

aziende

SKOK

Viticoltori in Giasbana

di Claudio Fabbro

Vari vitigni non autoctoni riconducibili al Tokaji vengono descritti da molte fonti storiche come originari della Francia e della Germania.

Pare anche che vitigni simili fossero coltivati anche in Austria e in Croazia dove pure vi erano vaste proprietà della famiglia Andechs , cioè quella del Patriarca d'Aquileia (**1218-1251**) Bertoldo di Merania , forse il primo esportatore di viti (Tocai ?) al nipote Bela IV re d'Ungheria.



Armando e Orietta, 1969

Altre fonti storiche attestano che nel **secolo XIII** i re d'Ungheria avevano fatto venire viticoltori dall'Italia, dalla Francia e dalla Germania.



Pepi & Friends (a dx. Claudio Fabbro , 1979)

Costoro, con degli opportuni innesti, sarebbero riusciti ad ottenere un vitigno denominato "Furmint" (termine di derivazione francese) che dava un vino di color giallo- frumento. Alcuni storici riferiscono che i vitigni erano portati direttamente dall'Italia. Vini ungheresi, provenienti dalla attuale regione del Tokaji vennero mandati a più riprese nel XV secolo al pontefice Giulio III (1487- 1555), che pare li avesse sommamente graditi.



Pepi e Orietta, 1968

Nel **1632** fu Aurora Formentini, nobildonna di S.Floriano del Collio , a portare in dote allo sposo ungherese Adam Batthyani “ 300 vitti di Toccai “ .



Club Enologico Isontino, con gli SKOK (1985-1988)

Leggende o storie vere ?

Di certo è che l'Unione europea dal **1993** al **2008** ce l'ha messa tutta per cestinarle entrambe .

Così è nato il “ Friulano” (un bel nome “ paracadute”) buono per tanti ma non per tutti.



Erminia, 1968

Così è che a Giasbana, frazione vitata di S.Floriano in cui la ricchezza di toponimi sloveni piace probabilmente più del nuovo nome ufficiale, gli affiatatissimi fratelli **SKOK**, **Edi e Orietta** (fu la prima “reginetta del vino del Collio ndr), hanno pensato bene ad una diversa strategia, legando il nome del proprio Tocai a quello dell’appezzamento (in mappe catastali ex A.U.) in cui si produce e cioè “**ZABURA**” .



Edi e Orietta, foto Fabbro, 23.05.2012

Ma sul vitigno e relativo vino prevale il nome **SKOK** (che localmente non crea confusioni non essendocene altri di imbottiglieri con tale nome, peraltro facilmente memorizzabile) e ciò farebbe molto piacere a papà **Pepi** e zio **Armando SKOK**, passati a miglior vita, che nel **1968** fondarono l’azienda affrancandosi da secoli di dipendenza ad altrui nobile proprietà.



Edi e Orietta, foto Fabbro, 23.05.2012

Un gran bel bianco lo **SKOK ZABURA** , cui la Guida Vini Buoni d'Italia del Touring Club ha riconosciuto il massimo punteggio della “ **Corona** “ (assegnata a Merano, Wine Festival del 8 novembre 2008 , a soli 194 vini sui 16.000 degustati !!). Ma anche 2009 e 2010 non scherzano .

Per non parlare del 2011, goduto in anteprima

Fuocolento & Friends ne hanno apprezzato , nei giorni scorsi , profumi e sapori marcati di mandorla amara (con sfumate eleganze di fiori di sambuco a ricordare lontane parentele con il Sauvignon blanc) e lo propongono senza riserve a chi se ne intende .



Orietta, 23.05.2012

Ma andiamo con ordine.

NEL RICORDO DI PEPI E ARMANDO

L'accoglienza a casa **Skok** è calorosa e l'ospite viene messo immediatamente a proprio agio da un perenne sorriso che accomuna **Edi** (1970) ed **Orietta** (1967), fratelli inseparabili ed affiatatissimi nella vita e nel lavoro .

Anche perché hanno dovuto maturare anzitempo quando papà **Pepi** (1934) passò prematuramente nel mondo dei più .

Correva l'anno **1989** e fu così che due bambini – o poco più- dovettero rinunciare alla stagione dei giochi e della spensieratezza per saltare sul trattore.

Per arare, concimare, eseguire i trattamenti antiparassitari in pendenze mozzafiato con un cingolato non facile da domare .



Edi e Liliana (foto Fabbro, 23.05.2012)

Ma accanto a loro c'era lo zio **Armando** (1934) , una forza della natura che era nato fra i filari e conosceva i segreti dei boschi , della flora e della fauna “ pel e plume “.

Cacciatore di selezione , trasferì prontamente a Edì i trucchi del mestiere ; vuoi per il lavoro dei campi ma pure per le piccole/grandi passioni.

Fu così che Edì divenne uno dei più formidabili tiratori al piattello nazionali, disciplina che tuttora pratica quando vendemmie , travasi e consegne glielo permettono .

Nel 1999 se ne andò pure zio Armando e fu la saggezza e le mani d'oro di mamma **Erminia** (1936) - pollice verde di rara capacità - a traghettare i bambini d'allora verso nuove e pesanti responsabilità .

Sono tutti racconti, questi, che Edì e Orietta amano fare davanti al plurisecolare mastodontico gelso (il “ tipicamente friulano “ Morar , che Edì pota in esclusiva essendone particolarmente geloso) che impreziosisce il centro aziendale e lo stesso palazzo storico dei baroni Teuffenbach , da loro restaurato con sacrifici e tanto buon gusto.

UNA NUOVA CANTINA

La cantina Skok è attualmente in fase di totale ristrutturazione ed il prossimo anno dovrebbe essere completata.

E' un gioiello di funzionalità e recupero di vecchio e prezioso materiale da costruzione, con un pozzo all' interno , tanto bel legno ed ampi spazi per agevolare sia le operazioni di vinificazione che di stoccaggio .

Pepi e Armando (cui è stato dedicato l'uvaggio PE/AR) non hanno conosciuto la gioventù ma solo il lavoro in rapporto subordinato – fino al 1968, anno dell' affrancamento - con proprietà terriere poco morbide e sensibili alle esigenze del colono come del mezzadro, del bracciante come del “precario”.

Eppure sono riusciti a lasciare ai loro ragazzi un' azienda posta in posizione invidiabile d'alta collina, in Giasbana, circondata da ben 11 ettari di vigna sui 18 complessivi .

Dominano (e questa fu una scelta lungimirante già negli anni '70) Pinot grigio (4 ettari) e Sauvignon (2,5 ha.) . A seguire Chardonnay, Merlot (viti d'oltre 40 anni che si sublima pure in una “riserva “ denominata “Villa Jasbinae”) e Tocai friulano (cioè il padre del “Zabura”) .



Erminia e Claudio Fabbro, 23.05.2012

Nel frattempo la famiglia si è ingrandita , avendo Edi portato all'altare la sua Liliana che, con il piccolo Nikolaj, ha già garantito la continuità degli Skok .

Il supporto informatico ma anche quello promozionale è arricchito da Sebastian ,che adeguandosi ai ritmi non facili dei giovani del Collio ha saputo fare breccia nel cuore di Orietta .

Garante del benessere della bottiglia (che viaggia per il 60% in Italia ma raggiunge pure Austria, Olanda, Germania, Belgio, Irlanda e Giappone) è il Centro Enologico di Beppe Lipari mentre la filiera Skok è decisamente radicata al proprio interno poiché da queste parti l'intrusione di consulenti forestieri presunti " guru" dell'enologia non trova fertile humus .

I VINI BANDIERA

Dicevamo del " Zabura" . Anche graficamente il nome del toponimo conferma che da queste parti più che il nuovo nome " Friulano" la simpatia va tutta alle caratteristiche organolettiche .

Il " **Zabura 2011** " , degustato in anteprima , ha indubbiamente una marcia in più , giallo paglierino carico, con i suoi 14.7 gradi naturali e forte struttura e personalità cui concorrono sia la macerazione controllata che la permanenza sui lieviti (*sur lie*) fino al mese di marzo 2012 .

Con prosciutto crudo di scuola cormonese (leggasi D'Ossvaldo) e formaggio latteria di Borgnano (ergo Zoff) va giù che è un piacere !

Potente è pure il **Sauvignon 2011** , che pure supera agevolmente i 14 gradi ed evidenzia note di fiori di sambuco eleganti ma non sensazioni verdi e dispettose (peperone, foglia di fico ecc.) anche perché Edi e Orietta non amano anticipare troppo i tempi di raccolta.

Risente positivamente dell' influenza del terreno (ponka, marne ed arenarie) , della forma d'allevamento (Guyot e Capovolto) e dell' infittimento in vigna e relative basse produzioni /ceppo .

E' vino da primi piatti elaborati , crostacei , frutti di mare ; si sublima con l'asparago bianco ed è lunghissimo in bocca .

Difficile degustare altri vini dopo questo .

Azienda agricola

SKOK

Loc. Giasbana 15

San Floriano del Collio (Gorizia)

Tel. + 39 0481-390280

Mob. 347-4423283 ; 340-8034045

Mail. : skok@skok.it

info@skok.it

www.skok.it

foto archivio claudiofabbro@tin.it