

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.

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

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.

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

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.



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**



*Orietta fu la prima “reginetta del vino del Collio
(nella foto con il presidente del Consorzio, conte Douglas Attems,
ed il dr. Ezio Rivella)*

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

Ma sul vitigno e relativo vino prevale il nome **SKOK** (che localmente non crea confusioni non essendocene altri di imbottigiatori 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.



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 2011,2012 e 2013 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 .

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 .



Pepi , vignaiolo dal fine palato

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



Mamma Ermina, Pepi, Armando ed il Club Enologico Isontino

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 .

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 Edi i trucchi del mestiere ; vuoi per il lavoro dei campi ma pure per le piccole/grandi passioni.

Fu così che Edi 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 .



Erminia

Sono tutti racconti, questi, che Edi e Orietta amano fare davanti al plurisecolare mastodontico gelso (il “ tipicamente friulano “ Morar , che Edi 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.

LA NUOVA CANTINA

La cantina Skok , dopo sostanziale ristrutturazione , completata. , è stata inaugurata il 10 luglio 2014

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") .



Bepi ed Elena Pucciarelli con Beniamina

Nel frattempo la famiglia si è ingrandita , avendo Edi portato all’altare la sua Liliana che, con il piccolo Nikolaj ed il “fratellino bis” in coda ha già garantito la continuità degli Skok .



Edi e Famiglia

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 .



Sebastian

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 2013** " , 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 2013 .

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 2013** , 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

allegato : foto archivio info@claudiofabbro.it