salvaguardare: la "**Vitovska**" un bianco snello ma di buona struttura , molto piacevole. Ma a noi piace ricordare anche un altro vino autoctono che **Edi** produce: la "**Malvasia Istriana**" ,un vino tutta sale & pepe, speziata e strutturata per accompagnare i pesci al forno con gli aromi del "Carso".

Infine due francesi “ autoctoni ad honorem “ perfettamente acclimatati : il "Sauvignon" e lo "Cardonnay".

Nel Sauvignon" Kante cerca equilibri fra note fogliari (pomodoro) e floreali (sambuco) e quelli morbidi della barrique creando un interessante e personale armonia di profumi e sapori. Lo "Chardonnay" è più impegnativo , con note gustative deciso e lunga persistenza aromatica.

Ultima nota: la nuova cantina tutta scavata nella roccia carsica e per tale motivo ideale per l'affinamento sia grandi botti di rovere che in barrique nonché in bottiglia va visitata. Ha forma circolare con delle colonne centrali e dà sensazioni emozionanti . E tante sorprese , come le botti scavate nella pietra carsica !

Qui arrivano le uve di ben 10 ettari del Carso ed altri 5 coltivati nel KRAS Sloveno.

Ne esce anche un potente “classico” **BRUT KK** da Chardonnay e Malvasia , alter ego di quel Prosecco che **Edi** non vuol sentire assolutamente nominare, pena la revoca dell’amicizia !

Ma, se vogliamo essere più precisi, è in tutta l’Associazione che il cuore batte “ GLERA” , con diverse motivazioni e tanti sassolini nelle scarpe che verranno fuori un po’ alla volta.

KANTE,IERI ,OGGI e DOMANI

E’ il risultato di trent’anni di fatiche di una famiglia forte , prima papà **Bruno** buon’anima con mamma **Teodora**, tuttora in azione, ora **Edi** con **ELENA** (che nasce Vidali) .

Il futuro dei Kante avrà nei i figli **TOMAZ** , ora universitario (Agraria-Enologia UNI-UD) e **JASMINA** (Liceo linguistico in Trieste) i nuovi protagonisti .

LA VITOVSKA DI EDI

La Vitovska è un vitigno a bacca bianca diffuso nella provincia di Trieste e nella vicina Slovenia (nei territori che costituivano la provincia vera e propria di Trieste prima della seconda guerra mondiale). Il suo nome ha origini slovene ; presumibilmente deriva dalla località di Vitolje.

Le epoche di germogliamento fioritura e invaiatura sono medio-precoci. Il grappolo è di forma piramidale alato di media grandezza e compatto. L'acino è di forma sferica di colore verde. la polpa è succosa e incolore il sapore è neutro.

Dalle sue uve vinificate in bianco si produce un vino secco fresco dal profumo fruttato vinoso con sentore di pera William talvolta anche di salvia. Il colore è giallo paglierino chiaro il sapore leggermente acidulo e sapido buon corpo.

In passato la Vitovska era usata principalmente in uvaggi con altre uve bianche locali quale la Malvasia Istriana ; recentemente (o meglio da quando è stata elevata al rango di CARSO DOC..) alcuni produttori hanno "sperimentato" la vinificazione in purezza ottenendo dei risultati apprezzabili.

La Vitovska si accompagna bene con antipasti magri e a base di pesce.

Poiché **Edi Kante** privilegia la struttura alla fruttuosità la complessità gustativa all'immediatezza dei profumi l'invecchiamento alla "pronta beva" non escludiamo che fra la sua VITOVSKA ed altre degustate possano esistere anche significative differenze.

Azienda Agricola

"Kante"

Località Prepotto -PRAPROT 1/A

34011 Duino Aurisina (TS)

Tel. 040/200255.

FAX . 040/2457471

kante@kante.it

www.kante.it

Mob. :+39 348 4446808