

# Stanko Radikon

viticoltore in Oslavia

• Claudio Fabbro



[Nella foto] La famiglia Radikon



## AZIENDA AGRICOLA STANISLAO RADIKON

34070 Oslavia-Gorizia  
Loc. Tre Buchi, 4  
Tel: 0481 32804  
E-mail: info@radikon.it

Oslavia (Oslavje in sloveno) è una frazione della città di Gorizia in cui circa 600 abitanti sono tutti, a vario titolo, impegnati nell'agricoltura e, per essa, in viticoltura, anche se le splendide fioriture di ciliegi, peschi e susini stanno a testimoniare un passato importante per il florido mercato della frutta proiettato verso le mense dell'Impero ex A.U. Il microclima, caratterizzato da notevole ventilazione ed escursione termica, è ideale per la coltivazione della vite, favorita anche dal particolare tipo di terreno (detto ponka), composto da stratificazioni arenacee e marnose di origine eocenica. L'economia attuale è basata pertanto in via esclusiva sulla viticoltura.

## ALLE RADICI DEI RADIKON

L'azienda agricola RADIKON è situata lungo il costone che dal ponte sull'Isonzo sale sul colle di San Floriano.

I campi ed i boschi, dove Stanko scorazza abilmente sul suo cingolato, sono stati teatro di alcune delle più sanguinose battaglie della Grande Guerra, trovandosi a ridosso della prima linea. Nell'immediato dopoguerra, tale Franz Mikulus inizia le nuove sistemazioni dei terreni e l'impianto dei vigneti, soprattutto con viti di Ribolla, l'antica tipica varietà del Collio. Nel 1948 Edoardo Radikon sposa Sofia, figlia di Franz Mikulus e dà inizio ad una nuova fase aziendale che vede l'introduzione di altri vitigni, quali il Tocai Friulano, il Pinot Grigio ed il Merlot.

## 1980, ANNATA IMPORTANTE

Nel 1980 la conduzione dell'azienda passa da Edoardo al figlio Stanislao (Stanko, classe 1954), che inizia l'imbottigliamento dei vini, fino ad allora venduti sfusi.

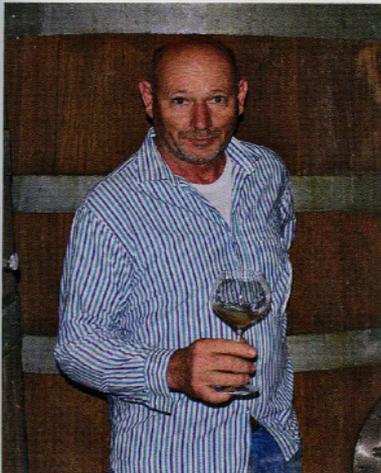
Il metodo di produzione si evolve rapidamente; negli ultimi anni Ottanta, con lo sviluppo delle tecnologie, si inizia ad usare l'acciaio per produrre vini d'annata freschi. Stanko però non crede a lungo a questo tipo di produzione e quindi ritorna al legno, già ampiamente usato dal padre, portando in cantina le prime barrique. Nel 1995 il metodo di produzione cambia radicalmente: si iniziano ad usare tini a tronco conico con capienze di 25-35 hl, dove si effettuano le macerazioni delle uve bianche. Questa tecnica, ampiamente usata dai nonni per produrre vini che potessero resistere all'ossidazione, è stata ripresa e via via sviluppata. Sempre nel 1980 Stanko, nelle pieghe di un impegno che lo vede alternare la vita in vigna a quella sui campi di calcio, peraltro ad ottimo livello, convola a giuste nozze con Suzana (nasce Saksida) che gli regala, in rapida successione, Savina e Saša e - quale coda, anno 1997- Ivana.

Il ruolo di Suzana è significativo, in questa bella realtà. Con dolcezza e fermezza dirige il traffico dei suoi scalpitanti ragazzi, estremamente attivi in azienda e fuori.

Ma anche Stanko ha in lei una spalla insostituibile. Savina è apprezzata fisioterapista in Grado, Ivana alterna bene gli studi medi all'attività calcistica nel team di Farra d'Isonzo (il DNA paterno ha lasciato il segno!) mentre Saša è da tempo la spalla assoluta di papà. Una laurea in enologia (Facoltà d'Agraria Udine-Centro di Cormons, docenti del calibro dei proff. Peterlunger e Zironi, basta la parola...) Saša ha affiancato prontamente Stanko (a "pratica") con una importante "grammatica" che potremmo definire scienza applicata, prima ancora che teoria. Come vedremo in seguito il ricambio generazionale non stravolge la filosofia di Stanko, un autentico pioniere dei "vini secondo natura" (ma

## Le bollicine del Friuli Venezia Giulia

di Nicola Cantarutti



in Oslavia non è il solo a crederci) che ama definirsi "biologico di fatto" credendo di più nel protocollo rigido adottato spontaneamente che in una certificazione esterna che, a suo dire, palesa momenti burocratico-amministrativi di cui lui non sente necessariamente bisogno. Richiesto di un commento sui vini biologici e/o biodinamici schiva elegantemente la polemica, preferendo soffermarsi sui vini propri anziché che su quelli altrui. Come dire: Stanko e Saša il vino amano farlo come piace a loro, poiché sono i primi a consumarlo. Piace anche ad una schiera di degustatori che non si lascia condizionare dal fattore "vista" (le macerazioni prolungate che qui sono di casa lasciano note cromatiche decisamente cariche e l'assenza di filtrazioni fa il resto...) dando ben maggior importanza all'olfatto ed al palato.

### LE VIGNE DI RADIKON

"I vigneti dell'azienda (circa 12 ettari) sono posti su notevoli pendenze, tipiche del Collio Goriziano e della Goriska Brda, con esposizioni ottimali verso Sud, Sud-Est. Su questo tipo di terreni - osserva Stanko - i lavori vengono necessariamente eseguiti a mano e la stessa conduzione del trattore (cingolato o meno) comporta abilità non comune.

Il terreno è principalmente costituito da "ponka". Questo tipo di calcare, negli strati più profondi del terreno è molto compatto e assomiglia ad una roccia, ma appena viene a contatto con qualche fattore di corrosione (aria, acqua,...) perde consistenza ridiventando terra scagliosa, sciolta.

I nuovi impianti hanno densità molto elevate (7000-10000 viti ettaro) e in questo modo la vite in leggero stress produce meno uva, ma di maggiore qualità. Si lasciano quindi solo 4-5 grappoli per pianta, che permettono, assieme ad un'adeguata sfogliatura, di mantenere il giusto apporto di sole, sali minerali e altre sostanze nutritive ai grappoli. I trattamenti sono ridotti allo

stretto necessario e sono costituiti solamente da quei prodotti naturali che non si sono rivelati dannosi né per l'ambiente, né per l'uomo. Non viene utilizzato perciò alcun prodotto di sintesi, come erbicidi, fitosanitari sistemici, insetticidi, formulati invasivi e dintorni.

Su questo punto sia Stanko che Saša sono irremovibili e mi confermano che la loro strategia funziona bene anche in annate come il 2008 e,

perché no, anche nella prima metà di maggio 2010, con diluvi ricorrenti che hanno fatto veder i sorci verdi ai vignaioli.

Viti anche avanti con gli anni, in perfetta forma, stanno lì a confermarlo, in probabile autovaccinazione per assenza di principi attivi - siano essi antiperonosporici, antioidici e soprattutto antibotritici - efficaci ma funzionali ad un indebolimento crescente nel tempo". Zolfo e rame non mancano, a casa Radikon.

### I VINI DEI RADIKON

"In autunno, quando il ciclo vegetativo è quasi finito e le prime foglie iniziano a diventare gialle, si raggiunge l'ottimale maturazione dell'uva. L'uva - spiegano Stanko e Saša - viene raccolta esclusivamente a mano, riposta in cassette e portata in cantina. Qui viene diraspata e messa a fermentare con le bucce in tini di legno tronco conici da 25-35 hl. Per intenderci, adottiamo per i vini bianchi il medesimo processo di vinificazione dei vini rossi. Dopo aver provato macerazioni più o meno

lunghe (da quattro giorni a fino a nove mesi) ci siamo stabilizzati su un periodo di 3-4 mesi. La fermentazione avviene spontaneamente solo con i lieviti già presenti sulle uve. La fermentazione alcolica (tumultuosa), cioè la fermentazione vera e propria dura una quindicina di giorni. In questo periodo vengono eseguite quattro follature al giorno. Si tratta di una pratica con cui il cappello di bucce, che si forma nella parte superiore del tino aperto, viene rotto manualmente tramite un apposito bastone di legno sagomato chiamato follatore; in questo modo le bucce vengono mantenute costantemente a contatto con il liquido (mosto-vino). Quando la fermentazione alcolica finisce le bucce non sono più spinte in alto dall'anidride carbonica che la fermentazione stessa produce e si depositano via via sul fondo. A questo punto il tino viene colmato e chiuso ermeticamente. Le macerazioni lunghe comportano una maggiore estrazione ad opera anche dell'alcol (es. mannoproteine



# Stanko Radikon

viticoltore in Collio

di Claudio Faina

tannini), per questo motivo i vini sono di un colore molto intenso e contengono gli antiossidanti naturali necessari per la loro conservazione, senza il bisogno di altri conservanti chimici come l'anidride solforosa. Dal 1999, una parte dei nostri vini sono prodotti e imbottigliati senza aggiunta di conservanti, e dal 2002 non ne utilizziamo su tutta la produzione. I pochi solfiti presenti sono quindi prodotti durante la fermentazione alcolica con un processo totalmente naturale. In seguito alla macerazione si procede con la svinatura e una lieve pressatura. I vini vengono quindi affinati in grandi botti di rovere (30-35 hl) per tre anni circa; in seguito lasciati per ancora un altro anno in bottiglia, prima di essere immessi sul mercato. I vini possono presentarsi lievemente velati, in quanto non subiscono alcun tipo di filtrazione e si presentano con un colore molto intenso dovuto alla macerazione. I vini rispecchiano quindi il territorio e ogni annata è diversa dall'altra, com'è in natura. In cantina quindi non facciamo alcun tipo di trattamento, né fisico, né naturale, né tanto meno chimico. La nostra filosofia aziendale persegue quindi un'idea di naturalità assoluta e l'unica cosa che eseguiamo sono i travasi (spostamento del vino da un contenitore all'altro).

## I MAGNIFICI TRE

Scrivere che i Radikon siano "rossisti" non si sbaglia. Infatti i loro rossi sono davvero stupendi (provare il 1997, di



[Nella foto] Saša e Stanko

potenza tuttora incredibile!). Estremizzando un po' il concetto di vinificazione macerata potremmo addirittura osservare che anche i loro bianchi sono un po' rossi. Macerazioni prolungate, estrazioni "maschie" farebbero la gioia del cardiologo cui non sfuggono i benefici effetti del resveratrolo. Fra i bianchi l'amore per Ribolla (Rebula), Jakot (cioè la "ribellone al nome Friulano" riconvertita in Tokaj letto alla rovescia... effetto ambulanza alle spalle che chiede strada...) e

Oslavje (uvaggio Chardonnay, Pinot grigio e Sauvignon) è evidente. Ma non potendoli descrivere tutti ci limitiamo al vino bandiera del Collio. Che non è un raccolto 2009 (come Vinitaly impone ad aprile...) bensì un Ribolla gialla 2004 che esce appena ora dalla cantina per andare sulla tavola. Pensiamo già di cogliere in diretta, da lettore, una considerazione che espone: "ma chi glielo fa fare"? Poiché già si prepara la vendemmia 2010 e già si scalpita per i "novelli" ed i frizzantini, che aiuteranno

sicuramente a far quadrare i conti, ce lo domandiamo anche noi. Ma non giriamo la domanda ai Radikon per non perdere un'amicizia. In fondo, se il Collio è conosciuto nel mondo non lo è, né potrebbe mai esserlo, per i grandi numeri, bensì per i grandi uomini!

## RIBOLLA GIALLA 2004

"La Ribolla gialla - così la descrive Saša - è un vitigno storico della nostra zona, che con le sue caratteristiche si presta bene alle lunghe macerazioni sulle bucce.

L'uva, vendemmia tardiva ottobre 2004, è stata diraspata e posta in tini di rovere dove si è svolta la macerazione, senza il controllo della temperatura e senza aggiunta di lieviti selezionati (3-4 follature manuali al giorno). Alla fine della fermentazione alcolica i tini sono stati colmati e il vino è rimasto a contatto con le bucce fino a dicembre. Dopo la svinatura il vino - senza alcuna aggiunta di qualsiasi conservante - ha riposato in botti di rovere da 25 - 35 hl, per circa 36 mesi (travasi solo se sono necessari). E' stato infine imbottigliato senza alcuna filtrazione né chiarifica, a giugno del 2008, in bottiglie da 1,00 l e 0,50 l. E' giallo intenso, con riflessi arancio-dorati; profumo potente, con sentori floreali, di frutti tropicali e spezie assortite. Al palato è sapido e minerale, leggermente tannico, speziato e fruttato.

Raccomandano i Radikon:

"... questi vini vanno serviti alle stesse temperature dei vini rossi e non devono essere conservati in frigorifero!"

