



...quattro CHIACCHIERE con **CLAUDIO FABBRO**

LILIANA SAVIOLI

Ognuno di noi, ciascuno nel suo settore, ha dei punti di riferimento. Uno dei miei punti di riferimento per l'enologia friulana è sicuramente Claudio Fabbro (e di certo non riveste questo ruolo solo per me). Claudio Fabbro: agronomo, enologo, giornalista che ha vissuto dal di dentro il cambiamento, la modernizzazione, l'ascesa, il consolidamento – e ora le nuove forme - del Vigneto chiamato Friuli. Sono sempre stata colpita - e, devo ammetterlo, anche molto invidiosa - prima di tutto dalla sua memoria. Lui ricorda tutto, ma veramente tutto: nomi, date, situazioni, titoli di libri e

autori, personaggi con nome e cognome, aziende con le tipologie di vini, storia dei vitigni. Per la mia ricerca sui lieviti, che si sta avviando alla conclusione, non potevo fare a meno di confrontarmi con lui. Essendo anche stato, fra i numerosi incarichi che ha ricoperto, Ispettore Fitosanitario della Direzione Regionale Agricoltura, la sua conoscenza è ovviamente buona sia sull'agricoltura convenzionale sia biologica. Per quel che riguarda la biodinamica, "ironizza solo chi non la conosce" mi dice. Crede che la nuova generazione di 20-40enni sia molto sensibile al benessere dell'ambiente e non solo delle

coltivazioni e che si stia spostando sempre di più dalla difesa chimica verso quella integrata/ biologica e che dovrà essere questo il nostro futuro. Mi confessa, più o meno sottovoce, che bevendo vini privi di solforosa aggiunta, non filtrati, provenienti da uve non trattate da sostanze chimiche, il suo stomaco non urla, la sua testa non rimbomba. Però mi dice anche che tradizionale e biologico sono due mondi paralleli dell'enologia: ognuno continua per la sua strada. Forse, prima o poi si incontreranno. Certo è, aggiunge, che non possono esistere i vini fatti "come una volta".

Ora ci sono le idropultrici a getto di acqua calda e si fanno le bonifiche nelle vasche. Insomma c'è l'igiene in cantina! Arrivando ai lieviti ritiene di poter affermare che la maggior parte dei vini prodotti in regione sia realizzata utilizzando lieviti selezionati. "I lieviti selvaggi fanno paura, non sono controllabili" sottolinea. Lo ascolto con piacere raccontarmi come una storia avvincente l'arrivo di Pasteur in regione nel 1869... Non tralasciando il ricordo del compianto Luigi Veronelli e della sue DECO (denominazioni comunali). "Che cosa c'entrano le Deco con i lieviti?" gli chiedo. "C'entrano tantissimo. Già allora si ipotizzava la possibilità di isolare i lieviti indigeni di un determinato piccolo territorio omogeneo e di riprodurli, perché potessero essere utilizzati dalle aziende dello stesso luogo per meglio identificare il terroir.

I tecnici del Centro Pilota dell'ERSA, per esempio, lavorarono a lungo e molto bene per selezionare i migliori lieviti del Sauvignon "friulano".

"Praticamente quello che sta facendo l'Enologica Friulana con la zona di Prepotto per la produzione dello Schioppettino di Prepotto", osservo. (Lo stato dell' arte di tale ricerca è stato presentato il 19 ottobre scorso nell' ambito dell' evento SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO, Unico per Natura, nda). "Forse è questo a cui dovremmo tendere", conclude. Un concetto basilare questo, che condivido, come condivido l'affermazione che "solo dopo 20 anni le viti cominciano a dare i frutti migliori". La vigna non è un orto in cui ogni anno cambi coltura, sottolinea Claudio Fabbro, c'è bisogno di programmazione, non di seguire le mode. Dal 2008 la motosega ha ridotto notevolmente, in pianura, le coltivazioni di Merlot, Pinot Bianco, Refosco, Tocai, Malvasia. Falcidiate dalla moda. La moda del Prosecco.

Ma già dalla scorsa vendemmia i prezzi delle uve Glera (che nella vendemmia 2011 avevano addirittura superato quelli del Pinot grigio) si sono normalizzati. Resta da vedere cosa succederà fra un paio d'anni quando tutti i 3.500 ettari di recente impianto di Glera-Prosecco entreranno in produzione. Cambiamo di nuovo coltura? Quanti anni dovremo aspettare per riavere quei sapori dimenticati?" Molto ci sarebbe ancora da dire e da raccontare, non a caso su Fabbro sono stati scritti dei libri. Un'ultima domanda: "come vedi il 2014 e gli anni a venire dalla tua posizione privilegiata e soprattutto con la tua memoria storica?" Probabilmente l'esperienza delle bollicine (autoclave, Charmat o Martinotti di Prosecco e Ribolla) continuerà, elevandosi però in qualche "classico" importante che non potrà prescindere da Pinot nero e Chardonnay (e in collina un po' di Ribolla). Terrà ancora il Pinot grigio, la cui qualità è decisamente migliorata in questi ultimi anni e sarà richiesto per la sua bontà più che per il nome suggestivo. Non credo che la tipologia macerata (colore ramato) prevarrà su quella da vinificazione in bianco ("buccia di cipolla in trasparenza ma non "bianco carta"). Così pure il Sauvignon blanc, se ai profumi eccessivi "alla friulana" saranno preferiti quei retrogusti che troviamo nella scuola francese (Sancerre e dintorni). Spero che si riprenda il Pinot bianco, un grande vino accantonato causa le mode già citate. Un plauso ai vignaioli d'altopiano carsico che difendono a denti stretti l'autocotona Vitovska e il Terrano, come quelli delle colline goriziane e friulane stanno facendo con la Ribolla gialla. Per non dimenticare lo Schioppettino il Pignolo e il Refosco, eccellenze dei Colli orientali. Vedo un crescente interesse per la Malvasia istriana che, con il (Tocai) Friulano è tra i miei bianchi preferiti.



Anche se considero il Merlot un vino superiore non vedo purtroppo grandi spazi nel mercato dei vini rossi nazionale ed estero, considerata l'immagine dominante di Barolo, Chianti e Brunello. Il Pinot nero troverà più fortuna nelle "bollicine classiche" di quante ne abbia avuta sin qui quale rosso importante. Brindisi della staffa con i deliziosi DOCG Ramandolo e Picolit, passiti storici delle colline orientali riservati a chi ne capisce e ama "abbinare per contrapposizione" (formaggi erborinati, piccanti, paté d'oca o anatra) anziché "per similitudine", pur con tutto il rispetto che nutro per i dolci tipici regionali".