

eventi

# STANKO RADIKON

viticoltore in  
OSLAVIA

ci ha lasciato , settembre 2016

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.

Si trova al di là dell'Isonzo, a circa due chilometri dalla città, sulle propaggini orientali del Collio, sulla strada per San Floriano del Collio.

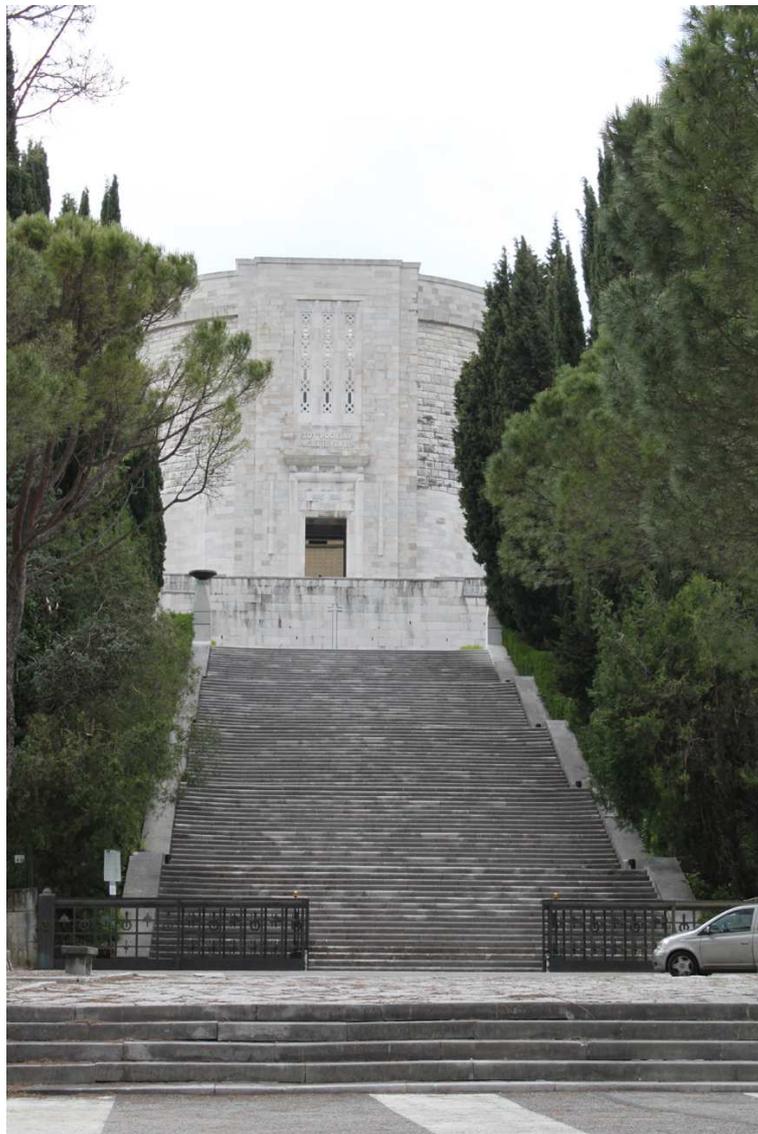
Il microclima, caratterizzato da notevole ventilazione ed escursione termica, è ideale per la coltivazione della vite, favorita anche dal particolare tipo di terreno (detto *ponka*), composto da stratificazioni arenacee e marnose di origine eocenica.

L'economia attuale è basata pertanto in via esclusiva sulla coltivazione della vite.



## Il sacrario militare

Oslavia è nota soprattutto per il sacrario dedicato ai caduti della prima guerra mondiale. Il sacrario fu costruito nel 1938 su progetto di Ghino Venturi e presenta un imponente corpo centrale di forma cilindrica in pietra bianca, sulla sommità di una scalinata. Custodisce le spoglie di 57.740 soldati, di cui circa 36.000 ignoti, morti nelle battaglie di Gorizia. I militi sono per la stragrande maggioranza italiani, ma vi sono sepolti anche 540 soldati austriaci. Tra i caduti italiani che vi trovano sepoltura ci sono anche 13 medaglie d'oro, tra cui il generale Achille Papa, ucciso alla Bainsizza e sepolto al centro della cripta.



All'interno della struttura i caduti sono collocati in loculi disposti su più ordini lungo le pareti circolari o in cripte centrali (le salme non riconosciute). L'impronta di sobrietà, il rinvio a immagini di gerarchia e di massa, la ripetitività e la gregarietà delle sepolture, il biancore della pietra e dei marmi ricordano Redipuglia e le altre necropoli del periodo fascista. Diversamente

da Redipuglia, tutta distesa nello spazio circostante, il mausoleo di Oslavia trasmette un'immagine diversa, di forza concentrata: un sacrario-mausoleo che sembra quasi presidiare con i suoi caduti le terre orientali annesse all'Italia.



*La Famiglia Radikon*

## 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** scorazzava 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 suo 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 ( la "pratica" ) con una importante " grammatica" che potremmo definire scienza applicata, prima ancora che teoria.



*Stanko e Saša*

Come vedremo in seguito il ricambio generazionale non stravolge la filosofia di Stanko , un autentico pioniere dei “ vini secondo natura “ ( ma 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 su 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 .



*Stanko*

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 li 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 – *spiega Stanko* - 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 e 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) “ .



## SOLFOROSA ? NO, GRAZIE !

“ Il vino, pur essendo un prodotto alimentare complesso (coltivazione, vinificazione, imbottigliamento e sottoposto a lavorazioni con uso di molte sostanze chimiche) fino ad ora ha goduto di una favorevole impunità essendo stato esente dall’elencare gli ingredienti in etichetta, come altresì imposto a tutti gli altri prodotti alimentari.

La normativa che recentemente ha imposto la scritta in etichetta “CONTIENE SOLFITI” o equivalenti, in realtà – *precisa Saša* - non permette al consumatore di scegliere vini a basso contenuto di solforosa, in quanto la dicitura è imposta sia per vini che contengono 11 mg/l di SO<sub>2</sub>, che per vini che ne contengono 210 mg/l.

Inoltre, fra tutti gli additivi e coadiuvanti di uso enologico, l’anidride solforosa è l’unico di cui si siano verificati gli effetti tossicologici.

Pertanto è importante - sempre secondo **Saša** - attuare tutti i possibili metodi atti a ridurre il suo impiego in enologia.

Ormai molti produttori hanno ridotto o eliminato l’uso di anidride solforosa nella produzione dei vini. Questo è possibile quando le uve sono sane, ma soprattutto è possibile grazie all’estrazione o all’utilizzo di antiossidanti naturali come ad esempio i tannini di rovere, i tannini ellagici estratti dalle bucce dell’uva, proantocianidine estratte dai vinaccioli e anche l’acido ascorbico, cioè la vitamina C “ .



## I MAGNIFICI TRE

Scrivere che i Radikon siano “rossisti” non si sbaglia.

Infatti i loro rossi sono davvero stupendi (provare il 1997, di 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 resveratorolo.

Fra i bianchi l'amore per **Ribolla** (Rebula), **Jakot** (cioè la “ribellione 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 esplode: “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.

**Vendemmia:** esclusivamente manuale in cassette, ottobre 2004.

**Vinificazione:** l'uva diraspata viene posta in tini di rovere dove si svolge la macerazione, senza il controllo della temperatura e senza aggiunta di lieviti selezionati. Per tenere sempre immerse le bucce durante tutta la fermentazione si eseguono 3-4 follature manuali al giorno. Alla fine della

fermentazione alcolica i tini vengono colmati e il vino rimane a contatto con le bucce fino a dicembre.

**Affinamento:** dopo la svinatura il vino riposa in botti di rovere da 25 – 35 hl, per circa 36 mesi, durante questo periodo si effettuano vari travasi se sono necessari.

Il vino è in tutte le fasi della produzione senza alcuna aggiunta di qualsiasi conservante.

**Imbottigliamento:** avvenuto senza alcuna filtrazione né chiarifica, a giugno del 2008, in bottiglie da 1,00 l e 0,50 l, senza aggiunta di conservanti.

**Analisi:** Acidità totale: 6,60g/l, Solforosa totale: Assente, Alcool: 12.51% vol

### **SCHEMA ORGANOLETTICA**

**Colore:** giallo intenso, con riflessi dorati.

**Profumo:** intenso con sentori floreali, di frutti tropicali e spezie assortite, in continua evoluzione.

**Gusto:** Al palato ritroviamo la freschezza e la complessità dell'olfatto, deciso molto sapido e minerale, leggermente tannico. Al retrofatto ancora speziato e fruttato.

Raccomandano i Radikon : “... questi vini vanno serviti alle stesse temperature dei vini rossi e non devono essere conservati in frigorifero” !

### **2006, NASCE UNA BOTTIGLIA FUORI DAL CORO**

“ Sembrava un sogno solamente qualche anno fa; oggi ( 22 marzo 2006 , n.d.r ) insieme - *scrivono Stanko Radikon e edi Kante* - presentiamo il litro e il mezzo litro rivisti da noi.

La ricerca dei migliori sugheri ha scatenato questo progetto. Abbiamo scoperto che le plance di sughero sottili, in natura abbondanti e dalla qualità nettamente superiore, sono inutilizzate per la produzione di tappi per le bottiglie normali. Dopo aver convinto una vetreria, abbiamo ridotto come non mai il collo della bottiglia, per poter utilizzare tali plance, da cui abbiamo ricavato i tappi dal diametro contenuto destinati alle nostre bottiglie.

Le nuove proporzioni della bottiglia ci hanno fatto riflettere sul rapporto vino/sughero. Alla "Magnum" abbiamo rubato il suo rapporto magico per il vino e grazie alle dimensioni del nuovo collo, veramente uniche al mondo, lo abbiamo riproposto nella nostra nuova bottiglia da un litro.

Il mezzo litro è un'altra sfida vinta. Il collo modificato ha consentito di dare vita a questa nuova ed unica bottiglia, che risolve così le problematiche legate

alla sproporzione del rapporto vino/sughero presente nelle vecchie bottiglie da mezzo litro.

In conclusione, la "rivoluzione del tappo" e i nuovi formati litro e mezzo litro agevolano la scelta del consumatore e garantiscono migliori condizioni per la conservazione e l'evoluzione del vino in bottiglia “

Chi scrive annota e gira al lettore.

*Azienda agricola*  
**STANISLAO RADIKON**  
*34070 Oslavia-Gorizia*  
*Loc. Tre Buchi, 4*

*Telef. 0481- 32804*  
[\*info@radikon.it\*](mailto:info@radikon.it)

*scritto in Oslavia, Gorizia, 20 maggio 2010 da Claudio Fabbro –*  
[\*info@claudiofabbro.it\*](mailto:info@claudiofabbro.it)



*Stanko e Claudio alla SUBIDA di Josko Sirk, Cormòns*

## STANKO RADIKON , UN GRANDE DEL VINO CI HA LASCIATO

Troppo presto per andarsene nel mondo dei piÙ.

A 62 anni sarebbe il momento di iniziare a far festa, a dispensare consigli ai giovani in base ad una esperienza unica e controcorrente. Ma cosÌ non È stato.

Era, **Stanko Radikon**, un'espressione pulita di un mondo diverso d'intendere l'agricoltura, l'arte della coltivazione della vite, della vinificazione , della comunicazione.

Faceva parte di un gruppo di vignaioli che guardavano avanti con fierezza ed, a modo loro, innovavano cogliendo il meglio dall'arte antica della gestione enoica.

Quella che rifiutava la globalizzazione , l'omologazione dei gusti , la chimica, i diserbanti e quant'altro andasse contro natura .

La scuola dei Radikon , dei Gravner , dei Princic e di altri amici in Oslavia , paladini della Ribolla macerata alquanto per trarne un esclusivo colore "orange " con sapori inconfondibili ,aveva trovato fertile terreno e sensibilità anche nel Carso triestino , dove pionieri della bianca "Vitovska" ( Kante, Zidarich, Skerk etc.) avevano capito ed apprezzato il messaggio . Altri giovani del Collio, di BRDA , VIPAVA e KRAS stanno lavorando sodo per portare nel mondo di un consumatore preparato al "diverso" il messaggio controcorrente .

Scuole, dunque, quelle collinari e carsiche , di casa nostra o slovene, la cui filosofia ha forti affinità e , seppur lavorando su varietà e zone diverse , hanno progressivamente trovato uno spazio esclusivo ed un crescente apprezzamento.

Abbiamo salutato l'Amico Stanko in oltre 500 , tutti fortunati d'averlo conosciuto ed in vario modo frequentato e tanto stimato . Ci mancherà .

*Claudio Fabbro*

*Giovedì 15 settembre 2016*

**Varie foto di Claudio Fabbro; Stanko con il figlio Saša , enologo, in vigna, in cantina e famiglia al completo ( moglie Suzana, figlie Savina e Ivana e Saša )**