

SANDI ŠKERK
Viticolto in Prepotto
Duino Aurisina

di Claudio Fabbro

Fra conferme e sorprese escono , una dopo l'altra, le Guide dei Vini 2014 , animando come è tradizione accesi confronti, considerazioni e discussioni . Per molti vignaioli ed enoturisti il web ha sostituito progressivamente le "Pagine gialle " ed in parte anche le Guide stesse .

Ma fra esserci o no c'è sempre una sostanziale differenza .

Prendendo a prestito parte di un adagio tanto caro al defunto e sempre ironico Giulio Andreotti potremmo dire che " ..le Guide logorano ...chi non ci sta " (dentro, ovviamente...) e comunque i vini che hanno superato gli esami di attenti palati sono innegabilmente tutti " dall'ottimo in su" .

Che poi fuori dalla porta ne siano rimasti altrettanti parimenti d'alto livello è un altro discorso.



La Vitovska di Sandi Škerk a Prepotto

Ci incuriosisce, scorrendo la GUIDA GAMBERO ROSSO -TRE BICCHIERI 2014 , leggere un curioso new entry dal nome **OGRADE** .

Approfondendo la ricerca scopriamo che è creatura di un giovane carsolino , Sandi Škerk, di Prepotto (Praprot, per distinguerla dall'omonima in riva al Judrio) Duino Aurisina, nome già noto ai più per la sua Vitovska , Malvasia istriana e Terrano .

E partiamo dunque da questo uvaggio bianco



La Vitovska di Sandi Skerk a Prepotto

Ograde Carso 2011

Il termine Ograda è un sinonimo che i contadini del Carso usavano per indicare una piccola particella, situata nelle vicinanze del paese e delle case che spesso veniva recintata con tipici muretti di pietra calcarea a secco per impedire l'ingresso agli animali domestici come mucche, pecore, capre o altro che avrebbero potuto provocare danni alle colture come le viti all'interno coltivate. Ograda è anche il toponimo della particella dove è situata la cantina dell'azienda Skerk dove una volta era impiantato un vigneto di Vitovska.

L'idea è quella di riunire le migliori uve prodotte su simili particelle "Ograde" coltivate principalmente da varietà autoctone come la Vitovska, Malvasia ma anche Sauvignon e , in minima parte, Pinot grigio .

In vigna viene adottato un Guyot semplice e doppio con 8000 piante/ettaro , resa di 35-40 q.li/ettaro , vendemmia a fine settembre.

Interessante la tecnica di vinificazione adottata da Sandi : dopo la diraspatura viene effettuata la macerazione a contatto con le bucce per un periodo di 15 giorni in tini di legno di media grandezza con immersione del cappello per 4-5 volte al giorno.

Per l'affinamento, dopo la fermentazione rimane sui sedimenti nobili per un periodo di 12 mesi in botti di legno da 550 litri e tini di 15 -20 hl; in seguito viene assemblato nelle vasche, dove il vino si decanta senza chiarifiche e filtrazioni.

Segue l'imbottigliamento con una successiva maturazione per 4-6 mesi in bottiglia. Gran bel vino da pesce , antipasti o alla griglia, ma anche carni bianche.



La cantina di Sandi

Škerk, agricoltori ed artigiani da sempre

Quanto **Sandi Škerk**, (classe 1971) sta facendo in campagna e cantina non è frutto di una fantasia giovanile ma discende da una radicata tradizione tramandata da generazioni (un po' contadini – allevatori e viticoltori- un po' cavatori di pietra e fabbri) e di cui tracce certe le ritroviamo alla fine del '900. Nel suo albero genealogico ritroviamo , ad esempio nonno Alojz ed a seguire i di lui figlioli , Bruno, Marta e **Boris** (classe 1944) .

Da quest'ultimo e **Maria Skabar** la famiglia s'allarga , con **Sandi** , **Jagoda** e **Kristina** .

La specializzazione vitivinicola decolla tuttavia appena nel 1986 , grazie al trasferimento delle fatiche zootecniche alla neocostituita stalla sociale del Carso , l'arrivo di un primo trattore e la costruzione di una cantina sotterranea (saranno ben 14 anni di lavori !) con pareti a “ pietra tagliata “ di rara suggestione .



Sandi e Veit tra i “pastini” di Prosecco

Va detto che nel frattempo Sandi si laurea in ingegneria meccanica all' Università di Trieste , si fa le ossa in industrie tessili in quel di Lubiana, poi Maniago e San Giorgio di Nogaro , mette su casa (**Martina Gallina**, altoatesina di Brunico, gli regala **Karolina e Mark**) e poi chiude con le attività esterne per gettarsi a tempo pieno nell'avventura vitivinicola.

LE VIGNE DI SANDI

I quasi 8 ettari di vigneto che Sandi coltiva sono costituiti da fazzoletti estremamente diversificati dal punto di vista morfologico ,con alternanza di roccia , terra rossa , marne ed arenarie o “ponke” . I vigneti sono protetti dai boschi ; la bora , primo ottimo e naturale “ medico delle piante” , contribuisce a mantenere l'uva "asciutta", quindi non soggetta ad attacchi di avversità fungine (Peronospora, Oidio, Muffa grigia) , e ciò permette di difenderla adottando , nei trattamenti , esclusivamente zolfo e rame.

L'accesso agli appezzamenti avviene a costo di vere e proprie acrobazie , attraverso capezzagne più idonee al “ motocross” che a mezzi meccanici .



Sandi a Prosecco

RIDATECI I NOSTRI “PASTINI” !

L'aver dedicato una giornata a confrontare le singole situazioni porta a classificare , senza ombra di retorica , queste coltivazioni fra “ pastini “ (gradoni, terrazze accessibili tramite vertiginose scale di pietra) fra quelle “viticolture eroiche “ che costituiscono qui ed altrove un patrimonio che solo la cocciutaggine dei vignaioli (alle prese con quotidiani paletti burocratici, vincoli SIC (siti d'interesse comunitario “) e ZPS (zone di protezione speciale) tiene in vita. Si sfogano più volte Sandi ed i vari aderenti all' **Associazione Viticoltori del Carso** che abbiamo avuto modo d'incontrare nell'occasione insieme allo scrittore noir **VEIT HEINICHEN** (1957, tedesco, carsolino d'adozione) , appollaiati in un “ pastino” in quel di Prosecco , osservatorio mozzafiato sul golfo di Trieste da cui par di toccare con mano il castello di Miramare : “ *chiediamo alla Regione e alle altre Autorità competenti un aiuto concreto per il recupero della viticoltura lungo i “ pastini “ del ciglione carsico, un progetto di cui si sta parlando da anni. In seconda battuta ribadiamo la necessità di creare un Piano di Gestione adeguato allo sviluppo dell'agricoltura e del territorio nelle Zone ZPS e SIC . La mancanza di tale strumento, infatti, sta limitando lo sviluppo del territorio provinciale, già pesantemente penalizzato da troppi vincoli “.*

(Ma, si chiederà incredulo il Lettore, non era stato già tutto chiarito e garantito dal “Progetto interregionale Prosecco “ ?)

Tornando alla gestione agronomica delle vigne l'occhio cade curiosamente sulle forme d'allevamento adottate, in particolare, sulla Vitovska : l' “Alberello” , richiamo ad una viticoltura ancestrale e più volte apprezzata da chi scrive in aree di rara bellezza quali Pantelleria, Lanzarote, Madera etc.

Molto interessanti le prove che Sandi sta portando avanti proprio nel ciglione di cui sopra, in un punto di passaggio geomorfologico netto fra le terre rosse sovrastanti e la ponca, nonché contrapposti filari di Prosecco e di Glera.



VINI SECONDO NATURA

I vini seguono un processo naturale, al netto di chiarifiche e filtrazioni, travasati secondo le giuste fasi lunari, utilizzando lieviti indigeni e limitando l'uso della solforosa alla fase di imbottigliamento.

Maturano nella cantina sotterranea scavata nella pietra carsica, dove i valori di temperatura e umidità (non significativi scarti fra estate ed inverno) sono l'ideale per dare una naturale accoglienza ai prodotti che si stanno evolvendo.

Proprio all'interno della cantina esiste, infatti, una cavità di 2-3 metri di diametro che gli speleologi – e Sandi con loro – hanno esplorato fino a 170 m. (occhio al Timavo!) e che costituisce un polmone d' "equilibrio microclimatico interno" funzionale al benessere organolettico dei vini ..

IL CUORE BATTE....GLERA

Strenuo paladino del Carso e di una filosofia decisamente spinta verso "vini secondo natura" Sandi soffre, come gli altri viticoltori con pensiero affine al suo, per le ricorrenti polemiche ed incomprensioni dovute ad un disciplinare di produzione che, a loro dire, andrebbe riscritto quanto prima, accogliendo anche quei "vini d'artigianato" macerati e non filtrati che le Commissioni di degustazione

non ammettono alla DOC CARSO costringendoli ad una IGT di ricaduta quale "VENEZIA GIULIA" .

Autonomo l'imbottigliamento (circa 20.000 bottiglie/anno) vendute in varie enoteche nazionali ed estere ma anche nell'"Osmiza" di famiglia .



Sandi, Veit & Friends e Glera Brut

Sul Prosecco dei " grandi numeri" Sandi stende un velo intriso di malinconia e rabbia al contempo . Stempera una ferita ancora aperta (e lo sarà nel tempo) aprendo con il botto un suo brut classico da purissima Glera riservato ai migliori amici.

E Sandi, per la sua eleganza, disponibilità e professionalità ne ha tanti e ne avrà sempre.



Sandi degusta il Terrano

AZIENDA AGRICOLA

SKERK

Loc. Prepotto, 20
34011 Duino Aurisina
TRIESTE
Tel. : 040 - 200156
Mob. : +39 339 7836739
email: info@skerk.com

“VINO BANDIERA” : LA VITOVSKA

“Vitigno diffuso da tempi immemorabili nella zona del Carso, nonché nelle aree di S. Giuseppe della Chiusa, Log e Domino. Attualmente – secondo *F. Del Zan, O. Failla e A. Scienza*, - il suo areale di coltivazione si va estendendo nella provincia di Trieste e nelle zone di Vipacco e Sezana. Il vitigno in passato ha assunto varie denominazioni a carattere locale, tra cui *Organca, Verganca e Vitovska-Gargania*, benché non vi sia affinità alcuna con il vitigno *Garganega*. Si esclude, inoltre, qualsiasi rapporto con la **Ribolla gialla** del Goriziano, ipotizzato in passato da alcuni Autori. Il vitigno, pertanto, può essere considerato autoctono, sia in quanto attraverso un lunghissimo processo di adattamento e di selezione ha raggiunto gli attuali, peculiari caratteri, che gli consentono di dare i migliori risultati nelle aride terre rosse del Carso, sia perché non è stata riscontrata almeno fino al momento attuale alcuna varietà che possa identificarsi con la *Vitovska*.

Si adatta bene a terreni ben drenati, asciutti, anche aridi, non teme il vento. I prodotti migliori li fornisce in collina, con impianti a densità medio-alta e forme di allevamento contenute. Teme le gelate tardive.

Mediamente sensibile nei confronti di peronospora ed oidio, mostra una buona tolleranza nei confronti della muffa grigia. Presenta spiccate caratteristiche meccaniche di resistenza al vento, e non soffre la siccità estiva, mentre a causa della sua precocità, in talune annate è soggetta ad allessamenti dei germogli dovuti ai repentini abbassamenti termici causati dal vento di Bora.



L' "osmizza" di Sandi a Prepotto

Caratteristiche del vino

Vino di color giallo paglierino chiaro, brillante; profumo fruttato che evidenzia note mielate, con sentori di pera Williams, che si evolve in una leggera sfumatura di salvia; sapore acidulo, sapido, secco, di corpo, con retrogusto di un piacevole amarognolo e media alcolicità. Si presta bene per produzioni di vini freschi, varietali, da consumarsi preferibilmente giovani.