

ALDO POLENCIC

Enologia di frontiera, fra storia e filosofia

Potremmo licenziare il nostro pensiero su quanto di buono **Aldo Polencic** sta facendo in vigna ed in cantina scrivendo che , non essendo lui troppo loquace, per lui parlano i suoi vini .

E non sbaglieremmo troppo.

Se gli chiedi quali siano le sue radici trovi terreno fertile, poiché i Polencic sono Contadini (nel senso nobile dell'agricoltura d'artigianato) in Plessiva da almeno quattro secoli.

PILLOLE DI STORIA

Qualcosa di più preciso lo cogliamo in memorie o documenti riguardanti suo bisnonno **Michele** (fine anni '800)e nonno **Luigi** (che nasce nel 1899).

Aldo riconosce a papà **Ferdi** (Ferdinando) il merito d'aver specializzato dagli inizi degli anni '70 in poi l'azienda in vitivinicoltura, passandogli il testimone nel 2003.

Il resto è storia contemporanea , su cui Aldo ama soffermarsi meno di quanto invece preferisca fare approfondendo la sua filosofia enologica, che si unisce coerentemente con il suo modo di essere e di porsi.

UN VINO,UNA FILOSOFIA

Aldo rifiuta il concetto di chimica applicata al vino , che ama fare con il cuore piuttosto che con formulati di sintesi industriali .

Punta diritto alla **genuinità** ed alla **piacevolezza** e pertanto parte secondo natura già nella gestione della vigna .

Che già gode di condizioni ideali di terreno (marne ed arenarie, qui ribattezzate ponka nell'idioma locale, tipiche del **Collio**) , giacitura ottimale con esposizione e sistemazioni in buona pendenza, ventilazione garantita dalla brezza che arriva dal mare .

Potature invernali severe (30-40 d.li di uva/ettaro quando il disciplinare gliene consentirebbe 110) , con zero diserbanti e concimi chimici, sostituiti da buon letame maturo bovino da stalle artigianali.

La difesa della vigna privilegia principi attivi che richiamano strettamente il **biologico** (zolfo contro l'Oidio e rame per la Peronospora) , senza insetticidi ed esteri fosforici vari che violenterebbero l'ambiente vanificando il suo progetto di **sostenibilità**.

I grappoli sono “ coccolati” manualmente, garantendone la corretta esposizione ed equilibrio con il palco fogliare .

I tempi di vendemmia seguono l'evoluzione microclimatica che la natura offre ogni anno , con diversificazioni anche forti.

Mai vendemmie troppo precoci (Aldo rifiuta le note organolettiche "verdi") ma neppure surmaturazioni esasperate.

Il suo laboratorio sta nel palato , nella pratica, nell'esperienza maturata accanto a papà Ferdi.

E' la degustazione degli acini che determina la tempistica di raccolta.

La cernita delle uve è rigorosa: in cantina entrano esclusivamente uve sanissime ed il mosto prima ed il vino poi ne sono logica conseguenza .

A piccole dosi di anidride solforosa si ricorre solo in situazioni da annate difficili .

CON LA LUNA GIUSTA

Igiene, controllo della temperatura ambientale e di fermentazione , controllo quotidiano del mosto e del vino nuovo , **massima attenzione all'influsso lunare** regolano le fasi successive , con particolare riguardo ai travasi.

Per Aldo la lunga **permanenza su lieviti** profumati e nobilitati da **battonage** è requisito di base per garantire un grande futuro ai suoi vini , la cui evoluzione è progressiva e premiante la strategia adottata.

Contrariamente alla tendenza media a proporre vini giovani , freschi, profumati e " bambini" quelli di Aldo crescono anno dopo anno , migliorando con la microssigenazione legata all'affinamento .

Aldo non si nega alla permanenza in botti rovere , purchè le stesse non prevarichino le caratteristiche dei vini ma le accrescano.

Curioso è constatare , in verticali "bendate" come anche Pinot bianco e grigio e (Tocai)Friulano rasentino la perfezione dopo 5-10 anni e che ciò accomuni anche (e ancora di più) rossi importanti , quali ad esempio il Merlot "Rosso degli Ulivi" , vendemmie **1997** e **2003** !

L'amore che Aldo dedica al suo piccolo mondo vitato può essere considerato , senza timore di scadere nella retorica, un' **arte naturale** piuttosto che un lavoro .

Anche per tale motivo non c'è rischio che i suoi vini possano essere confusi né copiati , in quanto veramente inimitabili .

Azienda agricola
Aldo Polencic
Loc.Plessiva 13,
34071 Cormons (GO)

Mob. +39 339 4408542

aldopolencic@virgilio.it

TRADIZIONE & INNOVAZIONE NEL CUORE DEL COLLIO



intervista di Claudio Fabbro (info@claudiofabbro.it) a Aldo Polencic , 5.12.2013